

Elintarviketuotannossa toimiminen



Tehtäviä

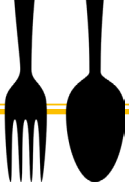


**Euroopan unionin
osarahoittama**



Rahoittaja

Jatkuvan oppimisen ja
työllisyyden palvelukeskus



Tervetuloa harjoittelemaan elintarvikealan suomea!



Nämä tehtävät tukevat elintarvikealan perustutkinnon tutkinnon osaa nimeltä *Elintarviketuotannossa toimiminen*. Tehtävät liittyvät teemoihin *Ammattialaan perehtyminen* sekä *Tuotteiden valmistus, pakkaus ja varastointi*.



Tehtävät on suunnattu erityisesti S2-oppijoille. Tehtäviä voivat tehdä myös opiskelijat, jotka puhuvat äidinkielenään suomea.

Tehtävien tekemisessä kannattaa hyödyntää tietoa myös eri lähteistä.

Materiaalin tehtäviä voi tehdä sähköisesti.



Tehtävissä käytetyt lähteet (muokattu):

[Elintarviketeollisuusliitto](#)

[maistuvaammatti.fi, pakkaaja](#)

[Päivittäistavarakauppa](#)

[Ruokavirasto, pakkausmerkinnät](#)

[Suomen elintarviketyöläisten liitto](#)

[Työmarkkinatori, elintarviketyöntekijä](#)

[Työmarkkinatori, elintarvikepakkaaja](#)

[Työsuojeluhallinto](#)

[Työterveyslaitos](#)

[Työturvallisuuskeskus](#)



Sisällys



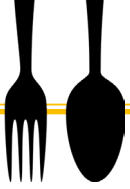
Ammattialaan perehtyminen

Elintarviketeollisuus ja ilmasto	4 - 5
Elintarviketyöntekijä	6 - 7
Ruoka-alan työ	8 - 9
Elintarvikealan työturvallisuus	10 - 11
Työturvallisuus keittiössä	12 - 17
Ergonomia	18 - 19
Työhyvinvointi	20
Työehtosopimus eli TES	21
Perehdytys	22 - 23
Vilja	24
Kala	25
Kasvikset	26
Liha	27
Maito	28
Kananmuna	29

Tuotteiden valmistus, pakkaus ja varastointi

Pakkaajan työ ja tehtävät	30 - 33
Pakkausmateriaalit	34 - 35
Ruokahävikki	36 - 37
Elintarvikkeiden vienti ulkomaille	38 - 39
Kuluttajakäyttäytyminen	40 - 41





Elintarviketeollisuus ja ilmasto



Tehtävä.

Seuraavan sivun ruudukossa on 11 elintarvikealaan liittyvää sanaa. Sanat voivat olla vaakatasossa, pystyssä tai vinottain. Ne voivat olla myös etu- tai takaperin. Etsi sanat ja kirjoita, mitä ne tarkoittavat.



Ilmastovaikutus

Ruokahävikki

Elintarvike

Ruokaketju

Alkutuotanto

Luomu

Lannoite

Maatalous

Lähituote

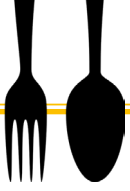
Torjunta-aine

Pakkaus



K	M	N	R	U	O	K	A	H	Ä	V	I	K	K	I
V	P	E	D	M	V	E	D	A	F	R	A	A	R	L
T	A	K	P	V	P	R	D	S	G	K	L	I	P	M
A	L	I	L	Ä	H	I	T	U	O	T	E	S	D	A
O	K	V	A	A	P	R	L	K	M	N	Ä	H	O	S
U	U	R	A	R	L	T	K	K	I	D	Ö	L	U	T
E	T	A	T	Y	K	G	Ö	A	I	Ö	L	A	P	O
V	U	T	O	J	B	F	A	O	K	Ö	K	N	Ö	V
U	O	N	Ö	N	U	T	D	L	H	K	E	N	Y	A
U	T	I	O	B	N	D	L	H	A	N	D	O	M	I
T	A	L	M	U	R	S	U	P	S	B	H	I	N	K
L	N	E	J	V	R	U	O	K	A	K	E	T	J	U
L	T	R	E	H	Ä	V	M	D	S	A	J	E	Y	T
V	O	N	R	J	Ä	B	U	S	V	S	Ö	S	T	U
T	U	N	T	O	K	M	A	A	T	A	L	O	U	S





Elintarviketyöntekijä

Tehtävä 1.

Kirjoita viivoille sanat, jotka puuttuvat.
Löydät sanat seuraavan sivun laatikosta.

Mitä elintarviketyöntekijän pitää osata?

Elintarviketyöntekijän pitää tuntea _____ sekä koneet, joita käytetään tuotannossa.

Työpaikoilla pitää osata valvoa ja käyttää erilaisia _____.

Työssä pitää tuntea elintarvikkeet sekä elintarvikkeiden ja lopputuotteiden laatuvaatimukset.

Ammatissa tarvitaan _____.

Joissakin työtehtävissä tarvitaan myös kädentaitoja.

Elintarviketyöntekijän pitää olla tarkkaavainen ja _____.

Työtehtävissä pitää keskittyä hyvin.

Häiriötilanteissa pitää osata reagoida nopeasti ja oikein.

Elintarviketyöntekijän pitää sopeutua koneen tai urakkatyön rytmiin ja vauhtiin.

Työ ei ole ruumiillisesti raskasta, mutta työn yksipuolisuus voi rasittaa.

Maistajalla pitää olla erinomainen _____.

Ennen työn aloittamista on esitettävä _____.

Työntekijän pitää osata työturvallisuusasiat hyvin.

Työpaikoilla on usein kova _____, joten kuulosuojainten käyttö

on usein tarpeellista. Työssä on käytettävä _____.



laitteita

lääkärintodistus

huolellinen

tuotantoprosessi

melu

suojavaatteita

hygieniaosaamista

haju- ja makuaisti

Sanastoa



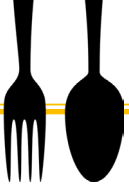
laite	kone
tuotantoprosessi	prosessi, jossa valmistetaan elintarvikkeita
melu	kova ääni
suojavaate	työvaate
hygieniaosaaminen	taito työskennellä niin, että elintarvikkeet ovat turvallisia
haju- ja makuaisti	aisti, jolla ihminen haistaa ja maistaa



Tehtävä 2.

Oikein vai väärin?

1. Elintarviketeollisuudessa voi työskennellä ilman koulutusta.
2. Elintarviketyöntekijän pitää osata käyttää koneita.
3. Työntekijän pitää tietää paljon erilaisista elintarvikkeista.
4. Elintarviketeollisuudessa ei tehdä töitä käsin.
5. Työ on usein fyysisesti raskasta.
6. Ongelmatilanteissa pitää osata toimia nopeasti.
7. Työ on monipuolista ja vaihtelevaa.
8. Työntekijän pitää osata hyvin myös työturvallisuusasiat.



