

Opetushallitus
PL 380
00530 HELSINKI
kirjaamo@oph.fi

Viite OPH-2724-2018

Asia **Lausuntopyyntö elintarvikealan perustutkinnon perusteiden luonnoksesta.**

Suomen Leipuriliitto ry (jäljempänä Leipuriliitto) kiittää mahdollisuudesta lausua asiassa ja toteaa lausuntonaan seuraavaa:

Ensinnäkin Leipuriliitto vaatii, että leipomoteollisuuden prosessien ohjaus ja käynnissäpito on ehdottomasti säilytettävä pakollisena osana perustutkintoa leipomoalan osaamisalalla.

Toiseksi Leipuriliitto esittää huolensa siitä, että onko konditoria-alan koulutus jatkossa riittävää, jos siihen annetaan opetusta, luonnoksessa mainitun mukaisesti, 25 osp:n verran. Opetushallituksen tulee harkita tarkkaan, pitääkö konditoria-alan opetusta lisätä nyt ehdotetusta 25 osaamispisteestä vai onko tuo riittävä määrä siihen, että monipuolinen kädentaito konditoria-alalla säilyy myös tulevaisuudessa Suomessa.

Lisäksi Leipuriliitto alampana kohdassa *Muuta huomioitavaa ja Lopuksi* ottaa kantaa myös muutamiin muihin luonnoksesta esille nousseisiin asioihin.

Edellä mainituista kohdista Leipuriliitto toteaa seuraavaa:

Prosessien ohjaus ja käynnissäpito pakollisena tutkinnon osana

Leipuriliitto katsoo, että leipomoteollisuuden prosessien ohjaus ja käynnissäpito on ehdottomasti säilytettävä pakollisena osana perustutkintoa leipomoalan osaamisalalla. Leipuriliitto korostaa epäselvyyksien välttämiseksi, että tämä näkemys on Leipuriliiton hallituksessa ja valtuuskunnassa mukana olevien pienempien ja keskisuurten yritysten edustajien yhteinen näkemys asiaan. Myös pienemmissä ja keskisuurissa leipomoissa on käytössä paljon erilaisia koneita ja laitteita. Tämän vuoksi ”prosessin hallinnan” osaaminen on tärkeää myös pienissä ja keskisuurissa leipomoissa. Eli on tärkeä ymmärtää, että kyse ei ole pelkästään suurien teollisten leipomoiden näkemyksestä ja heidän tarpeesta. Toki on itsestään selvää, että koko

leipomoteollisuus tarvitsee osaajia teolliseen tuotantoprosessiin, isoimmat yritykset etunenässä.

Ottaen huomioon koko leipomoteollisuuden tuotannon luonne, niin suurissa kuin pienemmissäkin yrityksissä, prosessin ohjausta ja käynnissäpitoa koskevan tutkinnon osan siirtämistä valinnaisuuden varaan ei voida pitää mitenkään työelämälähtöisenä muutoksena. Työntekijöiden on yhä enenevässä määrin ymmärrettävä tuotantoprosessia kokonaisuutena ja pystyttävä toimimaan itsenäisesti työympäristössä, jossa työskentelyyn kaikille osaamisaloille pakollinen elintarviketuotannossa toimimisen kokonaisuus ei anna riittäviä valmiuksia.

Se, että leipomoteollisuuden prosessin ohjaus ja käynnissäpito pakollisena osana perustutkintoa aiheuttaa mahdollisesti opettajille ns. lisätyötä, hankaluuksia ja byrokratiaa, ei saa olla syynä siihen, että tällainen olennainen osa perustutkintoa siirrettäisiin valinnaiseksi osaksi perustutkintoa.

Leipuriliitto katsoo, että leipomoteollisuuden prosessien ohjauksen ja käynnissäpidon siirtäminen nykytilaa vastaavaksi pakolliseksi osaksi perustutkintoa, onnistuu esimerkiksi siten, että leipomoeineiden valmistus siirretään pakollisesta osiosta valinnaiseksi osioksi (valinnaiset tutkinnon osa 1). Osaamispistemäärät ovat noissa molemmissa samat (15 osp), joten vaihto ei tältä osin edellyttäisi edes osaamispisteiden muokkaamista.

