

# Millainen elintarvikealan ammattilainen minä olen?

Tässä tehtävässä sinä saat miettiä oman alan osaamista. Pohdit mitä työvälineitä ja työmenetelmiä sinä osaat käyttää erilaisissa työympäristöissä. On hyvä muistaa, että alan perustiedot ja perustaidot hankit koulussa, mutta monta asiaa opit vielä sen jälkeen työtä tekemällä työpaikoilla.

Tehtävän sanat ja asiat auttavat sinua kertomaan itsestäsi ammattilaisena. Tarvitset tätä tietoa, kun haet oman alan työpaikkoja. Olet nyt työpajalla ja sinä saat apua tehtävän tekemiseen. Onnea matkaan!



# Tehtävä 1

Tämän aukeaman sivuilla on erilaisia sanoja. Lue kaikki sanat. Voit käyttää apuna sanakirjaa. Mieti samalla mitä näistä asioista osaat tehdä parhaiten.

Ympyröi ne asiat, jotka osaat parhaiten. Tuleeko mieleesi myös joitakin muita asioita?

## Työpaikat

Osaan työskennellä...

leipomo, suurtalouskeittiö, paistopiste, kahvila, konditoria, pitopalvelu, ravitola-alan toimipiste, elintarviketuotantolaitos, elintarviketeollisuus eli tehdas, vähittäistavarakauppa, esittelytehtävä.

## Työvälineet

Osaan käyttää...

omat kädet, erilaiset uunit ja liedet, vaihtolämpökaappi, kaulauskone, pitkäriivaaja, tyllä, pullanpyörittäjä, yleiskone, taikinakone, veitsi, paletti, nuolija, raappa, pursotinpuski, kauha, lasta, kattila, paistinpannu, uunivuoka, kulho, vaaka, tarjoiluastia, pakkausastia, pakkaus kone, tarjotin, vatkain, survin, pinna, raastin, siivilä, lävikkö, astianpesukone, siivousvälineet.

## Tiedän, miksi tämä asia on tärkeä...

hygienia, omavalvonta, erikoisruokavalio, tuoteseloste, pakkausmerkintä, ohjeet, mittayksiköt, laatu, ergonomia, kestävä kehitys, astiahuolto, ammattietiikka.

## Työmenetelmät

Osaan...

suunnitella työn kokonaisuuden, suunnitella eri työvaiheet, ennakoida, ennakoida, hallita valmistusprosessin, huomioida raaka-aineen ravitsemukselliset ominaisuudet, huomioida tuotteen ravitsemukselliset ominaisuudet, lukea reseptiä, tulkita ohjeita, tehdä lasku-toimituksia, käyttää veistä, tunnistaa raaka-aineita, valita sopivat raaka-aineet, valita sopivat työvälineet, valita sopivat työmenetelmät, arvioida raaka-aineen laatua, arvioida tuotteen laatua, punnita raaka-aineita, käsitellä lihaa, käsitellä kalaa, käsitellä marjoja, käsitellä hedelmiä, käsitellä juureksia, esikäsitellä, jäähdyttää, jäädyttää, pakata valmiit tuotteet, säilöä tuotteet, varastoida tuotteet, varastoida raaka-aineet, paistaa, kuumentaa, kypsentää,

höyryttää, tehdä jälkityöt, suoraleivonnan perusteet, kylmäleivonnan perusteet, pakkasleivonnan perusteet, annostella, hinnoitella, vatkata, riivata, ylöslyödä, ohjata ja pitää prosesseja käynnissä, seurata valmistusprosessia, säätää valmistusprosessia, huolehtia puhtaudesta, osallistua tuotekehitykseen, ymmärtää fysikaaliset- ja kemialliset tekijät, ymmärtää mikrobitoimintaa.

Osaan valmistaa...

pulla, uppopaistotuote, wiener tuote, ruokaleipä, pikkuleipä, kahvikakku, kakku, makeinen, konditoriatuote, tuote valmisjauhoseoksesta, erikoistuote, pasteija, piirakka, hillo, kerroksellinen taikina, hiivataikina, juuritaikina, ruokavalmiste, eines, juoma, säilyke, marmeladi, erikoisruokavalioihin sopiva tuote.

