



JEDU

Jokilaaksojen
koulutuskuntayhtymä

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINTO

Valmistavan koulutuksen koulutussuunnitelma

Voimassa 1.8.2015 alkaen

Sisällys

1	SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINTO	3
1.1.	JOHDANTO	3
1.2.	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET	3
1.3.	AMMATTIALAN KUVAUS	3
1.4.	TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET	4
1.5.	HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA	4
1.6.	TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN	4
2	TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT	5
3	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN	6
	RUOANVALMISTUS AMMATTIKEITTIÖSSÄ	6
	RUOANVALMISTUS SUURTALOUDESSA	9
	TILAUS- JA JUHLAPALVELUISSA TOIMIMINEN	11
	ERITYISRUOKAVALIOATERIOIDEN VALMISTUS	13

1 SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINTO

1.1. JOHDANTO

Tämä koulutussuunnitelma on laadittu käyttäen suunnittelun perustana suurtalouskokin ammattitutkinnon tutkinnon perusteita, OPH:n määräys, Dno 16/011/2015.

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistava koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsenetty tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla on osana koulutusta mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

1.2. VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET

Valmistavan koulutuksen tavoitteena on että opiskelija saavuttaa suurtalouskokin ammattitutkinnossa vaadittavan osaamisen.

1.3. AMMATTIALAN KUVAUS

Suurtalouskokki työskentelee toimipaikan taloudelliset, laadulliset ja ekologiset tavoitteet huomioiden. Työssään hän esikäsittlee raaka-aineita ja valmistaa ateriakokonaisuuksia, edustusruokalajeja ja leivonnaisia sekä vitriinituotteita, jotka hän laittaa esille tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän osallistuu työryhmän jäsenenä ruokalistan sekä erilaisten edustus- ja juhlatilaisuuksien suunnitteluun ja toteuttamiseen.

Suurtalouskokki valmistaa asiakkaiden tarpeita ja odotuksia vastaavia, maukkaita ateriakokonaisuuksia. Hän noudattaa ruokaa valmistaessaan ruokaohjeita, joita hän osaa muuntaa ja soveltaa asiakasmäärät huomioiden. Suurtalouskokki tuntee kansallista ja kansainvälistä ruoka-, juoma- ja tapakulttuuria. Hän huomioi erityisruokavaliot, ravitsemussuosituksen ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset.

Suurtalouskokin työssä korostuu työn suunnittelu. Ruoan valmistaminen edellyttää suurtalouskokilta raaka-aineiden oikeaa jalostusasteen valintaa, hyvää työn organisointia, ajoittamista ja jaksottamista. Hän jaksottaa ruoanvalmistuksen niin, ettei ylimääräistä hävikkiä synny. Toiminnassaan hän käyttää koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisimmalla tavalla.

Hän osallistuu tarvittaessa myynti- ja tarjoilutehtäviin. Hän vastaa astiahuollosta sekä asiakastilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Suurtalouskokki ottaa vastaan elintarvikkeita ja varastoi ne toimipaikan omavalvontaohjeiden mukaisesti. Hän huolehtii ruokien pakkaamisesta kylmä- ja lämpökuljetuksia varten.

Suurtalouskokki huolehtii omalta osaltaan työn ja asiakaspalvelun kehittymisestä, työyhteisönsä viihtyvyydestä sekä työ- ja asiakasturvallisuudesta. Hän tuntee työnsä hyvin osana palveluprosessia. Hän tiedottaa ja neuvottelee työyhteisössä ammattimaisesti. Hän kommunikoi työyhteisössä ja asiakaspalvelun työtehtävissä vähintään toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä.

Suurtalouskokki työskentelee ammattitaitoisesti ja myyntihenkisesti tilanteen vaativalla tavalla. Hän tarkastelee tuttujakin käytänteitä kriittisesti. Hän kerää palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti. Hän hakee tietoa erilaisista lähteistä tieto- ja viestintäteknikkaa hyödyntäen. Hän tiedostaa elinikäisen oppimisen merkityksen ammatillisen osaamisen ylläpitämiseksi.

Suurtalouskokin ammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset taidot työskennellä ammattitaitoisesti suurta- loudessa. Hän toimii ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä, ja hänellä on edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Suurtalouskokki on ruokapalveluiden asiantuntija, joka valmistaa ja tarjoilee ravitsemusta ja nautittavia annoksia ja ateriakokonaisuuksia itsenäisesti, taloudellisesti ja laadukkaasti.

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

Tutkinnon suorittaneet voivat sijoittua esimerkiksi suurtalouskeittiöihin tai henkilöstöravintoloihin.

1.4. TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET

Tutkintokohtaisten terveydentilavaatimusten tavoitteena on edistää turvallisuutta näyttötutkintona suoritettavissa perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa ja myöhemmin työelämässä. Valtioneuvoston asetuksessa (1033/2011) määriteltyihin perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoihin valmistaviin opintoihin sovelletaan opiskeluoikeuden peruuttamisessa ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (952/2011) 11 §:n 9 kohtaa. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon myös em. lain 13, 13 a ja 16 §:n säännökset. Valmistavassa koulutuksessa noudatetaan tutkinnon perusteiden mukaisia terveydentilavaatimuksia.

1.5. HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Näyttötutkintojärjestelmän tavoitteena on tarjota aikuisille joustavat järjestelyt ja parhaat mahdolliset olosuhteet osoittaa osaamisensa näyttötutkinnoissa sekä kehittää ja uudistaa työelämässä tarvitsemaansa ammattitaitoa.

Henkilökohtaistaminen tarkoittaa näyttötutkinnon suorittajan ja näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa olevan opiskelijan ohjaus-, neuvonta- ja tukitoimien asiakaslähtöistä suunnittelua ja toteutusta. Henkilökohtaistaminen on jaettu kolmeen vaiheeseen:

- 1) Näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutuminen
- 2) Tutkinnon suorittaminen
- 3) Tarvittavan ammattitaidon hankkiminen.

Henkilökohtaistaminen dokumentoidaan henkilökohtaistamista koskevaan asiakirjaan.

Ammattiopisto tekee yhteistyötä koulutuksen tai tutkinnon hankkijan, työelämän edustajien ja tarvittaessa muiden asiantuntijoiden kanssa. Henkilökohtaistamisessa noudatetaan aina tutkintojen perusteita.

Henkilökohtaistamisessa otetaan huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (L 952/2011) 11 §:n säännökset opiskelijan oikeuksista ja velvollisuuksista sekä 13 §:n nojalla Opetushallituksen määräämät tutkintokohtaiset terveydentilavaatimukset.

Tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisessa ja oppimisen suunnittelussa ja toteutuksessa otetaan huomioon henkilön elämäntilanne, osaaminen, todetut oppimistarpeet ja työssä oppimisen mahdollisuudet. Lisäksi henkilökohtaistamisessa selvitetään ja sovitaan yhteisesti opiskelijalle soveltuvat koulutuksen järjestämis muodot ja oppimisympäristöt, sekä opetus- ja arviointimenetelmät ja ohjaustoimet.

Koulutussuunnitelmaa ja sen toteuttamista kehitetään työelämästä ja tutkinnon suorittajilta/ opiskelijoilta saadun palautteen perusteella. Erityistä tukea tarvitsevien tutkinnon suorittajien kohdalla oppimisvaikeuksien ja muun erityisen tuen tarpeen tunnistaminen sekä tarvittavan tuen, ohjauksen ja erityisjärjestelyjen huomioon ottaminen valmistavan koulutuksen aikana ovat oleellisia, jotta tutkinnon suorittaja voi valmistautua riittävän hyvin osoittamaan ammattitaitonsa näyttötutkinnossa.

1.6. TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN

Suurtalouskokin ammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset taidot työskennellä ammattitaitoisesti suurta-
loudessa. Hän toimii ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä, ja hänellä on edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Suurtalouskokki on ruokapalveluiden asiantuntija, joka valmistaa ja tarjoilee ravitsevia ja nautittavia annoksia ja ateriakokonaisuuksia itsenäisesti, taloudellisesti ja laadukkaasti.