Ruoka-alan työ



Ruoka-ala

Ruoka-alalla työskentelee monia ammattihenkilöitä: elintarviketyöntekijöitä leipureita, kokkeja ja tarjoilijoita.

Ruoka-alalla työskennellään erilaisissa työtiloissa: keittiöissä, leipomoissa, tehtaissa, varastoissa ja toimistoissa.

Ruoka-alalla on tärkeää hyvä järjestys ja siisteys. Silloin työ sujuu hyvin, tapaturmia on vähemmän ja työntekijät viihtyvät töissä paremmin.

Ruoka-alan kuormitus

Ruoka-alan työ on monipuolista ja vaihtelevaa, mutta myös raskasta.

Työssä pitää nostaa, kantaa, kävellä, kurotella ja seisoa pitkiä aikoja.

Työtila voi olla kuuma, kylmä, meluisa, huonosti valaistu tai liukas.

Työssä voi olla hankalia työasentoja tai paljon samoja liikkeitä.

Ruoka-alan työ siis kuormittaa fyysisesti.

Ruoka-alan työ kuormittaa myös henkisesti.

Työntekijä voi kokea työn raskaaksi esimerkiksi siksi, että

- työ on vuorotyötä ja työajat ovat epäsäännölliset
- työssä on kiire
- asiakaspalvelussa on vaikeita tilanteita
- työtä tehdään myös yksin.

Kuinka ruoka-alalla jaksaa paremmin?

Käytä apuvälineitä, esimerkiksi vaunuja.

Työskentele ergonomisesti. Muista sarjatyö!

Tee yhdessä työkaverin kanssa, jos tehtävä on raskas.

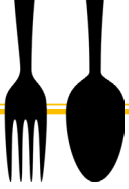
Käytä kunnollisia työvaatteita ja työkenkiä.

Käytä kuulosuojaimia, kun on melua.

Juo ja syö riittävästi työvuoron aikana.

Muista pitää taukoja!






Elintarvikealan työturvallisuus

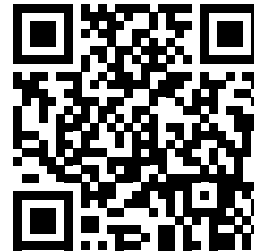
On tärkeää, että työ on turvallista, eikä aiheuta vaaraa terveydelle. Silloin työntekijän on mahdollista voida töissä hyvin.

Työturvallisuuteen kuuluu, että tunnistaa

- työn vaarat ja haitat
- kuormitustekijät eli asiat, jotka tekevät työstä raskasta.

Työnantajalla on päävastuu siitä, että työpaikka on turvallinen. Työntekijän perehdyttäminen on myös osa työturvallisuutta. Työnantajan pitää järjestää myös työterveyshuolto.

Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video ”Ergonomia
tuki- ja liikuntaelinsairauksien ennaltaehkäisyssä”.
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.




Tehtävä 1.

Oikein vai väärin?

- A. Istumatyö on kevyttä eikä se lisää fyysisiä vaivoja, kuten esimerkiksi kipuja.
- B. Raskas ja yksipuolinen työ on helpompaa, jos on hyvä lihaskunto.
- C. Terve työntekijä työskentelee turvallisemmin.
- D. Flunssa on yleisin syy, miksi työntekijä on poissa töistä.
- E. Työnantaja vastaa siitä, että työntekijällä on hyvä kunto.
- F. Työntekijä saa itse päättää, miten tekee raskaat työt.




Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video ”Kuuloaistimme uhka: Melu”.
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.

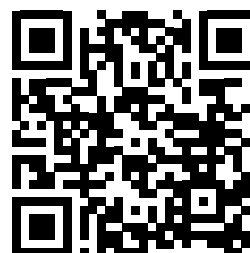


Tehtävä 2.
Oikein vai väärin?

- A. Kuulo huononee yleensä hitaasti.
- B. Kännykällä voi mitata melua luotettavasti.
- C. Jos melutaso on joka päivä enemmän kuin 85 dB (desibeliä),
työntekijän pitää käyttää kuulosuojaimia
ja työnantajan pitää järjestää kuulontutkimus.
- D. Työntekijän kannattaa ostaa itse hyvät kuulosuojaimet.
- E. Jos työntekijä työskentelee melussa,
kuulo pitää tarkistaa säännöllisesti.

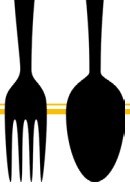


Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video ”Tapaturmaesimerkki:
kuljetinonnettomuus”.
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.




Tehtävä 3.
Oikein vai väärin?

- A. Kun työpaikalla tapahtuu työtapaturma,
tieto menee aina myös poliisille.
- B. Työtapaturma on myös yritykselle aina huono asia.
- C. Työn huolellinen suunnittelu on tärkeä osa työturvallisuutta.
- D. Työntekijän pitää aina noudattaa työskentelyohjeita.



Työturvallisuus keittiössä



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video "Ammattikeittiön ABC: Ergonomia ja työturvallisuus".
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävät.



Tehtävä 1.

Lisää viivoille sanat, jotka puuttuvat.
Löydät sanat laatikosta seuraavalta sivulta.

TURVALLISESTI KEITTÖSSÄ

Työ keittiössä on _____ ja työntekijän pitää olla työssään huolellinen.

Hänen pitää säätää työtaso niin, että se on sopivan _____.

Jos työntekijä nostaa painavia tavaroita, hänen pitää käyttää _____.

Kun hän avaa _____ uunin, hänen pitää odottaa hetki, että höyry pääsee ensin ulos.

_____ suojaavat työntekijän käsiä kuumuudelta.

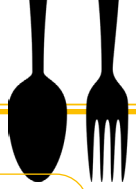
_____ pitää vaihtaa tarpeeksi usein.

Jos työtilassa on kova melu, työntekijän pitää käyttää _____ tai korvatulppia.

Ammattilainen ei koskaan käytä sähkölaitteita siten, että hänellä on _____ kädet.

Hän myös huolehtii, etteivät sähkölaitteiden _____ jää märille tasoille.

Keittiötyöntekijä tuntee myös keittiön _____ ja tietää, kuinka keittiön pienet tulipalot voidaan _____.



poistumistiet

sammuttaa

märät

fyysistä

apuvälineitä

pistotulpat

kuulosuojaimia

suojakäsineet

korkea

kuuman

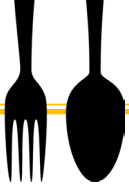
patakintaat




Tehtävä 2.

Vastaa kysymyksiin.

1. Mitä keittiötyöntekijän kannattaa tehdä, jotta selkä ei kipeydy työpäivän aikana?
2. Kuinka työntekijä voi suojata itsensä, jotta hänelle ei tule palovammoja?
3. Milloin työntekijällä on vaara saada sähköisku keittiössä?



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video ”Turvallisesti keittiössä”.
Voit säätää videon nopeutta  -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävät.



Tehtävä 3.

Vastaa kysymyksiin.

Mitä työturvallisuus tarkoittaa keittiössä?

Millaisia tapaturmia keittiössä tapahtuu?



Tehtävä 4.

