



Vastuopettaja (rastita)

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

Opiskelijan tiedot

Nimi: _____ Puhelin: _____

Sähköposti: _____ Koulutussopimuspaikan haku ajalle: _____

Työelämäjakson tavoitteet: _____

_____ Työaika: _____ h/vko

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 lähettäjän nimi on *OPH*. Salpaus käsittelee kaikki palautteet.

Elintarvikealan perustutkinto 180 osp (rastita työelämäjakson tavoitteen osa/t)

Elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja		
Pakolliset tutkinnon osat 55 osp		
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp		Elintarvikeprosessien 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		Huippuosajana toimiminen 15 osp
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 15 osp		Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp
Yhteiset tutkinnon osat 35 osp		
Leipomoalan osaamisala, leipurikondiittori		
Pakolliset tutkinnon osat 115 osp		
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp		
Elintarvikeprosessien 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		Huippuosajana toimiminen 15 osp
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä 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 teillä mahdollisuus työllistää valmistuvia opiskelijoita: kyllä ei

Päiväys _____ Työnantajan allekirjoitus _____

Näytön arviointikriteerit	
Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> - toimii yhteistyökykyisesti - tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita - hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa - muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti - toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa - selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista - hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti - arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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