Tutkintokohtaisten terveydentilavaatimusten tavoitteena on edistää turvallisuutta näyttötutkintona suoritettavissa perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa ja myöhemmin työelämässä. Valtioneuvoston asetuksessa (1033/2011) määriteltyihin perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoihin valmistaviin opintoihin sovelletaan opiskeluoikeuden peruuttamisessa ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (952/2011) 11 §:n 9 kohtaa. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon myös em. lain 13, 13 a ja 16 §:n säännökset. Valmistavassa koulutuksessa noudatetaan tutkinnon perusteiden mukaisia terveydentilavaatimuksia.

2 TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT

Tarkemmat tiedot tutkintokohtaisista valinnaisuussäännöistä löytyvät tutkinnon perusteista osoitteesta:
http://www.oph.fi/saadokset_ja_ohjeet/opetusuunnitelmien_ja_tutkintojen_perusteet/nayttotutkintojen_perusteet

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINTO	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT
PAKOLLINEN/PAKOLLISET TUTKINNON OSAT	
Ruoanvalmistus ammattikeittiössä	Ruoanvalmistus ammattikeittiössä <ul style="list-style-type: none"> • Ammattikeittiön työn suunnittelu ja kannattavuus • Ammattikeittiön ruoanvalmistus • Ravitseminen ja tuotetuntemus • Ammattikeittiön viestintä ja työelämässä toimiminen • Ammattienglanti • Ammattiruotsi
VALINNAISET TUTKINNON OSAT (VALITAAN 2)	
Ruoanvalmistus suurtaloudessa	Ruoanvalmistus suurtaloudessa <ul style="list-style-type: none"> • Suurtalouden työn suunnittelu ja kannattavuus • Suurtalouden ruoanvalmistus • Suurtalouden ravitseminen
Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen	Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen <ul style="list-style-type: none"> • Tilaus- ja juhlapalvelujen suunnittelu ja kannattavuus • Tilaus- ja juhlaruokien valmistus ja tarjoilu • Asiakaspalvelu
Erytisruokavalioaterioiden valmistus	Erytisruokavalioaterioiden valmistus <ul style="list-style-type: none"> • Erytisruokavalioiden suunnittelu ja kannattavuus • Erytisruokavalioiden valmistus ja tarjoilu • Erytisruokavalioiden ravitseminen ja tuotetuntemus
Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osa	Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osa

3 VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN

RUOANVALMISTUS AMMATTIKEITTIÖSSÄ
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suunnitella työtehtävänsä ammattikeittiössä • Toimia kokkina ammattikeittiön ruoanvalmistustehtävissä • Toimia työyhteisössä
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oman työn suunnitteleminen • Kannattava ja taloudellinen toiminta • Ruokalajien esivalmistaminen • Ruokalajien valmistaminen • Ajoittaminen ja jaksottaminen • Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen • Asiakkaan kohtaaminen • Työyhteisössä toimiminen • Ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen <p>Opintojaksot Ammattikeittiön työn suunnittelu ja kannattavuus Ammattikeittiön ruoanvalmistus Ravitsemus ja tuotetuntemus Ammattikeittiön viestintä ja työelämässä toimiminen Ammattienglanti Ammattiruotsi</p>
OPINTOJAKSOT
Ammattikeittiön työn suunnittelu ja kannattavuus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työympäristöön perehtyminen • Oman työn suunnittelu toimipaikan liikeidean mukaisesti • Ruokatuotteiden menekien arvioiminen / laskeminen • Tuotannonohjausjärjestelmät ja niiden hyödyntäminen • Ruoanvalmistusmenetelmien, laitteiden ja välineiden valinta tuotantotavan mukaan • Hävikki • Kestävä kehitys • Keittiön matematiikka <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Ammattikeittiön ruoanvalmistus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuotetuntemus (tuntee ja osaa käyttää) • Työvälineet ja -menetelmät • Työn organisointi ja jaksottaminen sekä ajoitus • Ruoanvalmistus, leivonta ja ruokien esille laitto

- Maustaminen
- Hygienia ja puhtaanapito
- Omavalvonta
- Laadun varmistus
- Pakkaaminen
- Asiakaspalvelu

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti

Ravitsemus ja tuotetuntemus

Keskeiset sisällöt:

- Ravitsemussuosituksot
- Erityisruokavaliot
- Kasvisruokavaliot
- Uskontojen ja kulttuurien ruokasäädökset
- Ammattikeittiön tuotetuntemus

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti

Ammattikeittiön viestintä ja työelämässä toimiminen

Keskeiset sisällöt:

- Asiakaspalvelu
- Työelämän pelisäännöt
- Lait, ohjeet ja määräykset
- Työehtosopimus
- Työssäoppijan perehdytys ja ohjaus
- Oman osaamisen arvioiminen
- Oman osaamisen kehittäminen

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa

Ammattienglanti

Keskeiset sisällöt:

- Oman alan sanasto
- Ohjaukseen tarvittava kielitaito
- Asiakaspalvelutilanteet

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely

Oppimisen arviointi: Hallitsee omassa työssään tarvittavan kielitaidon, tentti / tehtävä

Ammattiruotsi

Keskeiset sisällöt:

- Oman alan sanasto
- Ohjaukseen tarvittava kielitaito
- Asiakaspalvelutilanteet

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Hallitsee omassa työssään tarvittavan kielitaidon, tentti / tehtävä

OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Tutkintotilaisuudet sijoittuvat näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen loppupuolelle, ellei tutkinnon suorittajan tutkintotilaisuuksia henkilökohtaisteta aiemmaksi.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Näyttöympäristöiksi soveltuvat henkilöstöravintolat, päiväkodit, oppilaitokset, puolustusvoimat sekä hoiva- ja hoitolaitokset, joissa valmistetaan ja tarjoillaan asiakasyrityksen henkilöstölle ja vieraille eri aikoina sopimuksen mukaisesti useampia erilaisia ruokalajeja, aterioita ja mahdollisia take away -tuotteita sekä tarvittaessa hoidetaan kokoustarjoiluja ja 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. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

http://oph.fi/download/166157_384108_Suurtalouskokin_ammattitutkinto_2015.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Kuvataan ko. opintoihin liittyvän ammatillisen kasvun ja opintojen ohjauksen pääsisällöt
- Tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin perehdyttäminen
- Valmistavan koulutuksen oppimisen arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta tiedottaminen

RUOANVALMISTUS SUURTALOUDESSA
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suunnitella työtehtävänsä suurtaloudessa • Toimia kokkina sekä työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä • Toimia työyhteisössä
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oman työn suunnitteleminen • Ruokalajien esivalmistaminen • Ruokalajien valmistaminen • Ajoittaminen ja jaksottaminen • Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen • Kannattava ja taloudellinen toiminta • Asiakkaan kohtaaminen • Työyhteisössä toimiminen • Ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen <p>Opintojaksot Suurkeittiön työn suunnittelu ja kannattavuus Suurkeittiön ruoanvalmistus Suurkeittiön ravitsemus</p>
OPINTOJAKSOT
Suurkeittiön työn suunnittelu ja kannattavuus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työympäristöön perehtyminen • Oman työn suunnittelu toimipaikan liikeidean mukaisesti • Ruokatuotteiden menekin arvioiminen / laskeminen • Tuotannonohjausjärjestelmät ja niiden hyödyntäminen • Ruokaohjeiden soveltaminen • Tiedottaminen • Ruoanvalmistusmenetelmien, laitteiden ja välineiden valinta tuotantotavan mukaan • Hävikki • Kestävä kehitys • Keittiön matematiikka <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Suurkeittiön ruoanvalmistus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuotetuntemus (tuntee ja osaa käyttää) • Työvälineet ja -menetelmät • Työn organisointi ja jaksottaminen sekä ajoitus • Ruoanvalmistus, leivonta ja ruokien esille laitto • Maustaminen • Hygienia ja puhtaanapito • Omavalvonta • Laadun varmistus • Pakkaaminen • Asiakaspalvelu

- Oman työskentelyn arviointi
- Työyhteisössä toimiminen

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti

Suurkeittiön ravitseminen

Keskeiset sisällöt:

- Ravitsemussuositukset
- Erityisruokavaliot
- Kasvisruokavaliot
- Uskontojen ja kulttuurien ruokasäädökset
- Suurkeittiön tuotetuntemus

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti

OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Tutkintotilaisuudet sijoittuvat näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen loppupuolelle, ellei tutkinnon suorittajan tutkintotilaisuuksia henkilökohtaisteta aiemmaksi.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Näyttöympäristöiksi soveltuvat suurkeittiöt, joissa asiakasmäärät ovat yli 200. 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.

http://oph.fi/download/166157_384108_Suurtalouskokin_ammattitutkinto_2015.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Kuvataan ko. opintoihin liittyvän ammatillisen kasvun ja opintojen ohjauksen pääsisällöt
- Tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin perehdyttäminen
- Valmistavan koulutuksen oppimisen arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta tiedottaminen

TILAUS- JA JUHLAPALVELUISSA TOIMIMINEN
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toimia tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistustehtävissä • Toimia tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutehtävissä • Toimia työyhteisössä
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilaus- ja juhlapalveluiden suunnitteleminen työryhmässä • Oman työn suunnitteleminen • Kannattava ja taloudellinen toiminta • Ruokalajien esivalmistaminen ja valmistaminen • Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen • Asiakkaan kohtaaminen • Työyhteisössä toimiminen • Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen <p>Opintojaksot Tilaus- ja juhlapalvelujen suunnittelu ja kannattavuus Tilaus- ja juhlaruokien valmistus ja tarjoilu Asiakaspalvelu</p>
OPINTOJAKSOT
Tilaus- ja juhlapalvelujen suunnittelu ja kannattavuus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tilaus- ja juhlapalveluun perehtyminen • Tilaisuuden suunnittelu • Kansallinen ja kansainvälinen ruoka-, juoma- ja tapakulttuuri • Lähi- ja luomuruokatuotteiden hyödyntäminen • Oman työn suunnittelu toimipaikan liikeidean mukaisesti • Ruokatuotteiden menekin arvioiminen / laskeminen • Tuotannonohjausjärjestelmät ja niiden hyödyntäminen • Ruoanvalmistusmenetelmien, laitteiden ja välineiden valinta tuotantotavan mukaan • Hävikki • Kestävä kehitys • Keittiön matematiikka <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisolusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Tilaus- ja juhlaruokien valmistus ja tarjoilu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuotetuntemus (tuntee ja osaa käyttää) • Työvälineet ja -menetelmät • Työn organisointi ja jaksottaminen sekä ajoitus • Ruoanvalmistus ja leivonta • Ruokien esille laitto ja tarjoilu • Maustaminen • Hygienia ja puhtaanapito • Omavalvonta • Laadun varmistus • Pakkaaminen

<p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimislusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
<p>Asiakaspalvelu</p>
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asiakkaan kohtaaminen • Asiakaspalvelu • Tilan somistus • Kattaminen • Tarjoilu • Asiakastilaisuuden hoitaminen <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimislusta, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
<p>OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA</p>
<p>Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.</p> <p>Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti: Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.</p>
<p>AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA</p>
<p>Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.</p> <p>Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.</p> <p>Tutkintotilaisuudet sijoittuvat näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen loppupuolelle, ellei tutkinnon suorittajan tutkintotilaisuuksia henkilökohtaisteta aiemmaksi.</p> <p>Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun käytännön työprosesseissa. Näyttötöympäristöiksi soveltuvat alan yritykset ja yhteisöt, joissa valmistetaan ja tarjoillaan erilaisia tilaus- ja juhlaruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia. Tilaisuudet voidaan järjestää yrityksen tai asiakkaan tiloissa.</p> <p>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.</p> <p>Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.</p> <p>http://oph.fi/download/166157_384108_Suurtalouskokin_ammattitutkinto_2015.pdf</p>
<p>AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Kuvataan ko. opintoihin liittyvän ammatillisen kasvun ja opintojen ohjauksen pääsisällöt • Tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin perehdyttäminen • Valmistavan koulutuksen oppimisen arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta tiedottaminen

