



## Ravitsemisalan työelämätoimikunnan tilannekuva v. 2020 - 2021

Ravitsemisalan työelämätoimikunta on laatinut tilannekuvan toimialansa tutkintojen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta. Työelämätoimikuntien tehtäviin kuuluu tuottaa vuosittain tietoa ammatillisen koulutuksen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta omalla toimialallaan (Valtioneuvoston asetus ammatillisesta koulutuksesta 673/2017). Tätä tehtävää varten työelämätoimikunnilla on ollut käytössään seuranta-, arviointi- ja palautetietoa muun muassa Opetushallinnon tilasto-, ohjaus- ja säätelypalvelusta ja kansallisesta KOSKI-tietovarannosta.

Vuoden 2020 suoritustiedot on annettu toimikuntien käyttöön vuoden 2021 keväällä. Tämän ajankohdan jälkeen KOSKI-dataan tehdyt oppilaitosten tekemät mahdolliset korjaukset eivät näy tässä tilannekuvassa. Sama koskee vuoden 2021 suoritustietojen tilastotietoja, jotka on poimittu KOSKI-tietokannasta 2022 alkuvuodesta. Tarkistettujen suoritustietojen julkaisusta myöhemmin Opetushallinnon tilastopalvelussa Vipunen.fi -sivustolla.

Tilannekuvassa käytetyt tiedot on poimittu KOSKI-tietokannasta suoraan siinä muodossa kuin oppilaitokset ovat ne ilmoittaneet. Tilastot voivat sisältää puutteellisia tai virheellisiä tietoja. Esimerkiksi teknisistä syistä johtuen, kaikki oppilaitosten omiin opintohallintojärjestelmiin kirjatut tiedot eivät ole siirtyneet KOSKI-tietokantaan oikein, jolloin tieto tilastoituu ”ei tietoa”/”ei ilmoitettu” -kohtien alle.

Lähdemateriaalina on ollut esimerkiksi toimikuntien vierailukäyntiraportit, oikaisupyynnöt ja lausunnot.

### Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset	2020		2021	
	koko tutkinto	tutkinnon osa	koko tutkinto	tutkinnon osa
<b>Ravintola- ja catering-alan perustutkinto</b>	<b>1 237</b>	<b>18 174</b>	<b>2 003</b>	<b>15 322</b>
Asiakaspalvelun osaamisala	201		302	
Ruokapalvelun osaamisala	1 036		1 686	
Tyhjä			15	
<b>Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto</b>	<b>117</b>	<b>382</b>	<b>112</b>	<b>444</b>
Baarin asiakaspalvelun osaamisala	80		79	
Ravintolan asiakaspalvelun osaamisala	34		29	
Tyhjä	4		4	
<b>Ruokapalvelujen ammattitutkinto</b>	<b>141</b>	<b>465</b>	<b>150</b>	<b>559</b>
Suurtalousoanvalmistuksen osaamisala	97		73	
Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala	40		75	
Tyhjä	4		2	
<b>Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto</b>	<b>71</b>	<b>203</b>	<b>66</b>	<b>243</b>
<b>Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto</b>	<b>176</b>	<b>715</b>	<b>123</b>	<b>506</b>
<b>Siirtymäajalla olevat</b>	<b>1 056</b>	<b>6 448</b>	<b>132</b>	<b>179</b>
<b>Yhteensä</b>	<b>2 798</b>	<b>26 387</b>	<b>2 586</b>	<b>17 253</b>

\* Tiedot poimittu alkuvuodesta 2021 (vuoden 2020 tietojen osalta) ja alkuvuodesta 2022 (vuoden 2021 tietojen osalta), eikä tietoja ole päivitetty näiden ajankohtien jälkeen. Tutkinnon osien suoritukset eivät sisällä paikallisina ilmoitettuja tutkinnon osia.

## Pohdintoja

Sekä koko tutkintojen että tutkinnon osien suorituspäämäärät ovat vähentyneet huomattavasti. Korona lienee vaikuttanut määriin; alan työpaikkoja on ollut suljettuna, työntekijöitä on lomautettu ja irtisanottu, jonka vuoksi opiskelijoiden työpaikalla tapahtuva oppiminen sekä näytöt ovat voineet viivästyä.

Alan vetovoima on erittäin huono, opiskelijoita hakeutuu alalle edelleen entistä vähemmän. Lisäksi alan työvoimapulan takia töihin pääsee ilman tutkintoakin. Toimiala on matalapalkka-alaa eikä tutkinnon suorittaminen välttämättä vaikuta palkkaan. Alan työvoiman tarve on suuri; paikkoja joudutaan jopa sulkemaan työvoiman puutteen takia. Tilanne on tällä hetkellä kriittinen.