## **Työelämätaidot**

Osaan...

tuntea oman alan yritykset, noudattaa alan lainsäädäntöä, noudattaa työelämän pelisääntöjä, noudattaa vaitiolovelvollisuutta, kommunikoida työkaverin kanssa, tehdä työtä turvallisesti, tunnistaa vaaratilanteet, valita ja käyttää oikeita suojarusteita, ilmoittaa vaaratilanteista, ratkaista ongelmia, keskustella asiakkaan kanssa, noudattaa työyhteisön sääntöjä, toimia hätätilanteissa, organisoida työn tärkeysjärjestykseen, kirjoittaa ja ymmärtää työhön liittyviä tekstejä, arvioida omaa toimintaa, ottaa vastaan palautetta, noudattaa aikatauluja, toimia itsenäisesti, toimia yhteistyökykyisesti, käyttää tietoteknisiä laitteita, raportoida eli kertoa tehdystä työstä, tehdä monipuolisia työtehtäviä, tehdä työtä eri olosuhteissa (kylmä, kuuma, melu, jauhopöly), arvioida ja kehittää omaa työtä, arvioida ja kehittää yrityksen toimintaa.

Olen...

oma-aloitteinen, omatoiminen, tilannetajuinen, itsenäinen, vastuullinen, moniosaaja.

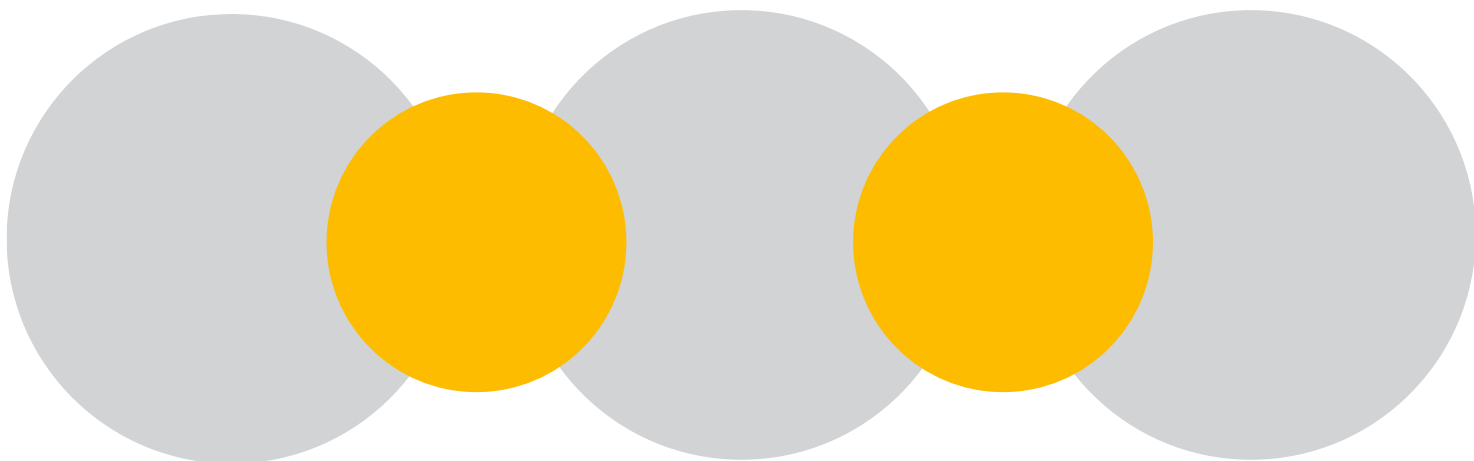
Minulla on...

hyvä fyysinen kunto (selkä, jalat, kädet), halu ja valmius käsitellä lihaa ja kalaa, hyvä paineensietokyky, halu tehdä työtä aikaisin aamulla, kyky soveltaa, motivaatio tehdä tätä työtä, työkokemusta, paljon uusia ideoita.

Minulla ei ole...  
astma, iho-ongelma, lävistys, paha ruoka-aineallergia.