ERITYISRUOKAVALIOATERIOIDEN VALMISTUS
AMMATTITAITOVAATIMUKSET
<p>Tutkinnon suorittaja osaa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suunnitella työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa • Toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa • Toimia työyhteisössä osaamistaan kehittämällä ammattikeittiön tavoitteiden ja toimintaperiaatteiden mukaan
TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET) JA OPISKELUMENETELMÄT
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oman työn suunnitteleminen • Kannattava ja taloudellinen toiminta • Ruokalajien esivalmistaminen • Ruokalajien valmistaminen • Ajoittaminen ja jaksottaminen • Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen • Erityisruokavalioasiakkaan kohtaaminen • Työyhteisössä toimiminen • Ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen <p>Opintojaksot Erityisruokavalioiden suunnittelu ja kannattavuus Erityisruokavalioiden valmistus ja tarjoilu Erityisruokavalioiden ravitseminen ja tuotetuntemus</p>
OPINTOJAKSOT
Erityisruokavalioiden suunnittelu ja kannattavuus
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Työympäristöön perehtyminen • Oman työn suunnittelu toimipaikan liikeidean mukaisesti • Ruokatuotteiden menekien arvioiminen / laskeminen • Perusruokalistan muuntaminen erityisruokavalioihin sopivaksi • Tuotannonohjausjärjestelmät ja niiden hyödyntäminen • Ostot, tilaukset • Ruoanvalmistusmenetelmien, laitteiden ja välineiden valinta tuotantotavan mukaan • Hävikki • Tiedottaminen • Kestävä kehitys • Keittiön matematiikka <p>Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisympäristö, oma työpaikka Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti</p>
Erityisruokavalioiden valmistus ja tarjoilu
<p>Keskeiset sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tuotetuntemus (tuntee ja osaa käyttää) • Työvälineet ja -menetelmät • Työn organisointi ja jaksottaminen sekä ajoitus • Ruoanvalmistus, leivonta ja ruokien esille laitto • Maustaminen • Hygienia ja puhtaanapito • Omavalvonta

- Laadun varmistus
- Pakkaaminen
- Asiakaspalvelu
- Työyhteisössä toimiminen
- Oman ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisalusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti

Erityisruokavalioiden ravitseminen ja tuotetuntemus

Keskeiset sisällöt:

- Ravitsemussuosituksukset ja niiden toteutuminen
- Erityisruokavaliot
- Ravitsemukselliset vaatimukset
- Ravinto-ohjelman käyttö
- Asiakaspalvelu
- Tuotetuntemus

Oppimisympäristöt: Luokkatila, atk-tila, moodle-oppimisalusta, oma työpaikka

Toteuttamistavat: Kontaktiopetus, verkko-opetus, etätehtävät, ryhmätyöskentely, työpaikkavierailut, työssäoppiminen

Oppimisen arviointi: Etätehtävät, käytännön työskentely opetuskeittiöllä / omassa työpaikassa, tentti

OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Oppimisen arvioinnin tavoite on, että opiskelija tietää, mitä hän osaa ja mitä hänen on vielä opittava. Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

Tämän tutkinnon osan valmistavan koulutuksen opintosuoritusten arviointi muodostuu seuraavasti:

Arviointi suoritetaan etätehtävien, käytännön työskentelyn sekä tenttien avulla.

AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa

Tutkintotilaisuudet sijoittuvat näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen loppupuolelle, ellei tutkinnon suorittajan tutkintotilaisuuksia henkilökohtaisteta aiemmaksi.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan perus- ja erityisruokavalioksiasiakkaille eri ruokalajeja ja aterioita ruokalistan mukaisesti. Näyttöympäristöiksi soveltuvat suurtaloudet ja ammattikeittiöt, joissa valmistetaan perusruokavalioiden lisäksi erilaisia erityisruokavalioterioita 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. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

http://oph.fi/download/166157_384108_Suurtalouskokin_ammattitutkinto_2015.pdf

AMMATILLISEN KASVUN TUKEMINEN JA OPINTOJEN OHJAUS

- Kuvataan ko. opintoihin liittyvän ammatillisen kasvun ja opintojen ohjauksen pääsisällöt
- Tutkinnon osan tavoitteisiin, sisältöön, toteutukseen ja arviointiin perehdyttäminen
- Valmistavan koulutuksen oppimisen arvioinnin periaatteista ja niiden soveltamisesta tiedottaminen