

**HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO**

**Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymä**

**Opetussuunnitelman tutkintokohtainen osa**

**Asiakaspalvelun osaamisala**

**Tarjoilija**

**Kokin osaamisala**

**Kokki**

**Hotellipalvelun osaamisala**

**Vastaanottovirkailija**

## Sisällys

1.	JOHDANTO.....	3
2.	HOTELLI- RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO.....	3
3.	AMMATTIALAN KUVAUS.....	3
4.	AMMATTIALAN ARVOPERUSTA.....	3
5.	PERUSTUTKINNON TAVOITTEET .....	4
6.	HOTELLI- RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN.....	6

## 1. JOHDANTO

Tämä opetussuunnitelma on laadittu käyttäen suunnittelun **perustana Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteita, OPH:n määräys 28.10.2014, Dno 44/011/2014** ja Jokilaaksojen koulutuskuntayhtymän opetussuunnitelman pedagogista toimintaohjetta 2014. Opetussuunnitelma on laadittu paikalliseen toimintaympäristöön sopivaksi yhteistyössä työelämän kanssa. Opetussuunnitelmaa ja sen toteuttamista kehitetään työelämästä ja opiskelijoilta saadun palautteen perusteella.

## 2. HOTELLI- RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

Tutkinto on mahdollista suorittaa Haapaveden, Nivalan ja Oulaisten ammattiopistoissa

## 3. AMMATTIALAN KUVAUS

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan tulevaisuuden näkymät ovat hyvät, sillä matkailijoiden määrät kasvavat ja mm. hyvinvointipalvelujen kysyntä lisääntyy voimakkaasti. Lisääntynyt kysyntä kasvattaa suoraan majoitus- ja ravitsemispalveluiden tarvetta. Kansainvälistyminen vaikuttaa kulutuskäyttäytymiseen, ruokatottumuksiin ja raaka-aineiden monipuolistumiseen. Asiakkaiden tarpeet toisaalta yhdenmukaistuvat ja toisaalta yksilöllistyvät.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan palveluita käytetään ”vauvasta vaariin” ja niitä tarvitaan ympäri vuoden kaikkina vuorokauden aikoina siellä, missä ihmiset ovat: työssä, vapaa-ajalla, lomilla, tapahtumissa, kaupakeskuksissa, liikenneasemilla, matkailukeskuksissa, päiväkodeissa, oppilaitoksissa, sairaaloissa, armeijassa jne.

Hotelleissa ja muissa majoitusliikkeissä suomalaisille ja ulkomaalaisille vapaa-ajan matkustajille ja liikematkustajille tarjotaan majoitus-, ravintola- ja viihdepalveluja. Osassa hotelleista on majoitus- ja ravitsemispalveluiden lisäksi myös kokous- ja kongressi-, kylpylä-, terveys- ja hyvinvointipalveluita. Suomessa on yksityisiä hotelleja ja kotimaisia sekä kansainvälisiä hotelliketjuja. Hotellivirkailijan työ on vastaanoton asiakaspalvelua, myyntitehtäviä ja neuvontaa. Työnkuva muodostuu toimipaikkakohtaisesti.

Yksittäiset ravintolat ja ravintolaketjut toimivat eri liikeideoilla. Niissä voi painottua esim. seurustelu-, edustus- tai lounasruokailu, olut- ja muu juomavaliokoma, viihde-, musiikki- tai ohjelmatarjonta. Osa ravintoloista on etnisiä, ja yrittäjinä voivat toimia myös maahanmuuttajataustaiset henkilöt. Kahvilat, juhla- tai pitopalvelut, liikenneasemat ja pikaruokaravintolat ovat esimerkkejä muista liikeideoista. Tarjoilijan työ on asiakaspalvelua ja myyntitehtäviä sekä ylipäänsä asiakkaiden hyvinvoinnista huolehtimista. Työnkuva muodostuu toimipaikkakohtaisesti.