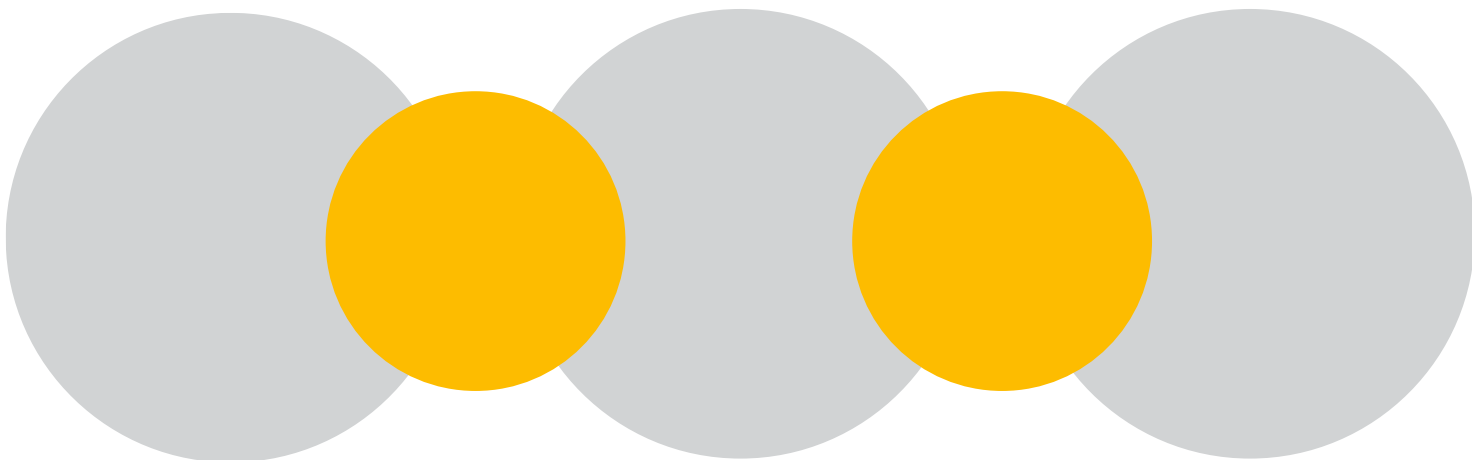
## Tehtävä 2

Hienoa työtä! Valitse nyt omista sanoista 5 tärkeintä, jotka kuvaavat sinua ammattilaisena. Voit esimerkiksi alleviivata ne. Kirjoita ne lopuksi myös tähän.



## Tehtävä 3

Katso nyt niitä sanoja, joita sinä et ympyröinyt etkä alleviivannut. Valitse niistä 5 asiaa, joissa sinä haluaisit kehittyä ja oppia lisää. Kirjoita ne tähän.



Onneksi olkoon! Nyt sinä olet pohtinut ja valikoinut 5 tärkeää asiaa, jotka kertovat sinun ammattitaidostasi. Lisäksi tiedät 5 asiaa, jotka haluaisit osata paremmin.

# Missä työelämän asioissa minä olen hyvä?

Ammattitaito ei ole ainoa taito, jota sinä tarvitset työelämässä. Hyvä asenne, oma-aloitteisuus ja aktiivisuus sekä vuorovaikutustaidot ovat esimerkiksi sellaisia taitoja, joita työnantajat arvostavat. Siksi olisi hienoa, että pohtisit myös näitä asioita. Jatka lauseita.

1. Olen ahkera. Se näkyy minun työskentelyssäni niin, että...
2. Minulla on hyvä työmotivaatio. Se näkyy minun työskentelyssäni niin, että...
3. Minulle sopisi parhaiten sellainen työympäristö, jossa...
4. Työskentelen mieluummin yksin, koska...
5. Työskentelen mieluummin yhdessä työkavereiden kanssa, koska...
6. Minun suurin onnistumiseni työelämässä on se, että...
7. Minulle aiheuttaa stressiä sellaiset tilanteet, joissa...
8. Kun minun täytyy ratkaista ongelma, minä...
9. Kun minun täytyy suunnitella työpäiväni, minä...
10. Kun minä en tiedä, miten joku asia tehdään, minä...

11. Kun aikataulu on tiukka, minä...

12. Kun kohtaan asiakkaan, minä...

13. Kun työkaverini tarvitsee apua, minä...

14. Osaan käyttää digitaalisia laitteita, esimerkiksi...

Säilytä tämä tehtävävihko. Voit hyödyntää sitä, kun valmistaudut työhaastatteluun. Tutustu myös näihin alla oleviin sanoihin. Ovatko ne sinulle jo tuttuja? Käytä tarvittaessa apuna sanakirjaa.

### **Yleiset työelämätaidot**

asenne, viestintä, tiimityö, vuorovaikutus, ongelmaratkaisu, itseohjautuvuus, asiakaspalvelu, aktiivisuus, kielitaito, neuvottelutaidot, esiintyminen, ajanhallinta, tilannetaju, tiedonhakutaito, ohjeiden lukutaito, suunnitelmallisuus, muutoskyky, joustavuus, suunnittelu, organisointikyky.

## **Muistiinpanoja**