



Pop Up 8.4.2017 Kuvassa Johannes Ikkala, Salla Vittasmäki, Jouni Koskinen, Olga Kornienko, Anastasiia Efimenko ja Thi Thuy Hoang.

BLOGI

Kohti uutta ravintola- ja catering-perustutkintoa

Työelämän realiteetti on muuttunut, joten koulutuksenkin on muututtava. Ravintola- ja catering- ala on murroksessa, jossa vanhat tutkinnon osat eivät vastanneet täysin tätä päivää. Opetushallitus teki sopimuksen Omnian kanssa ja asetti perustetyöryhmän, jonka tehtävänä oli valmistella ehdotukset uudistetuiksi ravintola- ja catering-alan perustutkinnon sekä myös matkailualan perustutkinnon perusteiksi.

Teksti Oona Haapakorpi

Kuvat Omnia

07.02.2018

RaCa:kan maksuton tiedotustilaisuus tammikuun lopussa saavutti sankan joukon kuulijoita. Halukkaita kuulijoita tippui ihan aamuun asti. Kaiken kaikkiaan paikalle saapui yli 45 henkilöä, ja Collaborate-huoneen avasi virtuaalisesti yli 70



henkilöä. Tarkkaa kuulijamäärää verkon takana ei voi arvioida sillä osa kouluista striimasi lähetyksen.

Omnian kokkiopiskelijoita.

Ammatillista koulutusta uudistettiin reformin kautta osaamisperusteiseksi ja asiakaslähtöiseksi kokonaisuudeksi, mikä näkyy myös uusissa tutkinnon perusteissa. Ravintola- ja catering-perustutkinnon perusteet on julkaistu tammikuun alussa, joten ne löytyvät ePerusteista. Nämä tutkinnon perusteet astuvat voimaan 1.8.2018, jolloin kaikki suorittavat saman perustutkinnon. Muutos vanhaan, sillä tässä tarkoitetaan myös yleisiä tutkinnon osia (YTO).

• *Laki ammatillisesta koulutuksesta (L 531/2017) ja laki opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta annetun lain (532/2017) muuttamisesta 11.8.2017*

Työelämän realiteetti on muuttunut, joten koulutuksenkin on muututtava. Ravintola- ja catering-ala on murroksessa, eivätkä vanhat tutkinnon osat vastanneet täysin tätä päivää. Tästä syystä työryhmän tavoitteena oli saada tutkinto ajan hermolle.

Opetushallitus teki sopimuksen Omnian kanssa ja asetti perustetyöryhmän, jonka tehtävänä oli valmistella ehdotukset uudistetuiksi ravintola- ja catering-alan perustutkinnon sekä myös matkailualan perustutkinnon perusteiksi. Opetushallituksen säätämä toimintakausi oli 15.8.2016–31.1.2018.

Työryhmän jäsenet edustivat matkailu- ja ravitsemisalan mahdollisimman laajaa näkemystä osaamisen kehittymisestä monilta eri sektoreilta. Työryhmässä työskentelivät **Anne Kokkonen**: HR Director, Royal Ravintolat Oy, **Matti Räsänen**: HR-asiantuntija, Sokotel Oy, **Tomi Saarelainen**: General Manager, Scandic Hotels, **Anna Ahmaoja**: Specialist HRD, Fazer Food Services ja **Katri Palosaari**: yrittäjä, Levin Tunturilomat. Perustyöryhmän sihteerinä toimivat lehtori **Oona Haapakorpi** ja kouluttaja **Tuula Merikallio** Omniasta.

Työskentelyn aikana perusteprosessissa hyödynnettiin erilaisia tulevaisuuden osaamisen kartoituksia, selvityksiä ja toimialaraportteja sekä kuultiin laajasti monia asiantuntijoita kuten tulevaisuudentutkijoita. Työskentelyn aikana laadittiin lisäksi erilaisia virtuaalisia kyselyitä sekä toimittiin hyvässä yhteistyössä tutkintotoimikuntien ja muiden työryhmien kanssa.

Muutoksia RaCa tutkinnon perusteissa

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet muutettiin uuden lainsäädännön mukaisiksi ja samalla tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksia korjattiin enemmän työelämälähtöisiksi. Joissain tutkinnoissa uusittiin myös tutkinnon osien nimiä. Tällöin myös pyrittiin poistamaan samankaltaisuuksia eri tutkinnon osista, koska tutkinnoista löytyi paljon toistoa jo aiemmin näytetystä osaamisesta. Samalla tarkistettiin eri tutkinnon osien osaamispistelaajuuksien vastaavuus kohtaamaan mahdollisimman tarkasti työelämän vaatimuksia. Tässä yhteydessä kriteerit kirjoitettiin tasoille T1 (tyydyttävä), H3 (hyvä) ja K5 (kiitettävä).

Tästä syystä esimerkiksi uudistetun tutkinnon osan "Katu- ja pikaruokapalvelut" nimeä on hieman muutettu ja osaamispisteitä on vähennetty. Tai esimerkiksi "À la carte -ruoanvalmistus" -tutkinnon osan osaamispisteitä on laajennettu ja itse tutkinnon osan kriteereitä muutettu huomattavasti. Esimerkiksi "toimii kylmässä ja lämpöisessä keittiössä kyseisen keittiön osa-alueiden mukaisesti sekä erikoistuu yhteen osa-alueeseen joko" työryhmän jäsenenä tai itsenäisesti. Kaikissa tutkinnon osissa on lisätty huomattavasti kestävä kehitystä.

Suurin muutos kuitenkin taitaa olla sosiaalisen median määrissä. Opiskelijat eivät vielä välttämättä yrityksissä pääse mukaan sosiaalisen median käyttöön, mutta tässä on hyvä muistaa, että "siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin".

• *Elinikäisen oppimisen avaintaidot sisällytetty (Digitaalinen ja teknologinen, Matemaattinen ja luonnontieteellinen, Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen ja Osaamisen kehittäminen pakollisissa) (Kestävän*

kehityksen, Kulttuurinen, Yhteiskunnallinen osaaminen ja kansalaisuus ja Yrittäjyysosaaminen te-tarpeiden mukaan)

Omniassa toimiva **Kokkikilta Original Espoo** on malliesimerkki, miten toimitaan yhteistyössä työelämän kanssa. Kiltamainen opetus perustuu avoimuuteen, tiimityöskentelyyn, työlähtöisyyteen, yrittäjyyteen ja ennen kaikkea avoimeen oppimateriaaliin, vertaisoppimiseen sekä vahvaan tutortoimintaan.

Kiltamallinen toiminta mahdollistaa aidosti yksilölliset opintopolut, joissa opiskelijat vahvasti osallistuvat oman polun suunnitteluun.

Joustavuus opintojen suorittamisessa mahdollistaa vahvan yhteistyön eri organisaatioiden kanssa. Hyvä yhteistyö työelämän kanssa mahdollistaa entistä nopeamman reagoinnin työelän tarpeisiin.

Yhteistyöstä hyvänä esimerkkinä ovat opiskelijoiden perustamat Pop Up -ravintolat, joihin voidaan integroida YTO (yhteiset tutkinnonosat) toteutuksia yrittäjyydestä, sosiaalisen median käytöstä, matematiikasta ja yhdestä kotimaisesta kielestä (suullinen ilmaisu). Tai esimerkiksi erilaiset kansainväliset vaihdot, joihin voi integroida sosiaalisen median käyttöä sekä eri kieliä. Tai erilaiset tapahtumat, joissa Omnia on ollut mukana. Esimerkiksi Pro-gaalassa Omnian tarjoilijaopiskelijat olivat ammattilaisen apuna, työskennellen työpareina.

Uusia valinnaisia tutkinnon osia "Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa" -tutkinnon osalta ideoidaan eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista. Tässä tutkinnon osassa on tärkeä, että opiskelija tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäännöt ja osaa kertoa luonnontuotteiden keruusta ja saatavuudesta vuodenaikojen ympäri.

"Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen" tutkinnon osassa kehitetään ja testataan työryhmän jäsenenä ruoka- ja juomapalveluita. Tarkoitus on ideoida tuotteet vuodenaikoihin sopiviksi kokonaisuuksiksi ja samalla tuotteelle/tuotteesta tehdään markkinointiviestintämateriaalia.

"3D- tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa" -tutkinnon osassa haetaan jotakin uutta tulevaisuuden teknologiaa eli sokerin ja suklaan 3D-printtaus, mutta kuitenkin niin, että se on mahdollista näyttää työympäristössä 2020-2021 työryhmässä.

"Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen" -tutkinnon osa on ajateltu liha- tai kalatiskin palvelutiskillä työskentelyyn. Kyseinen tutkinnonosa on tullut suorana pyyntönä työelämältä. Työelämän pyynnöstä tässä tutkinnon osassa käsitellään ja tehdään raaka-aineista tuotteita sekä ollaan asiakaspalvelussa.

Hyvä muistaa

On hyvä muistaa, että vastaavan hoitajan pätevyys poistuu, mutta sen tilalle tulee laki joka ei salli poikkeuksia eli Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa (66 §) eikä arviointia voida mukauttaa (64§)!

Hygieniosaamisen arviointia ei voida myöskään mukauttaa. Tämä tarkoittaa, että kaikilla pitää olla ennen työssäoppimiseen menoa voimassa oleva hygieniosaaminen ja käytännössä tämä tarkoittaa hygieniapassia.

Mielestäni uudet tutkinnonperusteet ovat tällä hetkellä hyvin työelämälähtöisiä ja osaamistavoitteista on pyritty saamaan työelämän tarpeiden mukaisia.



Team Omnia PRO-gaalassa.



Kirjoittaja toimii ruokatuotannon lehtorina Omniassa.

Lue myös



Ammatillisen koulutuksen reformi ja työssäoppiminen

Työpaikoilla tapahtuva opiskelu ja oppiminen muuttuvat merkittävästi vuonna 2018 niin sanotun reformin myötä. Jatkossa työnantajan on otettava enemmän vastuuta opiskelijan ohjaamisesta ja ammattiin oppimisesta.

aromi

RUOAN JA JUOMAN
AMMATTILEHTI

Horeca-alan sitoutumaton ammattilehti,
51. vuosikerta, Aikakauslehtiiton jäsen

Mediatalo Keskisuomalainen Oyj Aikakauslehtiryhmä
Aromi ja Shaker
Mäkelänkatu 56, 3. krs,
00510 Helsinki

Aromi ilmestyy 10 kertaa vuodessa

Kustantaja ja julkaisija

Mediatalo Keskisuomalainen Oyj Aikakauslehtiryhmä

Liiketoimintajohtaja

Nina Harlin

©Aromi2018