



Vastuuopettaja (rastita)

	Sari Lindroos sari.lindroos@salpaus.fi p. 040 864 8300		Elmo Rautiainen elmo.rautiainen@salpaus.fi p. 040 864 8533		Veli-Matti Niitlahti veli-matti.niitlahti@salpaus.fi p. 044 708 1031
	Anni Lehtimäki anni.lehtimaki@salpaus.fi p. 040 864 8204		Katri Juures katri.juures@salpaus.fi p. 044 708 1514		Katariina Ilonen katariina.ilonen@salpaus.fi p. 044 708 1953

Opiskelijan tiedot

Nimi: _____ Puhelin: _____

Sähköposti: _____ Koulutussopimuspaikan haku ajalle: _____

Työaika: _____ h/vko

Työelämäjakson tavoitteet: _____

Näyttö/näytöt koulutussopimusjakson aikana: ☐ kyllä ☐ ei

Opetushallitus (OPH) koordinoi kaikkia oppilaitoksia koskevaa valtakunnallista työelämäpalautetta. *Opetushallitus - Utbildningsstyrelsen (no-reply)* lähettää sähköpostitse Salpauksen yritysasiakkaille **työpaikkakyselyn** 2 kertaa vuodessa ja **työpaikkaohjaajakyselyn** työpaikkajakson jälkeen. Tekstiviestikyselyssä lähet-täjänimi on *OPH*. Salpaus käsittelee kaikki palautteet.

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp (rastita)

Elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja			
Pakolliset tutkinnon osat 5 osp			
	Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp		Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito 20 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 1, 40–60 osp			
	Kalatuotteiden valmistus 30 osp		Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus 20 osp
	Tuotekohtainen elintarvikkeiden valmistus 20 osp		Valmisruokatuotteiden valmistus 30 osp
Valinnaiset tutkinnon osat 2, 30–50 osp			
	Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp		Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp
	Erikoistuotteiden valmistus 15 osp		Yrityksessä toimiminen 15 osp
	Elintarvikkeiden pakkaustoiminnot 15 osp		Ilmastovastuullinen toiminta 15 osp
	Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp		Huippuosaajana toimiminen 15 osp
	Elintarvikkeiden valmistus kv-ympäristössä 15 osp		Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp
Yhteiset tutkinnon osat 35 osp			
Leipomoalan osaamisala, leipurikondiittori			
Pakolliset tutkinnon osat 115 osp			
	Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp		
	Leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpito 20 osp		
	Ruokaleipätuotteiden valmistus 20 osp		
	Kahvileipätuotteiden valmistus 20 osp		
	Konditoriatuotteiden valmistus 20 osp		
Valinnaiset tutkinnon osat 30 osp			
	Leipomoeinesten valmistus 15 osp		Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp
	Leipomoalan erikoistuotteiden valmistus 15 osp		Yrityksessä toimiminen 15 osp
	Leipomotuotteiden pakkaustoiminnot 15 osp		Ilmastovastuullinen toiminta 15 osp
	Varastointi- ja lähettämötoiminnot 15 osp		Huippuosaajana toimiminen 15 osp
	Elintarvikkeiden valmistus kv-ympäristössä 15 osp		Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp
Yhteiset tutkinnon osat 35 osp			



Yrityksen tiedot

Nimi: Y-tunnus:

Osoite:

Koulutussopimuksen allekirjoittajan nimi ja yhteystiedot

Työpaikkaohjaajan nimi ja yhteystiedot (jos eri):

Työpaikkaohjaaja on suorittanut työpaikkaohjaajakoulutuksen:

☐ kyllä ☐ ei

Tarjotaanko työpaikalla opiskelijalle lämmin ateria:

☐ kyllä ☐ ei

Opiskelijat ovat tapaturma- ja vastuuvakuutettuja oppilaitoksen puolesta. Työpaikka huolehtii ja vastaa työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana opiskelijan työturvallisuudesta työturvallisuuslainsäädännön edellyttämällä tavalla.

Työturvallisuuslain mukaan työnantajalla on oltava hallussaan selvitys ja arviointi työpaikalla esiintyvistä haitta- ja vaaratekijöistä.

Työpaikalla on tehty työturvallisuuslain mukainen vaarojen arviointi:

☐ kyllä ☐ ei

Muuta huomioitavaa esim. työvaatetus, kulkeminen, salmonellatodistus, ajokortti:

Onko teillä tarvetta opiskelijoille jatkossa (koulutussopimus, oppisopimus):

☐ kyllä ☐ ei

Onko mahdollista työllistää opiskelijoita:

☐ kyllä ☐ ei

Päiväys Työnantajan allekirjoitus

Näytön arviointikriteerit	
Tyydyttävä 1	- toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti - tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti - arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta