

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp,
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp

Leipurin päivä

Opiskeluvalmiuksia tukevat opinnot OPVA



VILJO-ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024



Lue teksti, alleviivaa uudet sanat ja vastaa kysymyksiin!

Leipurin päivä

Leipuri on kiva ammatti. Teen töitä leipomossa. Työ alkaa aikaisin aamulla. Katselen koneita ja tarkistan, että kaikki tarvittavat ainekset ovat valmiina. Teen taikinaa ja teen siitä leipiä. Paistan leivät uunissa. Teen myös muita tehtäviä, kuten tarkistan leipien laadun. Tykkään kokeilla uusia reseptejä. Työni on tärkeää, koska teen herkullisia leipiä ihmisille. Monet asiakkaat tykkäävät leivistäni, ja se tekee minut iloiseksi.

Leipuri voi tehdä monenlaisia leivonnaisia, kuten sämpylöitä, pullia ja leivoksia. Käytän erilaisia aineksia, kuten jauhoja, hiivaa ja suolaa. Teen myös herkullisia täytteitä esimerkiksi omenoista tai marjoista. Leipominen vaatii tarkkuutta, mutta se on myös hauskaa. Pidän erityisesti siitä, kun tuoreen leivän tuoksu täyttää koko leipomon.

Leipuri voi tehdä monenlaisia leivonnaisia, kuten sämpylöitä, pullia ja leivoksia. Käytän erilaisia aineksia, kuten jauhoja, hiivaa ja suolaa. Teen myös herkullisia täytteitä esimerkiksi omenoista tai marjoista. Leipominen vaatii tarkkuutta, mutta se on myös hauskaa. Pidän erityisesti siitä, kun tuoreen leivän tuoksu täyttää koko leipomon.



VILJO-ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024



Työpäivän aikana teen paljon erilaisia tehtäviä. Joskus teen isoja eriä leipää, ja joskus teen pieniä erikoisuuksia asiakkaille. Leivon myös erityisiä leipiä eri juhlapäivinä, kuten jouluksi tai pääsiäiseksi. On tärkeää, että leivät näyttävät kauniilta ja maistuvat hyviltä.

Leipomossa työskentely on tiimityötä. Minulla on mukavia työkavereita, ja yhdessä me varmistamme, että leipomossa on aina tuoreita ja herkullisia leivonnaisia asiakkaille. Vaikka työ voi olla joskus kiireistä, se on myös palkitsevaa, kun näkee tyytyväiset asiakkaat nauttimassa leivistä, jotka olen tehnyt. Leipurina oppii jatkuvasti uutta, ja se tekee työstä mielenkiintoista.



1. Missä leipuri on työssä? _____

2. Mitä leipuri tekee työssä? _____

3. Miksi leipuri on iloinen? _____

4. Millaisia leivonnaisia leipuri voi tehdä? _____

5. Mitä aineksia leipuri käyttää leivonnassa? _____

6. Mitä erityistehtäviä leipuri voi tehdä juhlapäivinä? _____

7. Mitä leipuri kertoo työskentelystä yhdessä tiimin kanssa? _____



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024



8. Mikä tekee leipurin työstä palkitsevaa? _____

9. Miksi leipurin työ on mielenkiintoista? _____

Muokattu ChatGPT:n luomasta tekstistä



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024



salpaus

Ole hyvä.

selkokielen versio: Marjukka Simpanen-Fourneau ja Minna Wright, Koulutuskeskus Salpaus, 2024



VILJO-ohjausosaamista
viljajklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024