Perustutkinnon osalta koulutusaika alalle tuleville on liian pitkä. Yto-aineet ovat osoittautuneet monelle kynnyskysymykseksi, erityisesti maahanmuuttajien kohdalla. Voisiko tilannetta helpottaa lyhyemmällä tutkinnoilla, joilla saisi ihmisiä alalle. Pitäisikö olla mahdollisuus erilaisiin opintopolkuihin ja alalle pääsisi töihin/tutustumaan ja myöhemmin olisi mahdollisuus halutessaan jatkaa opintoja eteenpäin. Tilastoihin perustuen suuntaa parempaan ei ole näkyvissä.

Ammatti- ja erikoisammattitutkintoja suoritetaan melko pieniä määriä. Tutkinnon suorittaminen ei välttämättä vaikuta palkkaan. Ovatko rekrytoijat tietoisia esim. ammattitutkinnoista vai pitäisikö alaa ja sen tutkintoja saada markkinoitua ja mainostettua enemmän.

## Tutkintojen järjestäminen

Aktiiviset koulutuksen järjestäjät / järjestämisluvat

Tutkinto	järjestämisluvat	aktiiviset järjestäjät 2020-2021
Erytysruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	34	28
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	35	31
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	64	61
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	41	25
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	42	33

\* aktiivisuus määritellään sillä, onko koulutuksen järjestäjältä/oppilaitokselta kirjautunut tutkintojen tai tutkinnon osien suorituksia joko 2020 tai 2021 vuonna toimikunnalle toimitetun KOSKI-datan perusteella.

Tiedot poimittu alkuvuodesta 2021 (vuoden 2020 osalta) ja alkuvuodesta 2022 (vuoden 2021 osalta), eikä tietoja ole päivitetty näiden ajankohtien jälkeen.

## Pohdintoja

### Muutokset tutkintojen järjestämislupien määrässä

Ei mainittavia muutoksia.

### Tutkintojen järjestäminen

Tilastoissa näkyy monia koulutuksen järjestäjiä, joilla on järjestämislupa, mutta yhtään suorituksia ei ole ollut ainakaan vuodesta 2018 lähtien. Jos järjestämislupa edellyttäisi aktiivisuutta, mm. koulutusten/tutkintojen markkinointi voisi tehostua.

## **Tutkintojen / tutkinnon osien suoritusten jakautuminen koulutuksen järjestäjien välillä, tutkintojen järjestämisen kattavuus maantieteellisesti ja kielellisesti**

Tutkintojen / tutkinnon osien suoritusten jakaantuminen koulutuksen järjestäjien välillä v. 2021:  
Ravintola- ja cateringalan perustutkinto: koulutuksen järjestäjät, joilla yli 5 tutkintoa > 22 koulutuksen järjestäjää.  
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto: koulutuksen järjestäjät, joilla yli 5 tutkintoa > 8 järjestäjää  
Ruokapalvelujen ammattitutkinto: koulutuksen järjestäjä, joilla yli 3 tutkintoa > 6 järjestäjää.  
Majoitus- ja ravitsemisalalan erikoisammattitutkinto: koulutuksen järjestäjät, joilla yli 5 tutkintoa > järjestäjää.  
Erityisruokapalvelujen erikoisammattitutkinto: koulutuksen järjestäjät, joilla yli 5 tutkintoa > 3 järjestäjää

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkintoa on suoritettu pohjoisimmillaan Vaasassa.  
Muuten järjestämislupia ja aktiivisia koulutuksen järjestäjiä on kattavasti.

Kaikkiin tutkintoihin on järjestämislupa ruotsinkielisellä koulutuksen järjestäjällä/järjestäjillä. Ravintola- ja cateringalan perustutkintoon, ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkintoon sekä ruokapalvelujen ammattitutkintoon on englanninkielisiä järjestämislupia.

Kaikki toimialan tutkinnot:

v. 2020 suomen kielellä 95,01%, ruotsin kielellä 2,58%, englannin kielellä 2,41%.

v. 2021 suomen kielellä 94,13%, ruotsin kielellä 2,61%, englannin kielellä 3,26%.

## **Näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laatu**

### **Näyttöjen suorituspaikan jakautuminen**

Työpaikalla tehtävien näyttöjen osuus on noussut kaikissa tutkinnoissa verrattuna vuoteen 2019, mikä on ollut hyvä kehityssuunta.

Ammatti- ja erikoisammattitutkintojen tutkinnon osien näyttöjä on suoritettu paljon työpaikan ja oppilaitoksen yhteismallilla. Mistä tämä johtuu? Onko kaikki koronan aiheuttamaa? Toimikunta tulee jatkossa seuraamaan tilannetta.

Tilastoissa esiintyy eri kohdissa ”ei tietoa”, mikä vaikeuttaa vertailun tekemistä.