Leipuriliitto toteaa vielä, että on syytä harkita, tarvitaanko leipomoeineiden valmistusta omana tutkinnon osana lainkaan? Leipomoeineiden valmistus voidaan tarvittaessa myös sisällyttää työelämälähtöisesti muihin pakollisiin tutkinnon osiin, koska leipomoeineksiä valmistetaan leipomoissa ja konditorioissa sekä ruoka- ja kahvileipien että konditoriatuotteiden valmistuksen yhteydessä (esim. pasteijat, lihapiirakat, voileipäkakut, täytetyt sämpylät jne.).

Onko 25 osaamispistettä riittävä määrä konditoria-alan koulutukseen?

Leipuriliitto on huolissaan siitä, että onko konditoria-alan koulutus jatkossa riittävää, jos siihen annetaan opetusta luonnoksessa mainitun mukaisesti 25 osp verran? Nyt ehdotetussa luonnoksessa konditoriakoulutuksen määrä näyttää jäävän pieneksi, kun 25 osaamispistettä verrataan tutkinnon suorittamista ja valmistumista edellytettävään 180 osaamispisteeseen.

Leipuriliiton käsityksen mukaan tällä hetkellä voimassa olevissa elintarvikealan perustutkinnon perusteissa, ei ole tarkalleen määritelty konditoriatuotteiden opetukseen käytettävää osaamispisteiden määrää. Tämän vuoksi ammattioppilaitokset ovat voineet määrittää konditoria-alan opintojen laajuuden osana muita perustutkinnon osia. Konditoriaopintoja on järjestetty esimerkiksi mm. seuraavien tutkinnon osien sisällä: elintarviketuotannossa toimiminen, elintarvikeprosessin ohjaus ja käynnissäpito, elintarvikkeiden valmistus, erikoistuotteiden valmistus pientuotannossa ja huippuosaajana toimiminen jne.

Konditoriaopetuksella on joka tapauksessa aina ollut merkittävä rooli, kun oppilaita on koulutettu leipuri-kondiittoreiksi. Leipuriliitto kiinnittää huomiota myös siihen, että myös vanhoissa perustutkinnon perusteissa kouluttauduttiin kahden vuoden opinnoilla leipuriksi ja tämän jälkeen kondiittoriksi valmistuminen edellytti vielä yhden vuoden erikoistumista konditoria-alaan.

Leipuriliitto toteaa, että konditoria-alalla toimiminen edellyttää harjaantunutta kädentaitoa, joka opiskelijalla oletetaan olevan hänen siirtyessä kondiittorin tehtäviin leipomoihin ja konditorioihin. Näitä taitoja tulee harjoitella oppilaitoksessa riittävässä määrin, varsinkin kun tiedetään, että myös erilaisia valmistustekniikoita on paljon.

Leipuriliitto toteaa, että koulutuksen tehtävänä on toisaalta kehittää oppilaita yleisesti työelämän tarpeisiin ja toisaalta kunkin koulutusta antavan oppilaitoksen oman alueen tarpeisiin, sekä samalla tukea myös yrittäjyyttä. Tämän vuoksi on tärkeää, että luotaessa elintarvikealan perustutkinnon perusteita leipomoalan osaamisalueella, on pidettävä huolta siitä, että konditoriatuotteiden valmistusta edellyttävä monipuolinen kädentaito säilyy myös tulevaisuudessa Suomessa. Ja kun opiskelijoille on annettu ”riittävä määrä” peruskoulutusta, oppilaat voivat myöhemmin kehittää taitojaan myös suorittamalla leipomoalan ammattitutkinnon sekä erikoisammattitutkinnon (kondiittorikisälli, kondiittorimestari). Peruskoulutusta on syytä antaa myös esimerkiksi suklaa- ja sokeritöihin. Nuo taidot kuuluvat osaltaan myös suomalaiseen konditoria-alan historiaa, eikä näihin liittyvä ammattitaito saa tästäkään syystä kadota Suomesta. Toisaalta näihin liittyviä kädentaitoja tarvitaan myös kansainvälisessä kilpailutoiminnassa.

Tässä kohtaa ei tule unohtaa myöskään sitä tosiasiaa, että leipomo-konditorioiden ja kahvila-konditorioiden määrä on viime vuosina ollut Suomessa kasvussa ja todennäköisesti näin tulee olemaan jatkossakin. Nämä yritykset tarvitsevat kädentaidon osaajia myös tulevaisuudessa.