Catering-alalla tuotetaan ruokapalveluja kodin ulkopuolella tapahtuvaa päivittäistä ruokailua sekä edustus- ja tilaustarjontaa varten. Suurimmat päivittäiset ruokailijaryhmät ovat koululaiset ja opiskelijat. Muita asiakasryhmiä ovat muun muassa päiväkodeissa, sairaaloissa, vanhainkodeissa, hoitolaitoksissa, puolustusvoimissa sekä eri työpaikkojen henkilöstöravintoloissa ruokailevat asiakkaat. Catering-alan yrityksissä toteutetaan myös juhla- ja pitopalveluita asiakkaiden yksilöllisten toivomusten mukaan. Näitä palveluita saa myös sekä ravintoloista että hotellien ravintoloista osana niiden muuta toimintaa. Ateriapalvelu kuljettaa aterioita asiakkaiden toimitiloihin, koteihin ja eri laitoksiin.

Ravintoloissa kokin työ on elintarvikkeiden esikäsittelyä ja -valmistusta ja ruuan valmistusta joko suurelle joukolle kerrallaan tai annoskohtaisesti. Työnkuva muodostuu toimipaikkakohtaisesti ja liikeidean mukaan.

Matkustaja- ja rahtialuksissa laivatalous on työnä rinnastettavissa hotelli- ja ravintola-alaan. Laivan taloushenkilöstö vastaa miehistön ja matkustajien majoitus- ja ravitsemispalveluista, tilojen puhtaudesta ja viihtyisyydestä. Laivatalousalaa säätelevät merenkulun kansalliset ja kansainväliset säädökset, jotka edellyttävät mm. koko henkilöstöltä turvallisuuskoulutusta. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan sekä laivatalousalan työ on usein vuorotyötä, ja osalle alasta on tyypillistä suuretkin kausivaihtelut. Ala on työvoimavaltainen, ja sen kasvunäkymät ovat sidoksissa sekä matkailun menestymiseen että kotimaisen kysynnän osalta kuluttajien taloudelliseen tilanteeseen. Alan kehitys seuraa kotitalouksien ostovoiman ja kokonaistuotannon kehitystä, ja kansainväliset häiriöt heijastuvat nopeasti mm. matkailun kehitykseen. Väestön ikääntyminen ja hoivapalvelujen kysynnän voimakas lisääntyminen näkyvät erityisesti catering-alan palvelujen kysynnän kasvuna.

## 4. AMMATTIALAN ARVOPERUSTA

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan lähtökohtia ovat asiakkaiden tarpeiden ja odotusten täyttäminen ja elämysten tuottaminen. Tavoitteena on edistää asiakkaiden hyvinvointia ja elämänlaatua tarjoamalla palveluita ja virkistystä viihtyisissä ja turvallisissa ympäristöissä. Tavoitteena on aina tyytyväinen asiakas.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan asiakaspalvelussa ja liiketoiminnassa ovat keskeisiä arvoja asiakaslähtöisyys, liiketoiminnan kannattavuus ja tuloksellisuus, palvelujen ja tuotteiden kilpailukykyinen hinta – laatusuhde, turvallisuus ja terveellisyys. Myös henkilöstön tyytyväisyyden varmistaminen on toiminnan lähtökohta.

Alan eettisesti vastuullinen palvelu- ja liiketoiminta perustuu terveisiin liiketoiminnan ja kilpailun periaatteisiin, ihmisarvon ja eri kulttuurien kunnioittamiseen, tasa-arvoon ja suvaitsevaisuuteen, luotettavuuteen sekä sopimusten, säädösten ja yhteiskunnallisten velvollisuuksien noudattamiseen. Myös tuote- ja asiakasturvallisuus ja toiminnan ympäristöystävällisyys ovat toiminnan lähtökohtia. Asiakkaat odottavat paitsi hyvää hintalaatusuhdetta, myös turvallisia, terveellisiä ja eettisesti tuotettuja ruokapalveluja.