### **Amispalautteen keskiarvo näytöstä (päättökysely)**

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto:	keskiarvo 4.5, vaihteluväli 3.9–4.8
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto:	keskiarvo 4.8, vaihteluväli 4.7–5.0
Ruokapalvelujen ammattitutkinto:	keskiarvo 4.8, vaihteluväli 4.5–5.0
Majoitus- ja ravitsemisalalan erikoisammattitutkinto:	keskiarvo 4.8, vaihteluväli 4.5–5.0
Erityisruokapalvelujen erikoisammattitutkinto:	keskiarvo 4.7, vaihteluväli 3.9–5.0

*\* Arviointiasteikko 1-5, jossa (5) täysin samaa mieltä, (4) jokseenkin samaa mieltä, (3) osin samaa osin eri mieltä, (2) jokseenkin eri mieltä, (1) täysin eri mieltä*

### **Pohdintoja**

#### **Kaksikantaisuuden toteutuminen osaamisen arvioinnissa**

Ei tietoja-osuus tilastossa on edelleen suuri ja hankaloittaa tilastojen tulkintaa.

Kaksikantaisuus toteutuu aiempaa enemmän, mutta myös vain opettajan/koulutuksenjärjestäjän osuus on lisääntynyt.

Perustutkinnossa on paljon pelkästään työelämän arvioijia; toimikunnalle ei selvinnyt mistä tämä johtuu. Toimikunta tulee tätä asiaa jatkossa selvittämään joko kyselyllä tai mahdollisen yhteistyöpäivän yhteydessä.

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa kaksikantaisuus toteutuu alalla melko hyvin.

### **Perustelut oppilaitoksissa järjestettäville näytöille**

Puutteet työpaikalla esim. välineissä/laitteissa, jolloin osaamista ei ole voitu osoittaa työtehtävissä. Opiskelijasta johtuvat syyt; esim. erityisen tuen opiskelijat, kielitaito, jännitys. Esimerkiksi mikäli yritystoiminnassa ei ole käytössä kassaa, silloin kassankäsittely osana näyttöä järjestetään koulutuksenjärjestäjän tiloissa.

Kaikissa osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmissa ei ole avattu perusteluja.

### **Näyttöympäristöt ja niiden soveltuvuus osaamisen osoittamiseen?**

Pääosin tilanne on hyvä, mutta vaihtelua löytyy.

### **Yleistykset oikaisupyynnöistä**

Toimikunnalle ei ole saapunut oikaisupyynnöitä.

### **Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmien tilanne**

Toimikunnalle on saapunut neljä ministeriön lausuntopyyntöä osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmista. Näistä vain yhteen toimikunta on voinut antaa puoltavan lausunnon.

### **Henkilökohtaistamisen toteutuminen käytännössä**

Vierailukäyntien perusteella toteutuu pääosin hyvin, mutta parantamisen varaakin on. Paremmin tulisi vielä huomioida opiskelijoiden erot osaamisessa ja oppimisessa.

### **Yleistettävät havainnot**

Monella vierailukäynnillä on tullut esille opiskelijälähtöisyys ja joustavuus. Myös työelämäyhteistyötä on parannettu.

### **Kehittämiskohteet järjestäjien toiminnassa**

Kaksikantaisen arvioinnin toteutuminen, perustelujen avaaminen osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmissa. Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmien laatiminen käytännön tasolle.

## **Tutkintojen perusteiden toimivuus**

### *Pohdintoja*

### **Tutkinnon perusteiden työelämävastaavuus**

Perustutkinnon perusteiden uudistamistyö on käynnistynyt v. 2022. Englannin kieltä tulisi sisällyttää ammatillisiin tutkinnon osiin; kansainvälistyminen

### **Lisäohjeistuksen tarpeet tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksista tai ammattitaidon osoittamistavoista**

Yto-aineiden toteuttamiseen ja arviointiin kaivataan ohjeistusta valtakunnallisesti.

### **Kokemukset tutkinnon perusteiden toimivuudesta (vierailukäynneiltä)**

Ruokapalvelujen ammattitutkinto: Osin liian korkeatasoinen (esim. talousosaaminen).

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto: Osin myös liian korkeatasoiset tavoitteet (palaute myös työelämältä).  
3D-tulostus -tutkinnon osa turha.

Elämysruokailu-tutkinnon osaa kaivataan.

Ammatti- ja erikoisammattitutkintojen laajuudet. Erityisesti erityisruokavaliopalveluiden vapaasti valittavien osuus hankala. Opintopisteiden laajuudet on hankala saada täsmäämään. Odottaisivat enemmän korostusta kestäväan kehitykseen, kansainvälisyyteen sekä digitalisuuteen.