Leipuriliitto katsoo, että opetushallituksen tulee harkita tarkkaan, pitääkö konditoria-alan opetusta lisätä nyt ehdotetusta 25 osaamispisteestä vai onko tuo riittävä määrä siihen, että monipuolinen kädentaito konditoria-alalla säilyy myös tulevaisuudessa Suomessa.

Muuta huomioitavaa

Leipuriliitto katsoo jäsenkunnalta tulleen palautteen pohjalta, että perustutkintoa suoritettaessa ja opetusta annettaessa tulee kiinnittää vahvemmin huomiota työyhteisössä toimimiseen ja normaaleihin työelämän pelisääntöihin. Tällaisia ovat mm. sovitusta asioista ja aikatauluista kiinnipitäminen ja palautteen vastaanottaminen ja sen mukaan oman toiminnan kehittäminen. Oppilaiden ymmärrys siitä, mitä kaikkea muuta kuin pelkkää leipomista ja konditoriatuotteiden valmistamista leipomossa/konditorioissa työskentelyyn kuuluu, on monella oppilaalla liian heikolla tasolla. Myös se, mitä on leipominen tarkoittaa ns. teollisessa mittakaavassa, näyttää olevan useilla oppilailta hämärän peitossa. Kärjistäen todettuna se, että oppilas saa ammattioppilaitoksessa valmistettua ns. yhden vieneritaikinan päivässä, ei vielä tarkoita, että oppilas olisi ammattitaitoinen vienerintekijä leipomoyritykseen. Näin

monet oppilaat näyttävät kuitenkin ajattelevan, on kyse sitten nuoriso- tai aikuispuolen opiskelijoista.

Riippumatta siitä, miten, millä tavoin ja mihin kategorioihin tutkinnon osat ja opintopisteet leipomoalan osaamisalalla on jaettu, opetuksessa tulee panostaa enemmän seuraaviin perusasioihin:

- oppilaiden haluun ja asenteeseen - opettajan asenne on tässä kuitenkin kaiken lähtökohhta. Jos opettajalla on asennetta ja halua opetuksen antamiseen, niin opettajan positiivinen asenne voi tarttua myös oppilaisiin,
- erilaiset raaka-aineet ja niiden ominaisuudet, punnitseminen, käsittely ja jalostus,
- erilaisten taikinoiden teko ja käsittely/koneistus,
- nostatus, paisto, jäähdytys ja pakkaaminen,
- elintarvikehygieniä, allergeenit, laatu järjestelmät (tärkeää on esimerkiksi se, että leipuri-kondiittoriksi valmistuvilla on opiskelijoilla on perustietämystä yrityksissä käytössä olevista erilaisista laatu järjestelmistä),
- perusmatematiikan taidot (esimerkiksi jako- ja kertolaskun taidot reseptien soveltamisessa tietyille valmistettavalle tuotemäärälle).

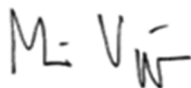
Nämä ovat niitä perusasioita, joita oppilaiden tulee ymmärtää ja hallita, kun he tulevat leipomoihin ja/tai konditorioihin työskentelemään.

Lopuksi

Leipuriliitto toteaa, että valtiohallinnon tahtotila siitä, että jokaisen opiskelijan kohdalla on saatava tutkintosuoritus läpi, on hyvin ongelmallinen. Tämä käytännössä johtaa siihen, että näyttöjen arvioinnin asteikko yleisesti alentuu. Siitä seuraa, että heikommilla näytöillä saa parempia arvosanoja, jotta vastaavasti kaikkien heikoimmatkin näytöt voidaan katsoa hyväksyttävän tason suoritukseksi. Tämä taas heikentää näyttöä vastaanottavien henkilöiden omaa motivaatiota. Tästä kokonaisuudesta seuraa, että heikompi tasoisia leipuri-kondiittoreja valmistuu ammattioppilaitoksista työelämään ja todellisen työelämän haasteet ovat valmistuneille opiskelijoille entistä kovempia. Opetushallitus ei saa ”ummistaa silmiänsä” tältä tosiasialta. Leipomo- ja konditoria-alan tulevaisuuden kannalta tärkeintä on ammattioppilaitoksista valmistuvien oppilaiden laatu ja taitotaso, ei valmistuvien oppilaiden määrä.

Kunnioitavasti

SUOMEN LEIPURILIITTO RY



Mika Väyrynen
toimitusjohtaja