Alan ammattilainen on vastuullinen, oma-aloitteinen, rehellinen, suvaitsevainen, yhteistyökykyinen ja palveluhenkinen ja hän hallitsee hyvät käytöstavat. Hän arvostaa kansallista perinnettä ja kulttuurista erilaista. Hän arvostaa omaa ammattialaansa, omaa ja toisten työtä, työyhteisöään ja työympäristöään. Hän tuntee vastuunsa asiakkaista, turvallisuudesta, ympäristöstä ja on kiinnostunut työnsä ja ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä. Alan ammattilaisella on hyvä ammatti-identiteetti.

## 5. PERUSTUTKINNON TAVOITTEET

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittaneella on monipuolista alan perusosaamista. Hän palvelee suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita ja pystyy toimimaan eri liikeideoilla toimivissa yrityksissä ja toimipaikoissa majoitus- ja ravitsemispalvelutehtävissä. Perustutkinnon tavoitteena on saada alalle palveluhenkisiä, vastuullisia, oma-aloitteisia, luotettavia ja yhteistyökykyisiä työntekijöitä. Perustutkinnon suorittaneella on hyvä työntekijän aseman ja työelämän tuntemus. Hän noudattaa alan sopimuksia, säädöksiä ja yhteiskunnallisia velvollisuuksia. Hänellä on hyvät käytöstavat, hän on suvaitsevainen ja kunnioittaa eri kulttuureista tulevia työtovereita ja asiakkaita.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut toimii työssään asiakaslähtöisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti huolehtien tuotteiden laatuvaatimuksista, turvallisuudesta, terveellisyydestä ja esteettisyydestä. Hän arvostaa suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria ja edistää sitä omalla toiminnallaan. Hän tuottaa työssään asiakkaille monipuolisia palveluja sekä huolehtii asiakkaiden tyytyväisyydestä. Hän tietää kuinka toimipaikan tulos muodostuu ja kuinka hän itse voi vaikuttaa siihen. Hänelle alkaa kehittyä vahva ammatti-identiteetti, hän on kiinnostunut ammattitaitonsa jatkuvasta kehittämisestä ja seuraa alan kehittymistä.

Perustutkinnon suorittanut osaa suunnitella työtään, toimia annettujen ohjeiden mukaan ja arvioida omia työsuorituksiaan. Hän huolehtii ja pitää kunnossa työvälineet ja osaa käyttää tarvittavia koneita ja laitteita. Hän huolehtii omalta osaltaan tuotettujen palveluiden eettisyydestä ja toimii kestävästi toimintatavan mukaisesti. Hän käyttää tietotekniikkaa ja ammatillista kielitaitoa työssään. Hän toimii terveyttä edistävästi, ylläpitää työ- ja toimintakykyään ja toimii työssään ergonomisesti. Hän ymmärtää oman toimintansa merkityksen osana palveluketjua ja vaikuttaa toiminnallaan myönteisesti asiakkaiden tyytyväisyyteen ja työyhteisön toimintaan.

Hotelli- ravintola- ja catering-ala on kansainvälinen ala, jolla edellytetään ammattisanaston hallintaa vierailia kielillä ja muutenkin eri kulttuurien tuntemusta. Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisältyvät ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin ja yhteisten tutkinnon osien osaamistavoitteisiin sekä niiden arviointikriteereihin. Avaintaitojen tavoitteena on tukea sellaisen osaamisen kehittymistä, jota tarvitaan jatkuvassa oppimisessa, tulevaisuuden ja uusien tilanteiden haltuunotossa sekä työelämän muuttuvissa tilanteissa selviytymisessä.

Perustutkinnon suorittanut hallitsee alan perusvalmiudet ja hän on lisäksi erikoistunut, asiakaspalvelun, hotellipalvelujen tai ruoanvalmistuksen tehtäviin.

**Asiakaspalvelun osaamisalan suorittanut tarjoilija** osaa toimia asiakaspalvelijan tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Työpaikkoja voivat olla kahvilat, ravintolat, henkilöstöravintolat, liikenneasemat, pikaruoka-, juhlapalvelu- tai matkailuyritykset sekä suurtalousalan toimipaikat. Tarjoilija kunnostaa asiakastiloja ja laittaa esille myytäviä tuotteita sekä esittelee, myy ja tarjoilee asiakkaille tuotteita ja palveluja. Hän palvelee yksittäisiä asiakkaita ja asiakasryhmiä. Hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöiden kanssa asiakkaiden viihtyvyyden, turvallisuuden ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Hän toimii työssään kestävästi toimintatavan ja hygieniavaatimusten mukaisesti, noudattaa anniskelumääräyksiä sekä muita alan sopimuksia ja säädöksiä.

**Kokin osaamisalan suorittanut kokki** osaa toimia ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Työpaikkoja voivat olla kahvilat, henkilöstöravintolat, ravintolat, cateringalan yritykset, suurkeittiöt ja juhla- ja pitopalveluyritykset sekä lasti- ja matkustajalaitokset. Kokki tuntee elintarvikkeet ja raaka-aineet, valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa myös erityisruokavalioksi asiakkaille ja laittaa sen esille joko suurelle joukolle kerrallaan tai annoksittain. Toimiessaan ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun tehtävissä hän tekee yhteistyötä toisten työntekijöiden kanssa asiakkaiden turvallisuuden ja hyvinvoinnin edistämiseksi. Hän toimii

työssään kestävän toimintatavan, hygieniavaatimusten ja anniskelumääräyksiensä mukaisesti sekä noudattaa muita alan sopimuksia ja säädöksiä.

Lisäksi ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijalle valmiuksia yrittäjyyteen. Koulutuksen tavoitteena on myös tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintovalmiuksien, ammatillisen kehittymisen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja.  
(L 630/1998, 5 §).

## 6. HOTELLI- RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON MUODOSTUMINEN

<b>1. HOTELLI- RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO</b>	<b>180 OSP</b>
<b>2. AMMATILLISET TUTKINNON OSAT</b>	<b>135 OSP</b>
<p><b>2.1 Pakolliset tutkinnon osat</b></p> <p>2.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 30 osp, (100121)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Puhtaanapidon ja hygienian perusteet 5 osp</li> <li>Asiakaspalvelun ja tarjoilun perusteet 5 osp</li> <li>Elintarvikkeiden tuntemus ja ruoanvalmistuksen perusteet 10 osp</li> <li>Majoitus- ja ravitsemispalveluihin orientoituminen /( työssäoppiminen) 10 osp</li> </ol>	
<p><b>2.2 Asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp</b></p> <p>2.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti 25 osp, (100122)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet 5 osp</li> <li>Asiakaspalvelun ja myyntityön perusteet 10 osp</li> <li>Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien 10 osp</li> </ol> <p>2.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu 35 osp, (100122)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Juomatietous ja asiakaspalvelu 5 osp</li> <li>Gastronomisen ruoanvalmistuksen ja tarjoilun perusteet 15 osp</li> <li>Ruoka ja tapakulttuurit 5 osp</li> <li>Annosruokien ja juomien tarjoilu työssäoppien 10 osp</li> </ol>	
<p><b>2.3 Hotellipalvelun osaamisala, vastaanottovirkailija, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp</b></p> <p>2.3.1 Asiakaspalvelu ja myynti 25 osp (100122)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Alkoholi- ja juomatarjoilun perusteet 5 osp</li> <li>Asiakaspalvelun ja myyntityön perusteet 10 osp</li> <li>Asiakaspalvelu ja myynti työssäoppien 10 osp</li> </ol> <p>2.3.2 Vastaanoton asiakaspalvelu 35 osp (100124)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Vastaanoton asiakaspalvelu työssäoppien 35 osp</li> </ol>	
<p><b>2.4 Kokin osaamisala, kokki, pakolliset tutkinnon osat, 60 osp</b></p> <p>2.4.1 Lounasruokien valmistus 40 osp, (100125)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ruokalistasuunnittelu ja kannattavuus 5 osp</li> <li>Ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot 5 osp</li> <li>Lounasruokien valmistaminen ja leivonta 20 osp</li> <li>Lounasruokien valmistaminen työssäoppien 10 osp</li> </ol> <p>2.4.2 Annosruokien valmistus 20 osp, (100126)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Annosruokien valmistuksen perusteet (gastronomia, ravitsemussuositukset, erityisruokavaliot, kustannustietous, laatu) 5 osp</li> <li>Liikeidean mukainen annosruokien valmistus (kustannustietous, asiakastyytyväisyys) 10 osp</li> <li>Annosruokien valmistus työssäoppien 5 osp</li> </ol>	

## 2.5 Valinnaiset tutkinnon osat, valittava 45 osaamispistettä

### 2.5.1 A la carte -ruoanvalmistus 20 osp (100127)

1. Ala carte ruokalajit ja ruoanvalmistusmenetelmät 5 osp
2. Gastronomian periaatteiden mukainen ruoanvalmistus 10 osp
3. A la carte -ruoanvalmistus työssäoppien 5 osp

### 2.5.2 A la carte -tarjoilu 20 osp, (100128)

1. A la carte -tarjoilun perusteet 5 osp
2. Gastronomian periaatteiden mukainen tarjoilu 5 osp
3. A la carte - tarjoilu työssäoppien 10 osp

### 2.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu 20 osp, (100129)

1. Juomien myynnin ja tarjoilun perusteet sekä juomasekoitusten valmistaminen 5 osp
2. Juomien myynti ja tarjoilu työssäoppien 15 osp

### 2.5.4 Kahvilapalvelut 15 osp, (100130)

1. Kahvilapalvelut 9 osp
2. Kahvilapalvelut työssäoppien 6 osp

### 2.5.8 Pikaruokapalvelut 15 osp, (100134)

1. Pikaruokapalveluiden perusteet 5 osp
2. Pikaruokapalvelut työssäoppien 10 osp

### 2.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto 20 osp (100135)

1. Suurkeittiön ruoanvalmistus ja leivonta 9 osp
2. Suurkeittiön tuottava toiminta 5 osp
3. Suurkeittiön ruokatuotannossa toimiminen työssäoppien 6 osp

### 2.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 20 osp, (100136)

1. Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen 4 osp
2. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 10 osp
3. Tilaus- ja juhlaruokien valmistus työssäoppien 6 osp

### 2.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu 20 osp, (100137)

1. Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen 4 osp
2. Tilaus- ja juhlatarjoilu 10 osp
3. Tilaus- ja juhlatarjoilu työssäoppien 6 osp

### 2.5.14 Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista, 10–15,osp

#### 2.5.19 Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa, 5-15 osp,

- Lähiruoka ammattikeittiöissä 15 osp
- Lähiruoka ravintolassa 5 osp
- Kahvilatuotteiden valmistaminen 5 osp
- Konditoriatuotteiden valmistaminen 5 osp
- Leipomotuotteiden valmistaminen 15 osp
- Luonto- ja eräruokailu, 5 osp

#### 2.5.13 Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp

#### 2.5.15 Tutkinnon osa ammatitutkinnoista tai erikoisammattitutkinnosta, 15 osp,

#### 2.5.16 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp,

#### 2.5.17 Yrityksessä toimiminen, 15 osp,

#### 2.5.18 Huippuosaaajana toimiminen, 15 osp,

#### 2.5.20 Tutkinnon osa vapaasti valittavista tutkinnon osista 5-15 osp,

Tutkinnon osiin sisältyy osaamisen hankkimista työssäoppimisen kautta Jedussa vähintään 36 osp.

Opintojen ohjaus on kuvattu erillisessä liitteessä.

<b>3. YHTEISET TUTKINNON OSAT AMMATILISESSA PERUSKOULUTUKSESSA</b>		<b>35 OSP</b>
	<b>Pakolliset</b>	<b>Valinnaiset</b>
<b>3.1 Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp</b>	<b>8 osp</b>	<b>3 osp</b>
3.1.1. Äidinkieli	5	0–3
3.1.2. Toinen kotimainen kieli, ruotsi	1	0–3
3.1.3. Vieraat kielet	2	0–3
<b>3.2 Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 9 osp</b>	<b>6 osp</b>	<b>3 osp</b>
3.2.1. Matematiikka	3	0–3
3.2.2. Fysiikka ja kemia	2	0–3
3.2.3. Tieto- ja viestintätekniikka sekä sen hyödyntäminen	1	0–3
<b>3.3 Yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen, 8 osp</b>	<b>5 osp</b>	<b>3 osp</b>
3.3.1. Yhteiskuntataidot	1	0–3
3.3.2. Työelämätaidot	1	0–3
3.3.3. Yrittäjyys ja yritystoiminta	1	0–3
3.3.4. Työkyvyn ylläpitäminen, liikunta ja terveystieto	2	0–3
<b>3.4 Sosiaalinen ja kulttuurinen osaaminen, 7 osp</b>		<b>7 osp</b>
3.4.1. Kulttuurien tuntemus		0–3
3.4.2. Taide ja kulttuuri		0–3
3.4.3. Etiikka		0–3
3.4.4. Psykologia		0–3
3.4.5. Ympäristöosaaminen		0–3
3.4.6. Osa-alueita kohdista 3.1.1–3.3.4		0–3
	<b>19 osp</b>	<b>16 osp</b>
<p>Tutkinnon perusteissa määrättyjen osa-alueiden (3.1.1–3.4.6) valinnaisten osaamistavoitteiden lisäksi tai niiden sijaan koulutuksen järjestäjä voi päättää erilaajuisia muita valinnaisia osaamistavoitteita. Koulutuksen järjestäjän itse päättämille valinnaisille osaamistavoitteille määritellään osaamisen arviointi ja laajuus osaamispisteinä.</p> <p>Tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet voivat olla myös opiskelijan aikaisemmin hankkimaa osaamista, joka tukee kyseisen tutkinnon osan ja sen osa-alueiden osaamistavoitteita.</p>		



4. VAPAASTI VALITTAVAT TUTKINNON OSAT	10 OSP
<p>4.1 Ammatillisia tutkinnon osia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Juhlaruokien ja leivonnaisten valmistaminen, 5 osp</li> <li>2. Kansainväliset ruoat, 5 osp</li> <li>3. Kasvis- ja erityisruoan valmistus ja leivonta, 5 osp</li> <li>4. Tarjoilun ja somistamisen aakkoset, 5 osp</li> <li>5. Klassikkoruokia ja leivonnaisia, 5 osp</li> <li>6. Raaka-aineesta tuotteeksi (tuotekehitys), 5 osp</li> <li>7. Erikoisruokalajit 5 osp</li> </ol> <p>4.2 Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuvia tutkinnon osia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lähiruoka ravintolassa 5 osp</li> <li>2. Leipomotuotteiden valmistaminen 5 osp</li> <li>3. Kahvilatuotteiden valmistaminen 5 osp</li> <li>4. Konditoriatuotteiden valmistaminen 5 osp</li> </ol> <p>4.3 Yhteisiä tutkinnon osia tai lukio-opintoja</p> <p>4.4 Jatko-opintovalmiuksia tai ammatillista kehittymistä tukevista opinnoista</p> <p>4.5 Työkokemuksen kautta hankittuun osaamiseen perustuva yksilöllisiä tutkinnon osa</p>	

Tarkemmat tiedot tutkintokohtaisista valinnaisuussäännöistä löytyvät tutkinnon perusteista osoitteesta:

[http://www.oph.fi/saadokset\\_ ja\\_ohjeet/opetusuunnitelmien\\_ ja\\_ tutkintojen\\_ perusteet/amatilliset\\_ perustutkinnot/tutkinnon\\_ perusteet\\_ voimaan\\_ 010815](http://www.oph.fi/saadokset_ ja_ohjeet/opetusuunnitelmien_ ja_ tutkintojen_ perusteet/amatilliset_ perustutkinnot/tutkinnon_ perusteet_ voimaan_ 010815)