



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINTO 2015

Määräys 16/011/2015

© Opetushallitus

Määräykset ja ohjeet 2015:9

ISBN 978-952-13-6060-2 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Grano Oy

www.oph.fi/julkaisut

SISÄLTÖ

I	Suurtaloukokin ammattitutkinnon osat ja muodostuminen	5
II	Suurtaloukokin ammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi.....	6
1	Ruoanvalmistus ammattikeittiössä.....	6
2	Ruoanvalmistus suurtaloudessa.....	9
3	Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen	12
4	Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä.....	15
5	Erityisruokavalioaterioiden valmistus.....	18
6	Tutkinnon osa muusta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta.....	21
III	Tutkintoa koskevat muut määräykset.....	22
	Liite Suurtaloukokin ammattitutkinnon kuvaus.....	23



MÄÄRÄYS

12.3.2015

16/011/2015

Voimassaoloaika: **1.5.2015 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

L 631/98, 13 § 2 mom.

Kumoo Opetushallituksen määräyksen
24.11.2011 nro 26/011/2011

Muuttaa Opetushallituksen määräystä


SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt suurtalouskokin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.5.2015 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitettu tutkinnon suorittaminen voidaan saattaa loppuun tutkinnon perusteiden 24.11.2011 nro 26/011/2011 mukaisesti 30.4.2017 mennessä.


Tutkintotoimikunta ja tutkinnon järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Pääjohtaja


Aulis Pitkälä

Opetusneuvos


Markku Kokkonen

LIITE

Suurtalouskokin ammattitutkinnon perusteet 2015

I Suurtaloukokin ammattitutkinnon osat ja muodostuminen

Suurtaloukokin ammattitutkinto

Pakollinen tutkinnon osa

1. Ruoanvalmistus ammattikeittiössä

Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee kaksi osaa

2. Ruoanvalmistus suurtaloudessa
3. Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen
4. Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä
5. Erityisruokavalioaterioiden valmistus
6. Tutkinnon osa muusta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta

Suurtaloukokin ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta.

II Suurtaloukokin ammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset määrittävät, mitä tutkinnon suorittajan tulee osata suorittaessaan kyseistä tutkinnon osaa. Ammattitaidon osoittaminen -kohdassa määritellään, mitä tutkinnon suorittaja tekee osoittaakseen ammattitaitonsa. Tutkintotilaisuudessa osoitettava ammattitaito arvioidaan hyväksytyt suorituksen kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivat työnantajien, työntekijöiden ja opettajien edustajat, joilla on hyvä ammattitaito kyseisen näyttötutkinnon alalta.

1 Ruoanvalmistus ammattikeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä ammattikeittiössä
- toimia kokkina ammattikeittiön ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Tutkinnonsuorittamispaikoiksi soveltuvat henkilöstöravintolat, päiväkodit, oppilaitokset, puolustusvoimien ateriapalvelut sekä hoiva- ja hoitolaitokset, joissa valmistetaan ja tarjoillaan saman työvuoron aikana useita eri ruokalajeja sekä tarvittaessa valmistetaan take away -tuotteita, kokoustarjoiluja ja hoidetaan edustustilaisuuksia.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä ammattikeittiön toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä ammattikeittiössä.	
<p>Oman työn suunnitteleminen</p> <p>Kannattava ja taloudellinen toiminta</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• perehtyy ruokalistoihin sekä tarjoilutilausten ruokatuotteisiin ja suunnittelee työpäivänsä ja seuraavan päivän työvuoron rytmityksen tarvittavien palveluiden mukaisesti• ottaa suunnittelussa huomioon erityisruokavaliot, ravitsemussuositukset ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen tai kulttuurien ruokasäädökset osana ruoanvalmistusta• arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden menekin ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen• valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet <p>• minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä</p> <p>• suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden</p> <p>• hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat</p> <p>• arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.</p>
Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina ammattikeittiön ruoanvalmistustehtävissä.	
<p>Ruokalajien esivalmistaminen ja valmistaminen, ajoittaminen ja jaksottaminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• varaa ja esikäsittelee raaka-aineita lounas-, edustus- ja tilaustarjoilukonseptin mukaisesti• käsittelee eri jalostusasteisia raaka-aineita ammattitaitoisesti• käyttää työvälineitä ja -menetelmiä monipuolisesti• hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti• organisoii työpisteensä toimivaksi• jaksottaa ruoanvalmistuksen ja huolehtii ruoan riittäväyydestä menekin mukaisesti• valmistaa ruoat oikea-aikaisesti siten, että ruoka täyttää laadulliset ja ravitsemukselliset vaatimukset• valmistaa saman työvuoron aikana useita eri ruokalajeja ja -annoksia hyödyntäen koneita ja laitteita sekä toteuttaa esillelaiton oikea-aikaisesti ja sujuvasti