Kirjoita oikea sana laatikosta.

Miten keittiö pitäisi suunnitella, että tapaturmia olisi mahdollisimman vähän?

1. Keittiössä pitää olla tilaa .
2. Tila pitää suunnitella niin, että työntekijä ei polta itseään
pintaan.
3. Suunnittelussa otetaan huomioon se, että ihmiset ovat eri
.
4. Keittiössä pitää olla hyvät , jotta siellä näkee
työskennellä hyvin ja turvallisesti.
5. Keittiössä ei saa olla liikaa .

melua

pituisia

kuumaan

liikkua

työvalot



Tehtävä 5.

Kirjoita oikea sana laatikosta.

Miten työvälineet vaikuttavat keittiön turvallisuuteen?

1. Työntekijän kannattaa asettaa työvälineet niin, etteivät ne aiheuta _____, kun keittiössä liikkuu.
2. Työntekijän pitää käyttää _____ oikein.
3. Veitset pitää _____ tarpeeksi usein.

sähkölaitteita

teroittaa

vaaraa



Tehtävä 6.

Kirjoita oikea sana laatikosta.

Mitkä neljä tärkeää asiaa vaikuttavat työturvallisuuteen keittiössä?

1. Lattialla ei saa olla turhaa _____.
2. Tärkeät _____ ovat työpisteen lähellä.
3. _____ pitää olla oikea.
4. Keittiössä pitää työskennellä _____.

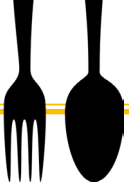
rauhallisesti

tavaraa

työvälineet

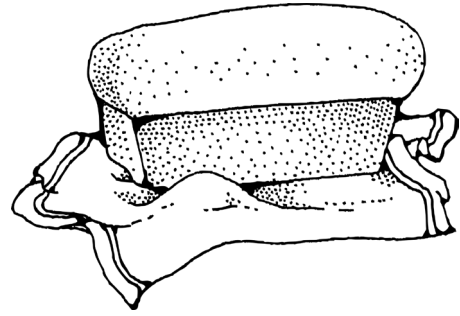
työnkulku





Myymläleipomotyöntekijän työpäivään voi kuulua esimerkiksi

- kuorman purkamista ja varastointia
- taikinan valmistamista
- leipomista
- paistamista
- leivonnaisten esille laittoa myymälässä.



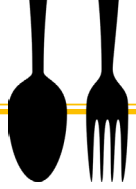
Tehtävä 7.

A. Taivuta minä-muotoon. Esimerkki: kirjoittaa > kirjoitan.

purkaa kuorma	kuorman
varastoida	
valmistaa taikina	taikinan
leipoa	
paistaa	
laittaa esille	esille

B. Vastaa kysymyksiin.

1. Millaista fyysistä kuormitusta työhön voi kuulua?
2. Millaista kuormitusta voi tulla ympäristöstä?
3. Millaista psyykkistä kuormitusta työssä voi olla?
4. Miten jaksat paremmin työssä, jossa joudut seisomaan paljon?

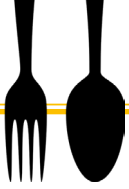


Mitä hyvä työpäivä sisältää?



C. Mitä sanat tarkoittavat? Käännä omalle äidinkielelle.

seisominen
istuminen
liikkuminen
taukojuoppa
työnkierto
sopiva kuormitus
apuvälineitä
tauvoja



Ergonomia

Mitä ergonomia on?

Ergonomia on työn ja toimintaympäristön suunnittelua ja kehittämistä paremmaksi. Ergonomiaan on tärkeää kiinnittää huomiota.

Ergonomian tavoite on, että

- työkäytännöt ja ympäristöt ovat hyviä
- työn prosessit ovat sujuvia
- työvälineet sekä järjestelmät ovat helppoja käyttää.

Kun työn ergonomia on kunnossa, työn tekeminen on sujuvaa, tehokasta ja turvallista.

Mitä työkyky on?

Hyvä työkyky tarkoittaa sitä, että seuraavat asiat ovat tasapainossa:

- Toimintakyky
- Voimavarat
- Osaaminen
- Työn vaatimukset

Sanastoa



toimintaympäristö
kehittäminen
työkäytäntö
työprosessi
sujuva
järjestelmä
toimintakyky
voimavarat
vaatimus

ympäristö, jossa työntekijä työskentelee
asian tekeminen paremmaksi
se, miten työtä tehdään
se, mitä tehdään
toimii hyvin
systemi
kyky selvitä työtehtävistä
psykkiset ja fyysiset voimat
se, mitä pitää tehdä



Tehtävä.

Ruudukossa on kuusi ergonomiaan liittyvää sanaa.

Etsi sanat ja kirjoita, mitä ne tarkoittavat.

K	U	V	S	O	P	A	A	M	L	Ä	H	I	V	M
N	O	H	H	A	K	N	A	R	I	K	U	T	Ö	P
M	V	P	A	E	E	A	D	U	T	J	M	N	L	O
T	O	I	M	I	N	T	A	K	Y	K	Y	I	L	P
Ö	I	J	K	K	I	S	N	B	Ö	D	S	O	P	I
E	M	A	A	T	Y	V	M	O	A	Ö	D	V	A	I
R	A	E	U	P	V	M	U	A	S	E	I	N	Ä	V
I	V	A	T	U	H	H	N	K	E	K	K	I	P	Ö
L	A	P	D	S	S	A	E	Y	N	U	J	V	K	A
E	R	G	O	N	O	M	I	A	T	Ä	M	Y	V	D
P	A	E	T	P	V	M	N	N	O	K	I	H	O	O
L	T	K	S	T	U	I	M	P	A	S	T	Ö	T	U
Ö	O	R	S	P	R	Ä	Ö	D	O	T	V	Y	T	M
M	O	S	R	I	Y	H	L	V	Ä	M	I	T	O	V

Toimintakyky

Voimavarat

Ergonomia

Tukiranka

Työasento

Työhyvinvointi



Työhyvinvointi



Kun työntekijät voivat hyvin, myös työyhteisö voi hyvin. Työnantaja sekä työntekijä ovat yhdessä vastuussa siitä, että työpaikoilla voidaan hyvin. Työntekijän on tärkeää myös itse huolehtia omasta työkyvystään.

Työkykyyn vaikuttavat:

- Liikunta
- Terveellinen ruoka
- Lepo
- Tupakointi
- Alkoholin käyttö

Työpaikalla työntekijän hyvinvointia parantavat

- johto ja esihenkilö
- työsuojaus
- työterveyshuolto.



Liikunta ja hyvinvointi

Liikunta parantaa ihmisen fyysistä ja psyykkistä hyvinvointia. Myös hyötyliikunta lisää kuntoa. Hyötyliikuntaa on esimerkiksi se, että kävelee portaat tai pyöräilee töihin. Työpäivän aikana kannattaa harrastaa taukoliikuntaa.

Työn into

Kun ihminen on innostunut työstään, hän on

- iloinen
- energinen
- ylpeä työstään
- tehokas.

