# TYÖPAIKAN HAKEMINEN TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄÄ KOULUTUSTA VARTEN

Tutkinto: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

Tutkinnon osa**:** Laivatalouspalvelut 20 osp

Koulutussopimuksen voimassaoloaika: xx.xx.xxxx-xx.xx.xxxx

Sopiva koulutussopimustyöpaikka:

Laiva

## Koulutuksen tavoite tässä tutkinnon osassa

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla laivatalouden puhtaanapidon, asiakaspalvelun ja ruoanvalmistuksen tehtävissä. Opiskelija kunnostaa ja varustaa laivan henkilökunnan sekä matkustajien asiakas-, majoitus- ja työtiloja, valmistaa tuotteita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Lisäksi opiskelija laatii omat henkilökohtaiset tavoitteet.

## Työtehtävät:

* työskennellä laivatyössä merenkulkuelinkeinon ja laivan toimintaympäristössä
* aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
* kunnostaa ja varustaa pentteritilat ja messin ruokailua varten sekä toimia laivakeittiössä
* toimia asiakaspalvelutehtävissä sekä huolehtia tilojen viihtyisyydestä
* hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
* valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
* arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

## Työaika ja palkkaus

Työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana opiskelija noudattaa työpaikan työturvallisuusmääräyksiä, sovittuja työaikoja sekä työpaikan pelisääntöjä. Koulutussopimukseen perustuvassa koulutuksessa opiskelijalle ei makseta palkkaa tai vastiketta.

## Työpaikalla järjestettävän koulutuksen ohjaus ja valvonta

Opiskelija oppii osan tutkintoon kuuluvasta ammattitaidosta todellisessa työympäristössä henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman (HOKS) mukaisesti. Työpaikalla järjestettävä koulutus on suunnitelmallista ja ohjattua sekä arvioitavaa koulutusta.

Ohjauksella pyritään siihen, että työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana HOKS:n kirjatut tavoitteet täyttyvät. Opiskelija laatii itselleen tavoitteet yhdessä opettajan ja ohjaajan kanssa.

Yrityksissä opiskelijan ohjaajana toimii työpaikan nimeämä vastuullinen työpaikkaohjaaja, tai hänen ollessa estynyt, joku muu työpaikan nimeämä henkilö. Opiskelijalle annetaan oppimisesta ohjaavaa ja kannustavaa palautetta.

Työpaikalla järjestettävän koulutuksen aikana opettaja käy 2-3 kertaa työpaikalla. Opiskelija täyttää päivittäin päiväkirjaa Wilmassa, jossa hän pohtii omaa oppimistaan. Ohjaaja saa sähköpostilla tunnukset Wilmaan, linkin oppilaitoksen peda.netissä olevaan ohjausmateriaaliin ja palautelinkkiin.

## Työpaikalla järjestettävän koulutuksen ja näyttöjen ajankohta

Työpaikalla tapahtuvan koulutuksen laajuus määräytyy opiskelijan henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman (HOKS) mukaisesti. Opiskelija antaa näytön koulutusjakson loppupuolella. Näyttö kirjataan HOKS:n. Opiskelija laatii näytöstä työsuunnitelman.

## Ohjaavan opettajan yhteystiedot

Palvelualan Opisto Kuopio

xxxx xxxxxxxx

Asemakatu 4, 70100 Kuopio

044 0355xxx

etunimi.sukunimi@paok.fi

# EHDOTUS KOULUTUSSOPIMUS TYÖPAIKAKSI

## Opiskelijan tiedot

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nimi |  | |
| Sähköposti ja puhelinnumero | sähköpostiosoite: | puh. |
| Tutkinnon osa |  | |
| Koulutuksen kesto |  | |

## Työpaikan tiedot

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Työnantaja/työpaikka  Y-tunnus |  | |
| Nimi | Sopimuksen allekirjoittaja ja asema organisaatiossa | Työpaikkaohjaaja |
| Osoite |  |  |
| Puhelinnumero ja sähköposti |  |  |
| Työaika viikossa |  |  |

Työvaatteet: ⃝ Opiskelijan omat ⃝ Työpaikasta

Ruokailu: ⃝ Opiskelija kustantaa itse ⃝ Työpaikka tarjoaa

Hygieniaosaaminen: ⃝ Opiskelijalla on ⃝ Opiskelijalla ei ole

EA-kortti: ⃝ Opiskelijalla on ⃝ Opiskelijalla ei ole

Paikka ja aika: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ / \_\_\_\_ 20\_\_\_

Allekirjoitukset \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Opiskelija Työnantaja

# NÄYTTÖYMPÄRISTÖN ARVIOINTI: Laivatalouspalvelut

Työpaikan tulee täyttää seuraavat kriteerit, jotka Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon opetussuunnitelmassa vuonna 2018 on asetettu.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **kyllä** | **ei** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Toimipaikassa on kirjallinen omavalvontasuunnitelma. |  |  |

Työpaikka täyttää yllämainitut kriteerit.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Paikka ja aika Allekirjoitus

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ohjaajan ohjausosaamisen varmistaminen** | **kyllä** | **ei** |
| Ohjaaja on suorittanut työpaikkaohjaajakoulutuksen 3-5 osp. |  |  |
| Ohjaaja on suorittanut muun työpaikkaohjaajakoulutuksen. |  |  |
| Ohjaaja on tutustunut ohjaan.fi sivustoon. |  |  |