



Ravitsemisalan työelämätoimikunnan tilannekuva 2018-2019

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 2018 suoritustiedot on annettu toimikuntien käyttöön vuoden 2019 keväällä. Tämän ajankohdan jälkeen KOSKI-dataan tehdyt oppilaitosten tekemät mahdolliset korjaukset eivät näy tässä tilannekuvassa. Sama koskee vuoden 2019 suoritustietojen tilastotietoja, jotka on poimittu KOSKI-tietokannasta 2020 alkuvuodesta. Tarkistettavat suoritustiedot julkaistaan 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 suoritustiedot

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset	2018		2019	
	koko tutkinto	tutkinnon osat	koko tutkinto	tutkinnon osat
**Ravintola -ja catering-alan perustutkinto	33	2 624	426	12 496
Asiakaspalvelun oa	3		100	
Ruokapalvelun oa	25		323	
Tyhjä	5		4	
**Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	0	0	33	198
Baarin asiakaspalvelun oa			16	
Ravintolan asiakaspalvelun oa			15	
Tyhjä			2	
**Ruokapalvelujen ammattitutkinto	0	0	49	255
Suurtalousruoanvalmistuksen oa			24	
Ravintolaruoanvalmistuksen oa			21	
Tyhjä			4	
**Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	9	16	71	261
**Majoitus -ja ravitsemisalan esimiestyön eat	19	794	125	528
Baarimestarin erikoisammattitutkinto	172	394	82	220
Dieetikokin erikoisammattitutkinto	79	137	25	63
Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto	3 841	26 581	2 342	14 317
Ruokapalvelun oa	2 888		1 895	
Asiakaspalvelun oa	722		373	
Hotellipalvelun oa	130		57	
Tyhjä	103		22	
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen eat	278	41	58	175

Ravintolakokin ammattitutkinto	57	142	34	68
Suurtaloustutkinto	99	286	81	179
Tarjoilijan ammattitutkinto	62	185	21	59
Yhteensä	4 649	31 200	3 347	28 819

**voimassaolevat tutkinnot

Opiskelun tavoite tutkinnon osittain (määrä)	tavoitteena koko tutkinto 2018	tavoitteena koko tutkinto 2019	tavoitteena tutkinnon osa/osia 2018	tavoitteena tutkinnon osa/osia 2019
**Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	2195	10719	329	1777
**Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	0	168	0	30
**Ruokapalvelujen ammattitutkinto	0	234	0	21
**Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	16	243	0	18
**Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön eat	41	519	0	9
Baarimestarin erikoisammattitutkinto	390	216	4	4
Dieetikokkin erikoisammattitutkinto	132	60	5	3
Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto	25782	14148	799	169
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiehen eat	786	171	8	4
Ravintolakokin ammattitutkinto	135	66	7	2
Suurtaloustutkinto	249	164	37	15
Tarjoilijan ammattitutkinto	170	54	15	5
Yhteensä	29 896	26 762	1 204	2 057

**voimassaolevat tutkinnot

Tiedot poimittu 25.2.2019 (vuoden 2018 osalta) ja 15.1.2020 (vuoden 2019 osalta), eikä tietoja ole päivitetty näiden ajankohtien jälkeen. Tutkinnon osien suoritukset eivät sisällä paikallisina ilmoitettuja tutkinnon osia.

Pohdintoja

Pääasiassa alalla suoritetaan koko tutkintoja. Vain tutkinnon osia on aika vähän, vaikka vertailujaksona suuntaus onkin ollut nouseva. Prosentuaalisesti noin 85-95 % suoritetuista tutkinnoista on suoritettu koko tutkintoa suoritettaessa. Tutkinnon osien suorittamiseen kannustaa työllistyminen yhden/kahden tutkinnon osan osaamisella. Perustutkinnossa (voimassa oleva + siirtymäajalla oleva) on 1000 tutkinnon pudotus, mikä näkyy myös hakijamäärissä ja hakijoiden laadussa (esim. puutteellinen kielitaito).

Tutkintojen ja tutkinnon osien määrien kehitys

Yleinen alan kehitys eli ala ei ole vetovoimainen. Koko alalla pudotus on n. 1300 tutkintoa. Alan työajat ja etenemismahdollisuudet ovat heikot ja palkkaus huono.

Tutkintojen perusteiden muutos saattoi vaikuttaa myös negatiivisesti kehitykseen. Nimikkeiden muutos ei ollut ehkä hyvä asia. Tarjoilijan at on selkeämpi kuin ravintolan asiakaspalvelun at.

Töihin/ työelämään pitäisi päästä nopeammin ja tutkinnon jatkamisen myöhemmin pitäisi olla helppoa. Pitäisi luoda uusia toteutustapoja ja pedagogisia ratkaisuja.

Marginaalisesti suoritettut tutkinnot tai osaamisalat

Ruokapalvelun osaamisalan suorittajia on enemmän kuin asiakaspalvelun osaamisalan. Tämä suuntaus aiheuttaa ongelmia työelämälle.

Perustutkinto: kaikille pakollista tutkinnon osaa suoritettu eniten. Osaamisalan toista pakollista tutkinnon osaa (lounasruokien valmistus/asiakaspalvelu ja myynti) on suoritettu paljon. Toinen pakollinen osa (annosruokien valmistus/annosruokien ja juomien tarjoilu) suorituksia on huomattavasti vähemmän. Lounasruoat ehkä työllistävät paremmin kuin annosruoat ja työaika voi houkuttaa enemmän.

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot: Ammatillisia valinnaisia suoritetaan melko tasaisesti siirtymäajalla olevien tutkintojen osien osalta. Uusien tutkinnon perusteiden mukaisia ei vielä ole suoritettu paljoakaan.

Tutkintojen järjestäminen

Suoritettava tutkinto	järjestämislupa	aktiiviset
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto*	33	19
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön eat*	34	27
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto**	65	61
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto*	41	16
Ruokapalvelujen ammattitutkinto*	42	28
*voimaan 1.1.2019		
**voimaan 1.8.2018		
EI SIIRTYMÄAJALLA OLEVIA		

* aktiivisuus määritellään sillä, onko koulutuksen järjestäjältä/oppilaitokselta kirjautunut tutkintojen tai tutkinnon osien suorituksia joko 2018 tai 2019 vuonna toimikunnalle toimitetun KOSKI-datan perusteella. Tiedot poimittu 25.2.2019 (vuoden 2018 osalta) ja 15.1.2020 (vuoden 2019 osalta), eikä tietoja ole päivitetty näiden ajankohtien jälkeen.

Pohdintoja

Muutoksia tutkintojen järjestämislupien määrässä

Järjestämislupien määrässä ei ole tapahtunut muutoksia 2018-2019. Työelämätoimikunnalle on tullut kolme ministeriön lausuntopyyntöä liittyen osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmiin. Näistä työelämätoimikunta on puoltanut järjestämisluvan myöntämistä kahdelle.

Tutkintojen / tutkinnon osien suoritusten jakaantuminen koulutuksen järjestäjien välillä

Perustutkinto: koulutuksen järjestäjät, joilla yli 5 tutkintoa > 22 koulutuksen järjestäjää.

Ammattitutkinto: koulutuksen järjestäjä, joilla yli 3 tutkintoa > 5 järjestäjää.

Erikoisammattitutkinto: koulutuksen järjestäjät, joilla yli 3 tutkintoa > 7 järjestäjää.

Tutkintojen järjestämisen kattavuus maantieteellisesti ja kielellisesti?

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkintoa on suoritettu pohjoisimmillaan Vaasassa.

Muuten järjestämislupia ja aktiivisia koulutuksen järjestäjiä on kattavasti.

Kaikkiin tutkintoihin on järjestämislupa ruotsinkielisellä koulutuksen järjestäjällä/järjestäjillä.

Vuonna 2019 ruotsin kielellä on suoritettu 1,5 % tutkinnon osista (voimassaolevat tutkinnot).

Näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laatu

	2018	2019	2018	2019	2018	2019	2018	2019
Näyttöjen suorituspaikkojen jakautuminen	työpaikka	työpaikka	oppilaitos	oppilaitos	työpaikka + oppilaitos	työpaikka + oppilaitos	ei tietoa	ei tietoa
Ravintola- ja catering-alan PT**	52,5 %	59,4 %	4,44 %	4,0 %	5,78%	3,8 %	37,32 %	32,8 %
Ravintolan asiakaspalvelun AT**	0,0 %	56,8 %	0,0 %	0,0 %	0,0 %	14,1 %	0,0 %	29,3 %
Ruokapalvelujen AT**	0,0 %	37,7 %	0,0 %	0,4 %	0,0 %	11,0 %	0,0 %	51,0 %
Eriyisruokavaliopalvelujen EAT**	68,8 %	82,0 %	0,0 %	0,4 %	0,0 %	0,8 %	31,3 %	17,0 %
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön EAT**	85,4 %	48,7 %	0,0 %	0,6 %	2,4 %	32,4 %	12,2 %	18,4 %
Baarimestarin EAT	65,2 %	75,9 %	1,5 %	0,0 %	4,1 %	0,5 %	29,2 %	23,6 %
Dieettikokin EAT	59,9 %	89,0 %	0,0 %	0,0 %	5,8 %	0,0 %	34,3 %	11,1 %
Hotelli-, ravintola- ja catering-alan PT	45,5 %	39,8 %	4,9 %	3,9 %	3,1 %	3,0 %	46,5 %	53,4 %
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiehen EAT	52,3 %	65,1 %	0,1 %	2,3 %	10,1 %	0,0 %	37,5 %	32,6 %
Ravintolakokin AT	37,3 %	60,3 %	0,7 %	5,9 %	2,8 %	11,8 %	59,2 %	22,1 %
Suurtaloustalouden AT	64,0 %	71,5 %	1,1 %	5,0 %	4,2 %	5,6 %	30,8 %	17,9 %
Tarjoilijan AT	34,1 %	61,0 %	1,6 %	5,1 %	3,24%	6,8 %	61,1 %	27,1 %

**voimassaolevat tutkinnot

Arvioijat 2019	työelämä + opettaja(t) /koulutuksen järjestäjä	vain opettaja(t) /koulutuksen järjestäjä	vain työelämä	ei tietoa
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto**	59,2 %	6,5 %	1,8 %	32,5 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto**	71,2 %	0,5 %	0,0 %	28,3 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto**	49,0 %	0,4 %	0,0 %	50,6 %
Eriyisruokavaliopalvelujen eat**	82,8 %	1,5 %	0,0 %	15,7 %
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön eat**	77,1 %	4,7 %	0,0 %	18,2 %
Baarimestarin erikoisammattitutkinto	71,4 %	5,5 %	0,0 %	23,2 %
Dieettikokin erikoisammattitutkinto	79,4 %	14,3 %	0,0 %	6,3 %
Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto	35,9 %	8,3 %	2,7 %	53,1 %
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiehen eat	68,6 %	2,9 %	0,0 %	28,6 %
Ravintolakokin ammattitutkinto	76,5 %	1,5 %	0,0 %	22,1 %
Suurtaloustalouden ammattitutkinto	77,7 %	2,8 %	1,7 %	17,9 %
Tarjoilijan ammattitutkinto	71,2 %	1,7 %	0,0 %	27,1 %

**voimassaolevat tutkinnot

Opiskelijapalaute	Aloituskysely: HOKS	Päätökysely: Näytöt
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	4,1	4,5
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	4,3	
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	4,4	4,7
Erytysruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	4,1	4,7
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön eat	4,3	**
Baarimestarin erikoisammattitutkinto	4,6	4,8
Dieetikokin erikoisammattitutkinto	**	4,9
Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto	4,2	4,5
Majoitus- ja ravitsemisalalan esimiehen eat	4,3	4,8
Ravintolakokin ammattitutkinto	3,7	4,7
Suurtaloukokin ammattitutkinto	3,8	4,7
Tarjoilijan ammattitutkinto	4,2	4,5

**ei riittävästi vastaajia tilastointiin

Opiskelijapalautteen tarkastelujakso on 7/2018 – 9/2019. 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

Perustutkinnoissa 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 hyvin. Tilastoissa esiintyy eri kohdissa ”ei tietoa”, mikä johtunee osittain ongelmista Koskeen siirrossa.

Perustelut oppilaitoksissa järjestettävillä näytöille

Erytystä tukea tarvitsevien opiskelijoiden kohdalla näyttöjä järjestetään oppilaitoksessa erityisesti ensimmäisten näyttöjen osalta.

Yleistyksen oikaisupyynnöistä

Toimikunnalle on saapunut yksi oikaisupyyntö kyseisenä aikana, eikä tämän pohjalta voi vielä tehdä yleistyksiä.

Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmien tilanne

Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmien tilanne vaihtelee koulutuksen järjestäjien välillä. Osalla toteuttamissuunnitelman teko on ollut vielä kesken. Toimikunnalle on saapunut kolme ministeriön lausuntopyyntöä osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmista. Näistä toimikunta on kahdessa tapauksessa puoltanut järjestämisluvan myöntämistä.

Henkilökohtaistaminen toteutuminen käytännössä

Opiskelijapalautteen keskiarvot ovat hyviä. Opiskelijahaastattelujen perusteella henkilökohtaistaminen on toteutunut hyvin eri vaiheissa opiskelua.

Hyvät käytännöt

Tehtyjen vierailukäyntien perusteella koulutuksen järjestäjillä on toimivia käytäntöjä, mutta esille ei ole tullut mitään erityisiä ja jaettavia hyviä käytäntöjä.

Kehittämiskohteet järjestäjien toiminnassa

Yhteistyötä koulutusalojen välillä tarvittaisiin lisää, jotta mm. valinnaisuus toteutuisi paremmin.

Tutkintojen perusteiden toimivuus

Pohdintoja

Tutkinnon perusteiden työelämävastaavuus

Työelämätoimikunnan mukanaolo kommenttikierroksella tutkinnon perusteita uudistettaessa on koettu hyväksi toimintamalliksi.

Yto- aineet haastavat etenkin aikuisopiskelijoita, opiskeluaika on pitkäkö.

Perustutkinto: alalle voi työllistyä myös lyhyemmällä ajalla esim. suorittamalla tutkinnon osia.

Valinnaisuuden toteutuminen tutkintojen suorittamisessa

Paljolti kiinni koulutuksen järjestäjän aktiivisuudesta, osassa vierailukäyntejä havaittiin, että opiskelijoita kannustettiin valitsemaan valinnaisia tutkinnon osia myös yli tutkintorajojen.

Lisäohjeistuksen tarpeet tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksissa tai ammattitaidon osoittamistavoissa

Arviointiasteikon muuttuminen on koettu erittäin positiiviseksi asiaksi (1-5 asteikko). Ytojen kohdalla osaamisen tunnistaminen on koettu erityisen hankalaksi etenkin aikuisopiskelijoiden kohdalla. Tarvitaan vinkkejä siitä, miten ne voitaisiin toteuttaa työpaikoilla esimerkiksi näyttöjen yhteydessä.

Toimikauden aikana saapuneiden oikaisupyyntöjen yhteydessä on käynyt ilmi, että näyttöympäristöjen soveltavuuden selvittäminen on ollut puutteellista. Näissä tapauksissa koulutuksen järjestäjällä ei ehkä ole ollut täysin selvillä koulutuksen järjestäjälle kuuluvat vastuut ja velvollisuudet. Lisäksi tulisi huomioida, että tutkinnon/tutkinnon osan suorittaminen on osaamisperusteista, ei aikaperusteista.

Kokemuksia uusien tutkinnon perusteiden toimivuudesta

Ei ole riittävästi kokemuksia.