Työn into auttaa selviämään paremmin myös silloin, kun työssä on vaikeaa.



Tehtävä.

Vastaa kysymyksiin.

1. Miksi työnantajalle on tärkeää, että työntekijä voi hyvin?

2. Miten voit itse parantaa omaa työhyvinvointiasi?



Työehtosopimus eli TES

Mikä TES on?

TES tulee sanasta työehtosopimus. Esimerkiksi elintarvikealan työehtosopimukset koskevat alan kaikkia työntekijöitä Suomessa.

Työehtosopimuksessa työntekijöiden ja työnantajien edustajat sopivat yhdessä asioista, jotka koskevat työn tekemistä. Sopimus on tärkeä työntekijälle ja työnantajalle!

TES:ssä on sovittu esimerkiksi seuraavista asioista:

- Palkka
- Palkan lisät
- Ylityökorvaukset
- Lomarahat
- Työajat
- Palkallinen vuosiloma
- Sairausloma
- Työajan lyhennykset

Voimassa oleva TES löytyy elintarviketeollisuusliiton sivuilta.

Tehtävä.

Lue esimerkki leipomotyöntekijän TES:stä. Vastaa sitten kysymyksiin.

Esimerkki leipomotyöntekijän TES:stä:

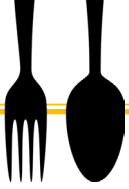
Työnantaja hankkii, maksaa ja huoltaa työssä tarvittavat työpuvut. Tämä etu voidaan korvata rahakorvauksella, jonka suuruus on 15 euroa kuukaudessa. Työntekijän on työpaikalla käytettävä ja siellä säilytettävä sopivia työjalkineita. Työnantaja hankkii kerran vuodessa yli 3 kuukautta työsuhteessa olleille työntekijöille työjalkineet. Työntekijä voi joskus myös itse hankkia työjalkineet, jolloin työnantaja korvaa työntekijälle enintään 80 euroa.

1. Kuka maksaa leipomotyöntekijän työvaatteet?

2. Missä työkenkiä säilytetään?

3. Kuinka usein työnantaja hankkii työntekijälle työkengät?

4. Hankkiiko työnantaja aina kaikille työntekijöille työkengät?



Perehdytys

Mitä perehdytys on?

Kun työntekijä aloittaa uudessa työssä, hänet pitää perehdyttää. Perehdytyksestä säädetään Suomen laissa. Lain mukaan työntekijä pitää perehdyttää työhön työpaikalla.

Työpaikalla pitää olla suunnitelma, jossa lukee, mitä perehdytykseen kuuluu.

Kaikki työntekijät pitää perehdyttää, myös nuoret ja osa-aikaiset työntekijät, vuokratyöntekijät ja kesätyöntekijät. Jos työntekijä on ollut töistä pitkään poissa, myös hänet pitää perehdyttää.


Työnantajan pitää ottaa perehdytyksessä huomioon työntekijän ikä ja osaaminen. Jos työ on erityisen haitallista tai vaarallista, mukana perehdytyksessä pitää olla työkaveri, joka osaa työn hyvin. Näin varmistetaan, että uusi työntekijä osaa työskennellä oikein.

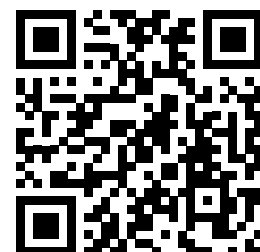
Perehdytys on hyvä asia, koska

- perehdytyksen avulla työn oppii nopeammin
- virheet työssä vähenevät
- työntekijän stressi uudessa työssä vähenee
- työn laatu paranee
- työntekijä pääsee nopeammin osaksi työyhteisöä.

Perehdytyksen jälkeen työntekijän pitää osata

- työpaikan ohjeet ja säännöt
- käyttää suojaimia ja työvaatteita oikein
- käyttää koneita oikein
- ilmoittaa työnantajalle, jos koneissa on vika ja puutteita
- toimia oikein myös silloin, kun on häiriötilanne
- tunnistaa, milloin työkaverin tai asiakkaan käyttäytyminen on epäasiallista.

Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video perehdyttämisestä.
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävät.





Tehtävä 1.

Vastaa kysymyksiin.

- A. Miksi perehdytys ja työnopastus on tärkeää?
- B. Milloin perehdyttäminen pitää tehdä?
- C. Mitä teet, jos huomaat, että kone tai laite on rikki?

Mitä työnopastus on?

Työnopastusta tarvitaan, jos

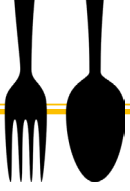
- tutussa työpaikassa alkaa uusi työtehtävä
- työtä tehdään eri tavalla kuin aikaisemmin
- työpaikalle hankitaan uusi kone
- tapahtuu työtapaturma
- jotakin työtehtävää tehdään harvoin
- työssä tapahtuu paljon virheitä.



Tehtävä 2.


Tarvitaanko perehdytystä vai työnopastusta?

1. Olet ensimmäistä päivää työharjoittelussa.
2. Työntekijä on ollut 10 vuotta samassa työpaikassa.
Työpaikalle tulee uusi kone, jota kukaan ei osaa vielä käyttää.
3. Työpaikalla on tapahtunut työtapaturma,
koska konetta on käytetty väärin.
4. Työntekijä on ollut sairauslomalla kuusi kuukautta.
Hän palaa takaisin töihin.
5. Menet uuteen kesätyöpaikkaan.
6. Työpaikalla tehdään työvaihe,
joka on tehty viimeksi puoli vuotta sitten.



Vilja



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video "Viljan reitti".
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.



Sanastoa



vilja	raaka-aine, josta tehdään esimerkiksi leipää
pohjoinen	ilmansuunta, pohjoinen
viljelijä	ammatti, jonka työtä on kasvattaa viljaa
kylvää	viljelijä kylvää viljaa pellolle
pelto	paikka, missä vilja kasvaa
rehu	eläimen ruoka
säilyttää	varastoida, pitää
leipomo	yritys, jossa tehdään esimerkiksi leipää
elintarviketeollisuus	ala, jolla tehdään elintarvikkeita
elintarvike	syötävä tai juotava ravinto eli ruoka
ruokavalio	se, mitä ihminen syö

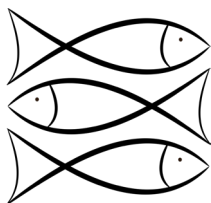
Tehtävä.


Oikein vai väärin?

1. Suomessa ei kasva viljaa, koska Suomi on pohjoinen maa.
2. Talvella viljelijä ei voi tehdä töitä.
3. Viljelijä kylvää viljaa vain keväällä.
4. Osa viljasta menee kotieläinten rehuksi.
5. Siilo tarkoittaa paikkaa, jossa vilja säilytetään.
6. Viljaa käytetään leipomoissa ja elintarviketeollisuudessa.
7. Täysjyvävilja on tärkeä osa terveellistä ruokavaliota.



Kala



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video "Kalan reitti".
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.