<p>Ruokalajien vii- meisteleminen ja esille laittaminen</p> <p>Asiakkaan kohtaaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen tai kulttuurien ruokasäädökset • valmistaa tarvittaessa kahvila- ja vitriinituotteita sekä leipoo ruokaleipää • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • varautuu muuttuviin tilanteisiin pystyäkseen muuttamaan toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla <ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa tarjottavien ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • pakkaa ja/tai laittaa tuotteet esille liikeidean mukaisesti <ul style="list-style-type: none"> • työskentelee asiakastiloissa toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokalajeja sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan tarpeisiin • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa • ilmaisee itseään luontevasti suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä • huolehtii asiakastilojen siisteydestä toimipaikan käytännön mukaisesti.
<p>Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.</p>	
<p>Työyhteisössä toimiminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla

<p>Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.
--	---

2 Ruoanvalmistus suurtaloudessa

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä suurtaloudessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Tutkinnonsuorittamispaikoiksi soveltuvat suurkeittiöt, joissa yhden työvuoron aikana valmistettavan ruokalajin annosmäärä on yli 200 annosta yhdellä aterialla. Suurkeittiöissä valmistetaan ja tarjoillaan tai toimitetaan asiakkaalle tarjottavaksi erilaisia ruokalajeja tai aterioita.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä ammattikeittiön toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituna ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyin suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä suurtaloudessa.	
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja tilauksiin sekä asiakkaiden ravitsemuksellisiin ja mahdollisiin ruokailuun liittyviin erityistarpeisiin • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden menekin ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet • tiedottaa vastuullisesti seuraavaa työvuoroa.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä.	
Ruokalajien esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa ja esikäsittelee tarvittavia raaka-aineita työvuoronsa mukaisesti • varaa tarvittavat astiat ja välineet • esikypsentää ja esivalmistaa ruokatuotteita • soveltaa ammattitaitoisesti ruokaohjeita toimipaikan tuotantoprosessin mukaisesti • esivalmistelee seuraavan työvuoron työtehtäviä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti
Ruokalajien valmistaminen	<ul style="list-style-type: none"> • organisoii työpisteensä toimivaksi • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja (ainakin yhtä ruokalajia yli 200 annosta yhdellä aterialla) ja ateriakokonaisuuksia työvuoronsa mukaisesti huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin. • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • huomioi työskentelyssään asiakasmäärien vaihtelut ja jaksottaa ruoan valmistamisen menekin mukaan • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain

Ajoittaminen ja jaksottaminen	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa ruoat oikeaan aikaan siten, että ruoka täyttää laadulliset ja ravitsemukselliset vaatimukset • jaksottaa työtehtävänsä ammattitaitoisesti • varautuu muuttuviin tilanteisiin pystyäkseen muuttamaan toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla
Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen	<ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi valmistamiensa ruokalajien tarjoilu- ja kuljetusastioihin • laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia keskitetyssä ruoanjakelussa ja/ tai pakkaa ruoat asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin hajautetussa ruoanjakelussa
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<ul style="list-style-type: none"> • minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestäväen kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen
Asiakkaan kohtaaminen	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokatuotteita sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan tarpeisiin • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaitaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.	
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti

<p>Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.
--	---

3 Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistustehtävissä
- toimia tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun käytännön työprosesseissa. Tutkinnonsuorittamispaikoiksi soveltuvat alan yritykset, joissa valmistetaan ja tarjoillaan erilaisia tilaus- ja juhlaruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia. Tilaisuudet voidaan järjestää yrityksen tai asiakkaan tiloissa.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä kokkina kun hän

- suunnittelee tilaus- ja juhlapalvelun tilaisuuden työryhmän jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin

- toimii tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutilaisuuden tilan somistamisen, kattamisen, asiakastilaisuuden hoitamisen ja jälkitöiden prosesseissa
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintasuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa toimia tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistustehtävissä.	
Tilaus- ja juhlapalveluiden suunnitteleminen työryhmässä	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • perehtyy tilaisuuden luonteeseen, asiakkaan toiveisiin ja tarvittaessa asiakkaan osoittamiin tiloihin • osallistuu tilaisuuden suunnitteluun vastuullisena työryhmän jäsenenä • hyödyntää kansallisen ja kansainvälisen ruoka-, juoma- ja tapakulttuurin osaamistaan suunnittelussa • hyödyntää tarvittaessa paikallisia lähi- ja luomuruokatuotteita • ottaa huomioon tarvittaessa tilaisuuden erityistarpeet ja -vaatimukset • varmistaa omalta osaltaan tilaisuuden kannattavuuden raaka-aineiden ja työmenetelmien oikealla valinnalla
Oman työn suunnitteleminen	<ul style="list-style-type: none"> • perehtyy ruokalistaan, -ohjeisiin ja erityisruokavaliioihin • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • suunnittelee jaksotuksen päivittäisten työtehtäviensä ja tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaan • hyödyntää monipuolisesti kestävän kehityksen toimintaperiaatteita ja osaa perustella toimintaansa
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<ul style="list-style-type: none"> • minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen

<p>Ruokalajien esivalmistaminen ja valmistaminen</p> <p>Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • esivalmistaa ruokatuotteita työvuoronsa mukaisesti • ajoittaa työtehtävänsä niin, että ruoka valmistuu oikeaan aikaan • valmistaa monipuolisesti erilaisia korkealaatuisia tilaus- ja juhlaruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet työvuoronsa mukaisesti • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden laatua • ottaa ruokänäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • pakkaa tarvittaessa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin ja huolehtii tarvittavista merkinnöistä <ul style="list-style-type: none"> • varmistaa tarjottavien ruokatuotteiden laadun • viimeistelee ja laittaa esille ruokatuotteet tilaisuuden luonteen ja tarjoilutavan mukaan • varmistaa ruokatuotteiden oikeat tarjoilulämpötilat, riittävyyden ja laadun koko tilaisuuden ajan.
<p>Tutkinnon suorittaja osaa toimia tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutehtävissä.</p>	
<p>Asiakkaan kohtaaminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • somistaa ja kattaa asiakastilan tilauksen mukaan sovitusti • noudattaa työtehtävän tai tilaisuuden mukaista pukeutumisohjetta • tiedottaa henkilökuntaa ruokatuotteista tilaisuuden mukaan • palvelee asiakasta tilaisuuden luonteen mukaisesti, asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti • ilmaisee itseään luontevasti suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä • tekee jälkityöt sovitusti, joustavasti ja tehokkaasti yhdessä työryhmän kanssa
<p>Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.</p>	
<p>Työyhteisössä toimiminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin

<p>Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.
--	---

4 Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia kokkina tuotantokeittiön ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tuotantokeittiön käytännön työprosessissa. Tutkinnonsuorittamispaikoiksi soveltuvat ammatti- ja suurkeittiöt, joissa laite- ja tilakapasiteetti sekä tuotannon ohjausjärjestelmä on huomioitu ruokatuoantomenetelmän mukaiseksi. Käytössä olevia ruokatuoantomenetelmiä ovat esimerkiksi Cook and Chill- ja kylmävalmistusmenetelmät.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä kokkina kun hän

- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus- ja valmistusprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituna ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen.	
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • käyttää ammattimaisesti ruokatuotantomenetelmän käytössä olevia ruokaohjeita • noudattaa ruokaohjeita täsmällisesti ja vastuullisesti • suunnittelee työtehtävänsä ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi • suunnittelee omat työtehtävänsä asiantuntevasti ottaen huomioon keittiön muun toiminnan • toimii kestävän kehityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti ja osaa perustella toimintaansa • huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun
Ruoanvalmistusprosessin hallinta	<ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa ruokatuotantomenetelmän koneet ja laitteet omavalvontasuunnitelmaa noudattaen • varaa käyttämänsä raaka-aineet tarkasti mitaten ja punniten ruoka-ohjeiden mukaisesti • noudattaa huolellisesti ja tarkasti ruokatuotantomenetelmän omavalvonnan vaatimuksia • käsittelee toimipaikan ruokatuotantomenetelmän vaatimia raaka-aineita ja tuntee niiden ominaisuudet ja muutokset valmistusprosessin aikana • noudattaa tarkasti ennalta suunniteltua työjärjestystä • valmistaa ruokatuotteita valitsemansa ruokatuotantomenetelmän mukaisesti • noudattaa ruokatuotantomenetelmän mukaisia raaka-aineiden käsittely- ja säilytyslämpötiloja ruoka-ohjeiden mukaisesti • pakkaa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisiin tarjoilu- ja kuljetusastioihin sekä huolehtii tarvittavista merkinnöistä • noudattaa ja käyttää työpaikan annettuja ergonomiohjeita ja -laitteita sekä apuvälineitä huolellisesti • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • toimii perustellusti toimipaikan ruokatuotantomenetelmän valmistusprosessissa.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.

Työyhteisössä toimiminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen• noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin• toimii työturvallisesti ja ergonomisesti• noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa• toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla• tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä• toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti• huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä• perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<ul style="list-style-type: none">• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi• ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti• arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden• ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

5 Erityisruokavalioaterioiden valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa
- toimia työyhteisössä osaamistaan kehittäen ammattikeittiön tavoitteiden ja toimintaperiaatteiden mukaan.

Ammattitaidon osoittaminen

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan perus- ja erityisruokavalioasiakkaille eri ruokalajeja ja aterioita ruokalistan mukaisesti. Tutkinnon suorittamispaikoiksi soveltuvat suurtaloudet ja ammattikeittiöt, joissa valmistetaan perusruokavalion lisäksi erilaisia erityisruokavalioaterioita päivittäin.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten perus- ja erityisruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Hyväksytyt suorituksen kriteerit ammattitaitovaatimuksittain

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa.

Oman työn suunnittelu

Tutkinnon suorittaja

- hyödyntää ruoanvalmistusta suunnitellessaan toimipaikan perusruokalistasta muunnettuja erityisruokavalioiden ruokalistoja ja -ohjeita sekä käytössä olevaa erityiselintarvikkeiden valikoimaa
- perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja tilauksiin sekä asiakkaiden ravitsemuksellisiin ja mahdollisiin ruokailuun liittyviin erityistarpeisiin
- osallistuu perus- ja erityiselintarvikkeiden ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tilaukset toimipaikan käytäntöjen mukaan
- valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet huomioiden perus- ja erityiselintarvikkeiden valmistuksen
- suunnittelee ruoanvalmistuksen työtehtävänsä huomioiden asiakkaiden tarvitsemat erityisruokavaliot
- tarkistaa ravitsemussuosituksen toteutumisen ja keskeisimpien ravintoaineiden saannin perusruokavaliossa ja erityisruokavalioissa ravinto-ohjelmaa hyödyntäen
- tiedottaa vastuullisesti seuraava työvuoroa

Kannattava ja taloudellinen toiminta

- minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä
- arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen
- suunnittelee oman työnsä kestävä kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden
- hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat
- arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.

Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä perus- ja erityisruokavalio-aterioiden ruoanvalmistustehtävissä.

<p>Ruokalajien esivalmistaminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa ja esikäsittelee tarvittavia raaka-aineita • varaa tarvittavat astiat ja välineet • esikypsentää ja esivalmistaa tarvittavia ruokatuotteita • noudattaa huolellisesti ja tarkasti perus- ja erityisruokavalioiden ruokaohjeita toimipaikan tuotantoprosessin mukaisesti • käsittelee erityisellä huolellisuudella erityisruokavaliotuotteita • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • esivalmisteleo seuraavan työvuoron työtehtäviä omaaloitteisesti ja vastuullisesti
<p>Ruokalajien valmistaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • organisoii työpisteensä toimivaksi • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyyppillisen maustamisen • kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • leipoo toimipaikan käytännön mukaan tarvittavia perus- ja erityisruokavaliolievonnaisia • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain
<p>Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi valmistamiensa perus- ja erityisruokavalioterioiden tarjoilu- ja kuljetusastioihin • laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia keskitetyssä ruoanjakelussa ja/tai pakkaa ruoat asianmukaisesti kuljetus- ja tarjoiluastioihin hajautetussa ruoanjakelussa
<p>Erityisruokavalioliikkeen kohtaus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • palvelee erityisruokavalioliikkeen asiakkaita toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokatuotteita sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan erityisruokavaliioon • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti

	<ul style="list-style-type: none"> • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa • toimii sitoutuneesti toimipaikan toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä osaamistaan kehittäen toimipaikan tavoitteiden ja toimintaperiaatteiden mukaan.	
Työyhteisössä toimiminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

6 Tutkinnon osa muusta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta

Suurtalouskokin ammattitutkintoon voidaan sisällyttää valinnaisena yksi tutkinnon osa muusta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Suurtalouskokin ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta tunnustaa tämän tutkinnon osan osaksi suurtalouskokin ammattitutkintoa todistuksen perusteella.

III Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Eviran määräyksessä hygieniosaamisesta (1/2009).

Majoitus- ja ravitsemisalalan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä valvotaan, ohjataan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku XII kohta 1). Kaikilla majoitus- ja ravitsemisalalan yrityksissä työskentelevillä henkilöillä tulee olla tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Majoitus- ja ravitsemisalalan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan huolehtia siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä majoitus- ja ravitsemisalalan huoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Eviran hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa majoitus- ja ravitsemisalalan huoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 27§). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

Osaamistodistus on oltava myös majoitus- ja ravitsemisalalan toimijalla, joka omassa majoitus- ja ravitsemisalalan huoneistossaan käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus vaaditaan myös opiskelijoilta tai harjoittelijoilta, jos he ovat käsitelleet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita kolmen kuukauden ajan tai pidempään.

Liite. Suurtaloukokin ammattitutkinnon kuvaus

Suurtaloukokin ammattitutkinto

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.5.2015 (16/011/2015)

Tutkinnon muodostuminen

Suurtaloukokin ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta.

Suurtaloukokin pakollinen tutkinnon osa on ruoanvalmistus ammattikeittiössä.

Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee vähintään kaksi, ovat ruoanvalmistus suurtaoudessa, tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen, ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä, erityisruokavalioaterioiden valmistus sekä tutkinnon osa muusta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta.

Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Suurtaloukokki toimii itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä ammattikeittiöissä. Hän työskentelee toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Ammattikeittiössä valmistetaan ja tarjoillaan aterioita sekä hoidetaan kahvila- ja kokouspalveluja sekä edustustilaisuuksia. Päivittäinen tuotevalikoima on monipuolinen, tarjolla on useampia päivän vakioaterioita sekä näissä vaihtoehtoja, joista asiakkaalla on mahdollisuus valita. Suurtaloukokin työ on päivä- tai vuorotyötä.

Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Suurtaloukokin ammattitutkinto on tarkoitettu henkilölle, joka työskentelee ammattikeittiön toiminta-ajatuksella toimivissa ravitsemisalan yrityksissä tai organisaatioissa kokin työtehtävissä itsenäisesti ja työyhteisön jäsenenä. Suurtaloukokin ammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset tiedot ja taidot työskennellä joustavasti suurtaoukokin työtehtävissä sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema

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)

ISCED 3

Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset

Hyväksytty/hylätty

Jatko-opintokelpoisuus

Tutkinto tuottaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin.

Säädösperusta

Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 631/1998, asetus ammatillisesta aikuis-koulutuksesta 812/1998

Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla

Tutkinto suoritetaan osoittamalla tutkintotilaisuuksissa Opetushallituksen päättämässä tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito. Tarvittaessa järjestetään tutkintoon valmistavaa koulutusta. Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen ja tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta.

Pohjakoulutusvaatimukset

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippumaton. Tutkintoon osallistujalle ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia.

Verkkajulkaisu
ISBN 978-952-13-6060-2
ISSN-L 1798-887X
ISSN 1798-8888

Opetushallitus on hyväksynyt nämä näyttötutkinnon perusteet ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain nojalla.

Näyttötutkinnot ovat erityisesti aikuisväestöä varten suunniteltu ja kehitetty tutkinnon suorittamista.

Näyttötutkintojen suunnittelu ja toteuttaminen perustuvat opetusalan ja työelämän asiantuntijoiden tiiviiseen yhteistyöhön.

Opetushallitus
www.oph.fi
www.oph.fi/nayttotutkinnot
www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet