



# Ympäristövastuu elintarvikealan perustutkinnossa

leipuri-kondiittori

## **Ympäristövastuu toteutuu tutkinnossa siten, että opiskelija**

- valitsee, käsittelee ja arvioi raaka-aineita ja käyttää niitä oikealla ja laadukkaalla tavalla työtehtävissä.
- valmistaa tuotteita huomioiden valmistuksen ja säilytyksen aikana tapahtuvat fysikaaliset, kemialliset ja mikrobiologiset muutokset ja riskit.
- valmistaa luomutuotteita ja erityisruokavaliotuotteita.
- minimoi hävikin muodostumista, hän esimerkiksi muuntaa valmistusohjetta ja suurentaa tai pienentää valmistusmääriä ottaen huomioon hävikin.
- tunnistaa ja valitsee oikeat pakkausmateriaalit varastointia, kuljetusta ja myyntiä varten sekä laatii ja tulkitsee pakkausmerkintöjä.
- lajittelee jätteet kierrätysohjeiden mukaisesti.
- soveltaa elintarvikealaa koskevaa lainsäädäntöä ja määräyksiä työtehtävissä.
- toimii luotettavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän suunnittelee omaa työtään ja tulkitsee ohjeita. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.