Sanastoa

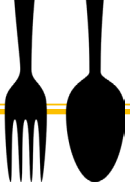


ilmaiseksi	ei maksa mitään
kasvatettu kala	kala, jonka ihminen kasvattanut (ei luonto)
fileoita	leikata kala fileiksi
käsittelylaitos	yritys, jossa tuore kala käsitellään
perattu kala	puhdistettu kala, jonka sisäelimet on poistettu

Tehtävä.


Oikein vai väärin?

1. Suomessa jokainen voi kalastaa ilmaiseksi.
2. Ammattikalastajat kalastavat vain merellä.
3. Hauki on yleisin kasvatettu kala Suomessa.
4. Tuore kala pitää aina kuljettaa kylmässä.
5. Kalan käsittelylaitoksessa kalat fileoidaan koneella.
 6. Kala säilyy parhaiten perattuna.
7. Suomessa syödään vain suomalaista kalaa.
8. Kalaa saa syödä vain kerran viikossa.



Kasvikset



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video "Kasvisten reitti".
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.



Sanastoa



suojata joltakin haitta	suojata esimerkiksi kylmältä, niin että kylmä ei vaikuta huono asia
kerätä	ottaa, poimia
säilyä	pysyä hyvänä
syötävä kasvi	kasvi, jonka voi syödä

Tehtävä.


Oikein vai väärin?

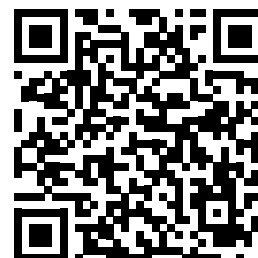
1. Kasvihuoneessa voi kasvattaa vihanneksia kesällä ja talvella.
2. Taimi on pieni kasvi, joka kasvaa vielä.
3. Harso eli peitto suojaa kasveja kylmältä ja eläimiltä.
4. Mehiläisistä on haittaa kasveille.
5. Kasvihuoneessa pitää olla sopiva lämpötila ja valo.
6. Perunat kasvavat maan päällä.
7. Sienet eivät ole kasviksia.
8. Sadonkorjuu tarkoittaa sitä, että kuolleet kasvit kerätään pois.
9. Kasvikset säilyvät hyvin kylmässä ja valoisassa.
10. Kaikki kasvikset viedään ensin ruokatehtaaseen.
11. Suomessa kasvaa erityisesti sitrushedelmiä.
12. Suomen metsissä ei kasva paljon syötäviä kasveja.
13. On hyvä syödä paljon eri värisiä kasviksia.



Liha



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video ”Lihan reitti”.
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.



Sanastoa

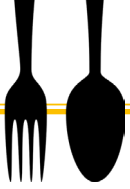


tuottaa	tehdä, kasvattaa, valmistaa
poro	Lapissa elävä hirvieläin
säilyä	pysyä tai olla hyvä
riippua	roikkua, olla kiinni ylhäällä
teurastamo	paikka, jossa eläin teurastetaan
jaloste	raaka-aineesta kehitetty tuote

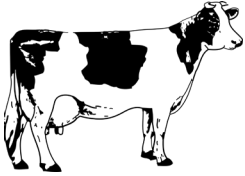
Tehtävä.


Oikein vai väärin?

1. Suomessa tuotetaan naudan, broilerin ja poron lihaa.
2. Eläimestä saa lihan lisäksi myös maitoa.
3. Lampolassa kasvaa sikoja.
4. Eläin voi hyvin, kun ympäristö on puhdas ja tilava.
5. Eläinlääkäri tekee yhteistyötä eläinten kasvattajan kanssa.
6. Liha säilyy paremmin, kun se riippuu teurastamossa.
7. Makkara on lihajaloste.
8. Ravintolat hankkivat lihaa yleensä suoraan teurastamosta.
9. Lihassa on paljon hiilihydraatteja.
10. Syö lihaa noin puoli kiloa päivässä.



Maito



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video ”Maidon reitti”.
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.



Sanastoa



vähintään	minimi
enimmäkseen	suurimman osan, eniten
vasikka	lehmän ”lapsi”
lypsää	ihminen lypsää lehmää ja saa maitoa
huoneenlämpö	noin 20 astetta
sisältää	jossakin on jotakin

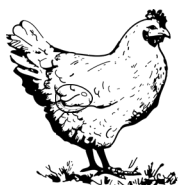
Tehtävä.


Oikein vai väärin?

1. Lehmät elävät navetassa, joko parsinavetassa tai pihatossa.
 2. Pihatossa lehmät voivat liikkua vapaasti.
 3. Lehmä alkaa tuottaa maitoa, kun se on noin yksivuotias.
 4. Lehmiä lypsetään myös robotilla.
 5. Tilan maitotankki jäähdyttää maidon 6-asteiseksi.
 6. Maitoauto vie maidon joka päivä meijeriin.
 7. Meijerissä maito pastöroidaan 73 asteessa.
 8. Meijeristä maito kuljetetaan huoneenlämpöisenä kauppaan.
 9. Maidosta saa kalsiumia ja D-vitamiinia.



Kananmuna



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Katso video "Kananmunan reitti".
Voit säätää videon nopeutta -kuvakkeesta.
Tee sen jälkeen tehtävä.



Sanastoa

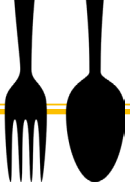


kanala	paikka, jossa kanat elävät
tuottaa	tehdä tai kasvattaa
leima	merkintä
valkuainen	kananmunan valkoinen sisäosa
keltuainen	kananmunan keltainen sisäosa
kuohkea	ilmava

Tehtävä.

Oikein vai väärin?

1. Lattiakanalassa kanat pääsevät ulos.
2. Ulkokanala ja luomukanala ovat sama asia.
3. Kananmunan leima kertoo, millaisesta kanalasta muna tulee.
4. Kun munat rikotaan ja sekoitetaan, syntyy kananmunamassaa.
5. Kananmunan avulla leivonnaisista tulee kuohkeita.
6. Suomalainen kananmuna on puhdasta.
7. Kananmuna ei muuta leivonnaisen väriä.



Pakkaajan työ ja tehtävät

Pakkaajan työ

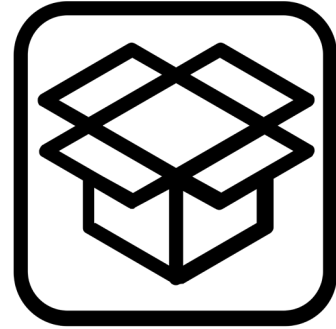
Pakkaaja pakkaa erilaisia tuotteita. Pakkaaja suojaa tuotteet pakkauksen avulla, jotta ne pysyvät ehjinä kuljetuksen tai postituksen ajan.

Pakkaaja myös merkitsee tietoja pakkauksiin, pinoaa pakattuja tuotteita, siirtää niitä eteenpäin ja tekee varastotyötä.

Pakkaaja valitsee tuotteelle sopivan laatikon tai muun pakkauksen. Pakkaaja laittaa tuotteita esimerkiksi laatikoihin, rasioihin, vakuumpakkauksiin tai pusseihin.

Pakkaaja laittaa pakkaukseen myös tarvittavat asiapaperit, esimerkiksi kuormakirjan tai lähetyslistan. Pakkaaja merkitsee pakkauksiin esimerkiksi päivämäärän, eränumeron tai postitusmerkinnän.

Pakkaajan työ on usein päivätyötä, mutta pakkaajat tekevät vuorotyötä varsinkin teollisuudessa.



Työvälineet

Pakkaaja tekee työtä pakkauskoneella. Joissakin koneissa pakkaaja vain laittaa tuotteen rasiaan, ja kone sulkee pakkauksen. Automaattisissa koneissa pakkaaja valvoo koneen toimintaa ja lisää pakkausmateriaaleja. Jos työpaikassa ei ole koneita, pakkaaminen tehdään käsin.

Työympäristö

Pakkaajan työpaikka voi olla esimerkiksi teollisuusyrityksen pakkaamo tai varasto. Postimyyntiyrityksissä pakkaaja hakee asiakkaan tilaamat tuotteet hyllyistä ja pakkaa ne sopivaan pakkaukseen.

Työpaikat

Pakkaajan työpaikkoja on teollisuuden yrityksissä, kaupan alan yrityksissä sekä logistiikkapalvelu- ja henkilöstöpalveluyrityksissä.

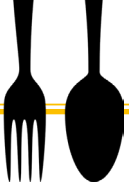


Sanastoa



pakkaaja	henkilö, joka pakkaa tuotteita
pakkaustyö	tuotteiden laittaminen pakkaukseen
käsien	ilman koneita, käsityönä
koneella	koneen avulla, automaattisesti
laatikko	pahvi- tai muovilaatikko, johon tuote laitetaan
rasia	pieni laatikko
pussi	pehmeä pakkausmateriaali, esimerkiksi muovipussi
merkitä	kirjoittaa tietoja pakkaukseen (päivämäärä, eränumero)
kaupan ala	työpaikat, joissa myydään tuotteita (esim. kaupat)
teollisuus	työpaikat, joissa valmistetaan tuotteita (esim. tehtaat)
henkilöstöpalveluyritys	yritys, joka vuokraa työntekijöitä toisille yrityksille
pinota	laittaa tuotteita päällekkäin
siirtää eteenpäin	viedä seuraavaan paikkaan
suoja	pakkaus, jonka avulla tuote ei mene rikki
kuljetus	tuotteiden vieminen paikasta toiseen
postitus	tuotteiden lähettäminen postissa
asiapaperit	tärkeät paperit, jotka tulevat pakkauksen mukana
eränumero	numero, joka kertoo, mikä tuoteryhmä on kyseessä
päivämäärä	päivä, jolloin tuote on pakattu tai valmistettu
pakkauskone	kone, joka auttaa pakkaamaan tuotteet
valvoa	tarkkailla, että kaikki toimii oikein
lisätä	laittaa lisää
pakkaamo	paikka, jossa tuotteet pakataan
varasto	paikka, jossa tavaroita säilytetään
postimyynti	tuotteiden myyminen postin kautta asiakkaille
hylly	paikka, jossa tuotteita säilytetään varastossa
vuorotyö	työ, jota tehdään vuoroissa aamulla, illalla ja yöllä
päivätyö	työ, jota tehdään päivällä
logistiikkapalveluyritys	yritys, joka järjestää tuotteiden kuljetusta ja varastointia





Tehtävä 1.

Etsi sanalle oikea selitys laatikosta ja kirjoita se.

Pakkaaja

Pakkauslaatikko

Varasto

Suojata

Pakkauskone

Päivätyö

Sanojen selitykset

Työ, jota tehdään päivällä

Laite, jonka avulla tuotteet pakataan

Henkilö, joka pakkaa tuotteita

Laatikko, johon tuote laitetaan

Paikka, jossa tavaroita säilytetään

Tehdä niin, että tuote pysyy ehjänä kuljetuksen aikana



Tehtävä 2.

Vastaa kysymyksiin.

A. Millaisissa erilaisissa työpaikoissa pakkaaja voi työskennellä?

B. Mitä pakkaaja tekee, jos työpaikassa ei ole pakkauskonetta?

C. Mitä tietoa pakkaaja merkitsee pakkauksiin?



Tehtävä 3.

Kirjoita lyhyt teksti pakkaajan työstä. Kirjoita omilla sanoilla.

Älä kopioi tekstiä tai tee sitä tekoälyllä, vaan kirjoita itse.

Voit käyttää tekstissäsi myös uusia sanoja, joita opit.

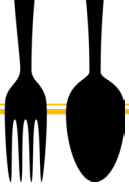


Tehtävä 4.

Keskustele parin kanssa:

- Miksi pakkaajan työ on tärkeää?
- Mitä taitoja pakkaajalla pitää olla?
- Mitkä työpaikat voisivat olla kiinnostavia pakkaajalle?



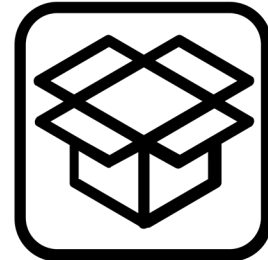


Pakkausmateriaalit



Pakkausmateriaali voi olla

- lasia
- muovia
- kartonkia
- metallia
- paperia
- aaltopahvia
- kuitua.



Pakkaus voi olla myös yhdistelmä monesta materiaalista, esimerkiksi paperista ja muovista.



Tehtävä 1.

Valitse oikea vaihtoehto.

1. Mikä materiaali suojaa tuotetta hyvin valolta?

Paperi

Muovi

Ruskea lasi

Kartonki

2. Mikä pakkausmateriaali sopii hyvin kananmunille?

Metalli

Lasi

Muovi

Kuitu

2. Mikä pakkaustapa sopii hyvin sipseille?

Vakuumi

Suojakaasu

Paperi

Lasipurkki



Tehtävä 2.

Mikä elintarvike sopii pakkausmateriaaliin?

Pakkausmateriaali:

Muovi

Kahvi

Peruna

Jogurtti





Kuitu	Kananmuna	Suklaapatukka	Leipä
Lasi	Sipsit	Mehu	Kala
Kartonki	Sipsit	Leipä	Maito



Klikkaa QR-koodia tai lue se puhelimella.
Tutustu materiaaliin "Pieni pakkausopas".
Tee sen jälkeen tehtävä.



Tehtävä 3. Vastaa kysymyksiin.

1. Miksi on tärkeää, että pakkaus suojaa tuotetta valolta?
2. Miksi liha pakataan usein suojakaasuun tai vakuumiin?
3. Mikä on joutsenlippu?



Tehtävä 4. Kirjoita oikea sana laatikosta.

1. Leipä säilyy pitkään, kun se pakataan _____ .
2. Suojakaasupakkauksessa on erityistä _____ , joka suojaa tuotetta.
3. Vakuumpakkauksessa ei ole _____ .
4. Lasipurkki on helppo _____ .
5. Lihatuotteet pakataan usein _____ , koska se suojaa lihaa hyvin.

