

Opetushallituksen lausuntopyyntö (OPH- 898- 2023) ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteiden luonnoksesta

Tampereen kaupungin lausunto Opetushallituksen lausuntopyyntöön.

1. Tutkinnon perusteiden työelämälähtöisyys, selkeys ja ymmärrettävyys

Tutkinnon perusteluonnos on selkeä, käsitteiltään ymmärrettävä ja mahdollistaa monipuolisen osaamisen valmistuvalla työntekijälle. Työtehtävien kuvaus soveltuu hyvin erilaisiin työelämän ympäristöihin sekä selkeyttää tarvittavan osaamisen hankkimista ja osoittamista.

Perusteluonnoksessa tulee kiitettävästi esiin työtehtävien kokonaisuus ja yhteistyössä toimiminen. Myös kielitaitoa koskeva osaaminen on määritelty hyvin.

2. Tutkinnon muodostuminen ja tutkinnon osien sisällöt

Lausuntoon on koottu tutkinnon osittain kommentit niistä perusteluonnoksen tutkinnon osista, joiden sisällöistä ja ammattitaitovaatimuksista on lausuttavaa. Muilta osin tutkinnon sisältöön ei ole kommentoitavaa.

Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp**Työtehtäviin valmistautuminen**

- ”tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa”. Tämä on tärkeä tutkinnon osan sisältö.

Työpisteen kuntoon laittaminen ja tuotteiden valmistaminen myyntiä varten

- ”tunnistaa käytettävät raaka-aineet, tuotteiden arvon ja käyttötarkoituksen”. Ehdotetaan ”arvon” tilalle ”hinnan”.
- ”on perehtynyt erityisruokavalioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille”. Ehdotetaan muutettavaksi ”on perehtynyt yleisimpiin erityisruokavalioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille”.

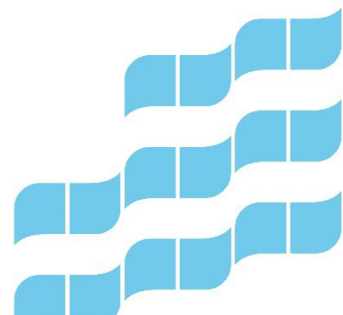
Ravintolan asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp: Tutkinnon osa on nimetty hyvin. Tutkinnon osassa on tärkeää huomioida myös ravitsemusosaaminen. Ammattitaitovaatimukseen ”Työtehtäviin valmistautuminen” ehdotetaan lisättäväksi ”Tietää toimintaohjeet häiriötilanteissa”.

Annosruokien ja juomien tarjoilu, 40 osp: Ruokapalvelun osaamisalan pakollisissa tutkinnon osissa asiakaspalvelu kirjattu selkeästi. Myös asiakaspalvelun osaamisalalla olisi hyvä olla näkyvissä keittiössä työskentely.

Lounasruokien valmistus, 40 osp: Ammattitaitovaatimuksissa olisi hyvä tuoda vahvemmin esiin tiimityötaitojen osaaminen.

Lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistaminen

- ”säilyttää raaka-aineita sekä ruokia lounaan aikana oikeissa lämpötiloissa” Esitetään lisäystä ”ja huolehtii lämpötilamittauksista sekä pitää huolen siisteydestä varmistaen asiakasturvallisuuden”.



- ”valmistaa lounaslistan ja arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia sekä leivonnaisia hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa”. Esitetään lisäystä ”hallitsee reseptin suurentamisen ja pienentämisen”.

Asiakaspalvelussa toimiminen

- ”perehtyy työpaikan sosiaalisen median kanaviin sekä arvioi niiden tuottamaa lisäarvoa palvelulle”. Esitetään muutettavaksi vastaavaan muotoon kuin Asiakaspalvelun osaamisalan ”Annosruokien ja juomien tarjoilu” tutkinnon osan ”Ruokien ja juomien esittely, myynti ja tarjoilu asiakkaille” ammattitaitovaatimuksessa.

Annosruokien valmistus, 25 osp: Päivittäisten työtehtävien suunnittelun ammattitaitovaatimuksessa on hyvä tarkennus ”tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa”.

3Dtekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp: Työtehtäviin valmistautuminen ammattitaitovaatimuksessa ”valitsee oikeanlaisen massan ja tarkistaa sen maun” on tärkeää, että puhutaan massasta ei raaka-aineesta.

Kahvilapalvelut, 15 osp: Hyvä, että tutkinnon osan laajuus on muutettu 15 osaamispisteeseen.

Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp: Tutkinnon osa on osaamisvaatimukseltaan vastaava kuin Kahvilapalvelut tutkinnon osa eli 15 osaamispistettä.

Ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen, 15 osp: Tämän perustutkinnon tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset ovat tasoltaan ammatti- tai erikoisammattitutkintoon soveltuvampia.

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp: Tutkinnon osan työtehtävät on avattu hyvin.

Tampere 3.4.2023

Tampereen kaupunki
Elinvoiman- ja kilpailukyvyyn palvelualue

Pekka Salmi, apulaispormestari

