



TUTKINTOTODISTUKSEN LIITE



TUTKINNON NIMI (FI)

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 120 ov, Kokin koulutusohjelma/osaamisala, kokki (FI)

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.8.2010

TUTKINNON TUOTTAMA AMMATILLINEN OSAAMINEN

Tutkinnon muodostuminen

Tutkinnon kaikille yhteinen pakollinen osa on majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen (20 ov). Lisäksi suoritetaan pakolliset tutkinnon osat lounasruokien valmistus (20 ov) ja annosruokien valmistus (20 ov). Tutkintoon kuuluu valinnaisia tutkinnon osia, jotka tukevat ammatillista suuntautumista, kuten à la carte-ruokien ja tilaus- ja juhlaruokien valmistusta, palvelu- ja jakelukeittiön sekä suurkeittiön toimintoja, pikaruoka- ja kahvilapalveluja sekä laivataloutta sisältäviä tutkinnon osia. Lisäksi voi valita tutkinnon osia muista ammatillisista perustutkinnoista, ammattitutkinnoista ja erikoisammattitutkinnoista. Ammatillisessa peruskoulutuksessa (opetussuunnitelmaperusteisessa) voi lisäksi valita paikallisen työelämän mukaisesti laadittuja tutkinnon osia.

Ammatillisten tutkinnon osien laajuus on yhteensä 90 opintoviikkoa. (Näyttötutkinnossa tutkinnon osilla ei ole laajuuksia.) Ammatillisessa peruskoulutuksessa (opetussuunnitelmaperusteisessa) opiskellaan lisäksi 20 ov ammattitaitoa täydentäviä ja 10 ov vapaasti valittavia tutkinnon osia. Yksilöllisesti voi valita tutkintoa laajentavia tutkinnon osia.

Tutkinnon suorittanut

- toimia ruoanvalmistustehtävissä
- valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden myös erityisruokavalioasiakkaat sekä laittaa ruoan esille annoksittain tai suurelle joukolle työpaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti
- selviytyä työnsä vuorovaikutustilanteissa yhdellä vieraalla ja toisella kotimaisella kielellä sekä hyödyntää kulttuurien tuntemusta
- toimia oma-aloitteisesti ja myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti
- toimia vastuullisesti, hygieniavaatimusten ja kestävän toimintatavan mukaisesti
- toimia laatu- ja laatu- ja tuloksellisesti
- toimia alan säädösten, turvallisuusmääräysten ja laatumääritysten mukaisesti
- suunnitella ja arvioida työtään, ottaa vastuun omista töistään ja työskennellä sekä itsenäisesti että työryhmässä
- hyödyntää matematiikan ja luonnontieteiden perustietoja työssään
- laatia tarvittavia viestejä ja työraportteja tietotekniikkaa hyödyntäen
- ottaa työssään huomioon työ- ja toimintakyvyn ylläpitämisen
- kehittää ammattitaitoaan

TEHTÄVIÄ, JOISSA TUTKINNON SUORITTANEET VOIVAT TYÖSKENNELLÄ

Tutkinnon suorittanut voi työskennellä työskennellä kahviloissa, ravintoloissa, catering-alalla, henkilöstöravintoloissa, juhla- ja pitopalveluissa, lasti- ja matkustajalaivoissa sekä suurkeittiöissä.

TUTKINNON VIRALLINEN ASEMA

Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema

Ammatillisen peruskoulutuksen järjestäjä, jolla on opetus- ja kulttuuriministeriön myöntämä koulutuksen järjestämislupa. Näyttötutkintona suoritettuna perustutkinnon tutkintotodistuksen antaa Opetushallituksen asettama tutkintotoimikunta.

Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema

*Opetus- ja kulttuuriministeriö
Opetushallitus, opetus- ja kulttuuriministeriön alainen keskusvirasto*

Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen)	Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset Kiitettävä 3 Hyvä 2 Tyydyttävä 1 Alin hyväksytty suoritus 1
Jatko-opintokelpoisuus <i>Tutkinto tuottaa kelpoisuuden korkeakouluihin.</i>	Kansainväliset sopimukset
Säädösperusta <i>Laki ammatillisesta koulutuksesta 630/1998, asetus ammatillisesta koulutuksesta 811/1998. Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 631/1998, asetus ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 812/1998.</i>	

PERUSTUTKINNON TUTKINTOTODISTUKSEN VOI SÄÄDÖSTEN MUKAAN SAADA SEURAAVILLA TAVOILLA

Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada kolmella tavalla:

- 1. Tutkinnon voi suorittaa ammatillisena peruskoulutuksena, jolloin opiskelu tapahtuu pääsääntöisesti oppilaitoksessa. Koulutukseen sisältyy myös käytännön opiskelua oppilaitoksessa ja sen lisäksi vähintään 20 opintoviikon laajuinen opiskelu työpaikalla. Tutkintotodistuksen antaa koulutuksen järjestäjä, jolla on opetus- ja kulttuuriministeriön myöntämä koulutuksen järjestämislupa.*
- 2. Tutkinnon voi suorittaa näyttötutkintona, jossa arvioidaan ammattitaito sen hankintatavasta riippumatta. Tutkintotodistuksen antaa Opetushallituksen asettama tutkintotoimikunta.*
- 3. Tutkinnon voi suorittaa oppisopimuskoulutuksena. Tällöin opiskelusta 70-80 % tapahtuu työpaikalla ja 30-20 % oppilaitoksessa. Opiskelijalla on määräaikainen työ sopimus. Tutkintotodistuksen antaa koulutuksen järjestäjä tai tutkintotoimikunta.*

Pohjakoulutusvaatimukset

Ammatillisessa peruskoulutuksessa perusopetuksen oppimäärä tai vastaava aikaisempi oppimäärä.

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippumatonta. Tutkintotilaisuuksiin osallistujille ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia.

Lisätietoja

Oppimistuloksia arvioidaan kansallisesti aloittain joko otantaperusteisesti tai kaikkia opiskelijoita koskien. Opetushallitus vastaa oppimistulosten kansallisesta arvioinnista.

Ammatillisen peruskoulutuksen opettajien säädösten mukaisena kelpoisuusvaatimuksena on korkeakoulututkinto sekä 35 opintoviikon laajuiset pedagogiset opinnot. Ammatillisten opintojen opettajilla tulee lisäksi olla kolmen vuoden työkokemus vastaavalla alalla.

Lisätietoa Suomen ammatillisesta koulutuksesta ja tutkintojen järjestelmästä: www.oph.fi/info/recognition.

Kansallinen tiedotuskeskus

National Reference Point (NRP)

Opetushallitus

PL 380

00531 Helsinki

recognition@oph.fi

Tämän liitteen tarkoitus on lisätietojen antaminen suoritetusta tutkinnosta eikä se sellaisenaan ole todistus tutkinnosta. Liitteen muoto perustuu seuraaviin teksteihin: neuvoston päätöslauselma 93/C 49/01 tehty 3 päivänä joulukuuta 1992 tutkintojen selkeydestä, neuvoston päätöslauselma 96/C 224/04 tehty 15 päivänä heinäkuuta 1996 ammatillisen koulutuksen tutkintotodistusten selkeydestä, ja Euroopan parlamentin ja neuvoston antama suositus 2001/613/EY annettu 10 päivänä heinäkuuta 2001 opiskelijoiden, koulutuksessa olevien, vapaaehtoisten, opettajien ja kouluttajien liikkuvuudesta Euroopan yhteisössä.

Lisätietoja tutkintojen vertailusta on sivulla www.cedefop.eu.int/transparency.

© Euroopan yhteisöt 2002