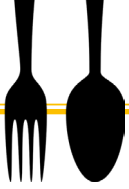
vakuumpakkaukseen

kierrättää

happea

kaasua

muovipussiin



Ruokahävikki



Tehtävä 1.

Lue teksti. Korostetut sanat on selitetty sanastossa.

Päivittäistavarakaupan ruokahävikki

Hävikkiviikon tavoite on herättää keskustelua ruokahävikistä ja lisätä ruoan arvostusta. Päivittäistavarakaupan myymälöissä ruokahävikki vähenee tasaisesti joka vuosi.

Kauppa pyrkii siihen, että ruokahävikki puolittuu vuoteen 2030 mennessä. Se on myös YK:n kestävän kehityksen tavoite. Vuonna 2023 päivittäistavarakaupan myymälöissä oli ruokahävikkiä noin 0,9 prosenttia. Vuonna 2018 hävikin osuus oli vielä 1,6 prosenttia.

Päivittäistavarakaupan yritykset tekevät järjestelmällistä työtä, jotta ruokahävikki vähenisi. Hävikin pienentäminen on kaupoille järkevää jo liiketoiminnan kannalta, mutta myös tärkeä osa vastuullista toimintaa.

– Kaikki ei näy kuluttajille, mitä yrityksissä ja myymälöissä tehdään hävikin torjumiseksi. Tärkeää on myös se, että tuotteita tilataan oikea määrä ja henkilökunta on ammattitaitoista, johtaja Ilkka Nieminen Päivittäistavarakauppa ry:stä kertoo.

Ruokahävikistä syntyy kaupassa noin 12 - 15 prosenttia, ja kolmannes ruokahävikistä syntyy kotitalouksissa. Viime vuonna Luonnonvarakeskus Luke selvitti kotitalouksissa syntyvän ruokahävikin rahallista arvoa. Kodeissa ros kiin heitetään yli puolen miljardin euron arvosta ruokaa vuodessa. Kotitalouksien ruokaan käyttämästä rahamäärästä hävikkiä on noin 5 - 8 prosenttia ja henkilöä kohti laskettuna hävikki on arvoltaan noin sata euroa vuodessa.

– Kun kuluttaja kiinnittää huomiota hävikkiin, hän pystyy pienentämään myös ruokamenojaan, Nieminen kertoo.

Hävikkiä ja siihen tuhlattuja panoksia voidaan vähentää koko ruokaketjussa edelleen. Kaupan työ ruokahävikin vähentämiseksi on ollut järjestelmällistä ja tuloksekasta. Kaupan tarkka kysynnän ennakointi pienentää koko elintarviketeollisuuden hävikkiä, erikoistutkija Juha-Matti Katajajuuri Lukesta kommentoi.



Sanastoa



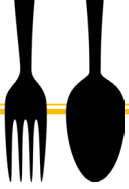
ruokahävikki	ruokaa, joka joutuu roskeen turhaan
tavoite	tarkoitus
arvostus	tärkeänä pitäminen
vähentää	pienentyä
pyrkii	yrittää, tavoitella
puolittua	tulla 50 % pienemmäksi
järjestelmällinen	systemaattinen
vastuullinen toiminta	teko, joka esimerkiksi suojelee luontoa
torjuminen	estäminen
kolmannes	1/3
kotitalous	koti
arvo	mitä maksaa
ruokameno	ruokaan kuluva raha
ruokaketju	ruuan vaiheet tuotannosta kuluttamiseen
tuhlattu panos	kielikuva: resurssit, joka on menetetty
tuloksekas	asia on onnistunut ja tulokset ovat hyvät
kysynnän ennakointi	varautuminen siihen, kuinka paljon asiakkaat haluavat ostaa



Tehtävä 2.

Vastaa kysymyksiin.

1. Kerro esimerkki ruokahävikistä.
2. Miksi hävikkiviikkoa vietetään?
3. Miksi kaupat haluavat vähentää ruokahävikkiä?
4. Miten kaupat yrittävät vähentää ruokahävikkiä?
5. Kuinka paljon maksaa rahassa se ruoka, jonka yksi ihminen heittää kotona roskeen vuodessa?



Elintarvikkeiden vienti ulkomaille



Tehtävä 1.

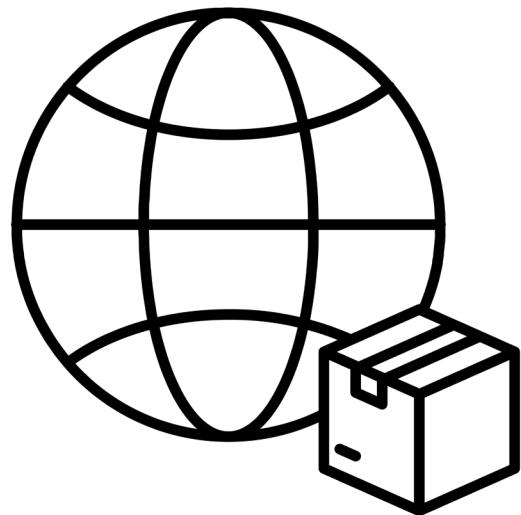
Lue teksti ja tutustu taulukkoon seuraavalla sivulla.

Suomalaisia elintarvikkeita viedään ulkomaille esimerkiksi siksi, että suomalaiset raaka-aineet ovat puhtaita ja kestävästi tuotettuja.

Suomalaiset tuotteet ovat usein myös terveellisiä sekä hygieenisiä ja sopivat erityisruokavalioihin.

Vienti parantaa ruoantuotannon kannattavuutta ja kilpailukykyä

Vienti on tärkeää suomalaiselle elintarviketeollisuudelle. Suomeen perustetaan uusia yrityksiä ja työpaikat lisääntyvät. Yritykset kehittävät uusia tuotteita ja tuotantomäärät kasvavat. Samalla ulkomaisia tuotteita ei tarvita niin paljon.



Tärkeimmät vientituotteet ja -maat

Suomesta viedään monenlaisia elintarvikkeita, kuten maitotuotteita, lihaa, kalaa, juomia, makeisia sekä leipää ja leivonnaisia.

Vuonna 2024 elintarvikkeita vietiin ulkomaille 2,3 miljardilla eurolla. Eniten ruokia ja juomia viedään Ruotsiin, Viroon, Saksaan, Ranskaan ja Kiinaan.

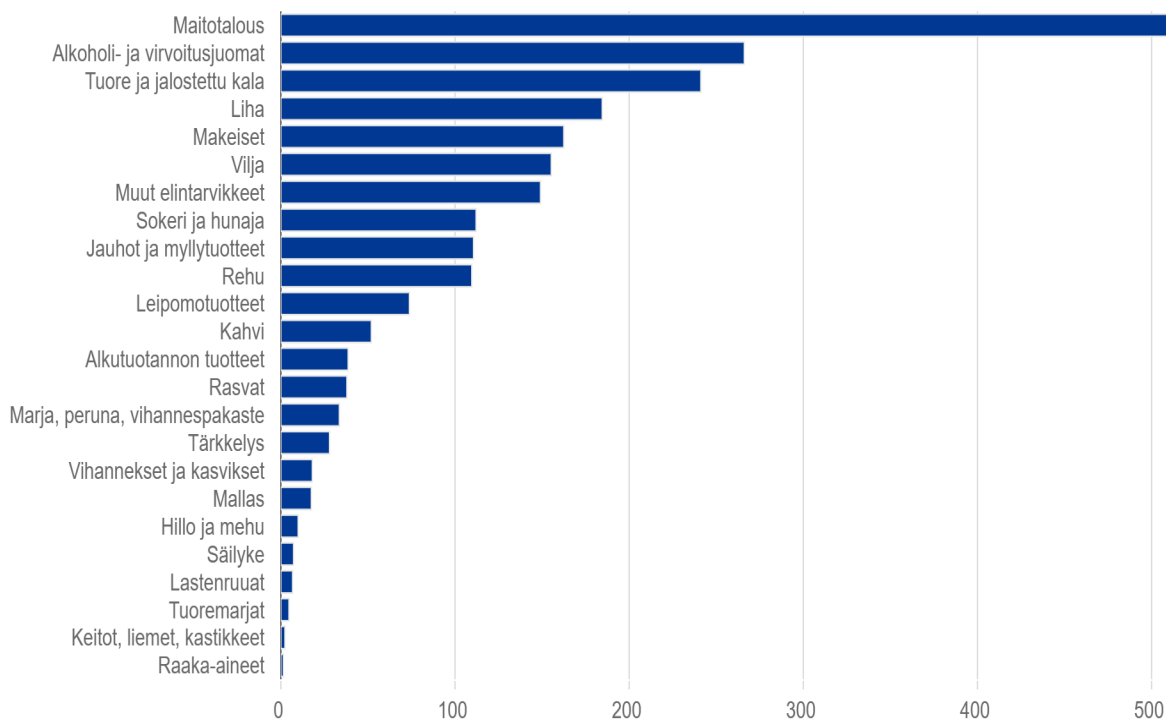
Vuonna 2024 elintarvikkeita tuotiin Suomeen 5,9 miljardilla eurolla. Osa tuonnista on raaka-aineita, joita Suomessa ei ole lainkaan tai niitä ei ole tarpeeksi.



Elintarvikkeiden vienti

4/2024–3/2025

Miljoonaa euroa



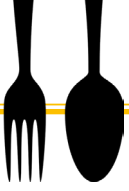
Lähde: Tulli.
Yhteensä 2 351 miljoonaa euroa.



Tehtävä 2.

Oikein vai väärin?

1. Suomesta viedään ulkomaille vain vähän elintarvikkeita.
2. Suomessa osataan tehdä esimerkiksi gluteenittomia ja laktoosittomia tuotteita.
3. Suomeen tuodaan enemmän elintarvikkeita kuin viedään.
4. Suomessa kehitetään uusia tuotteita ulkomaille.
5. Suomesta viedään ulkomaille eniten kalaa.
6. Suomesta viedään maitotuotteita ulkomaille noin 500 miljoonalla eurolla.
7. Suomesta viedään ulkomaille enemmän lihaa kuin kalaa.



Kuluttajakäyttäytyminen



Tehtävä.

Lue lauseet.

Valitse numero, joka kertoo oman mielipiteesi.

- 1 = Olen täysin samaa mieltä.
- 2 = Olen jonkin verran samaa mieltä
- 3 = Olen osittain samaa ja osittain eri mieltä
- 4 = Olen jonkin verran eri mieltä
- 5 = Olen täysin eri mieltä



1. Minusta on mukavaa nähdä erilaisia mainoksia.
2. Ostan tuotteen nopeasti enkä mieti ostosta pitkään.
3. Ostan mielelläni tuotteen, jonka olen nähnyt ensin esim. somessa, koulussa tai ystävälläni.
4. Uudet ja muodikkaat tuotteet kiinnostavat minua.
5. Jos olen surullinen tai masentunut, tulee ostamisesta hyvä mieli.
6. Kun saan rahaa, menen mielelläni tekemään uusia ostoksia.
7. Minusta on hyvä, että minulla on vähän rahaa säästössä.
8. Jos näen somessa kiinnostavan tuotteen, haluan hankkia sellaisen myös itselleni.
9. Jos jokin asia harmittaa minua, ostan karkkia tai muuta herkkua.
10. Nautin siitä, kun menen kauppaan katselemaan tuotteita.
11. Usein minua harmittaa se, että olen ostanut liian kalliin tuotteen.
12. Alennusmyynnit ovat mielestäni hyvä asia, koska silloin voi ostaa paljon tuotteita halvalla.
13. Ilmastonmuutos ahdistaa minua joskus.



Sanastoa



kuluttajakäyttäytyminen	ostopäätös ja siihen vaikuttavat asiat
tuote	tavara tai elintarvike
muodikas	tuote, joka on muodissa ja monet ostavat sen
hyvä mieli	hyvä, onnellinen olo
rahaa säästössä	ylimääräistä rahaa esimerkiksi pankkitilillä
hankkia	ostaa
harmittaa	olla surullinen tai vihainen
nauttia	jostain asiasta tulee hyvä, onnellinen olo
alennusmyynti	myyntiaika, jolloin tuotteet maksavat vähemmän kuin tavallisesti
ilmastonmuutos	muutos ilmastossa, jolloin maapallon lämpötila nousee
ahdistaa	psykkisesti huono olo



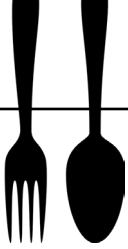
Kuluta kestävästi

Kestävä kuluttaminen on järkevää ja vastuullista ostamista ja elämistä. Se tarkoittaa esimerkiksi sitä, että

- ei osta turhaa tavaraa, vaan vain sen, mitä oikeasti tarvitsee
- valitsee ympäristöystävällisiä tuotteita
- käyttää tavarat ja ruoan loppuun asti, eikä heitä pois sitä, mitä voi vielä käyttää
- kierrättää ja korjaa vanhaa, eikä osta heti uutta
- ajattelee pitkälle tulevaisuuteen: miten omat valinnat vaikuttavat luontoon ja muihin ihmisiin.

Tavoite on, että luonnonvaroja ei käytetä liikaa, eikä ympäristö vahingoitu.

Näin myös tulevilla sukupolvilla on hyvä elää.



Tämä materiaali on koottu osana ROKKAA - Ravitsemisala osaa, kauhan kahvasta ammattiin -hanketta.

Hanke on rahoitettu Euroopan unionin elpymis- ja palautumistukivälineellä (RRF), joka on EU:n elpymisvälineen (Next Generation EU) suurin ohjelma.

Rahoituksen on myöntänyt Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Tehtävät on tuottanut 2024–2025 Savon ammattiopiston S2-opettaja Päivi Tolonen.

Taitto ja materiaalin selkeytys: Soilimaria Korhonen, Savon ammattiopisto
Kuvat: Pixabay, Unsplash



Euroopan unionin
osarahoittama

