

**TYÖPAIKAN HAKEMINEN TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄÄ KOULUTUSTA VARTEN**

**TUTKINTO:** Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

**TUTKINNON OSA:** Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa 15 osp

**KOULUTUSSOPIMUKSEN VOIMASSAOLOAIKA:** xx.xx.xxxx -xx.xx.xxxx

**SOPIVA KOULUTUSSOPIMUSTYÖPAIKKA:**

Ravintola tai suurkeittiö

**KOULUTUKSEN TAVOITE TÄSSÄ TUTKINNON OSASSA**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravintolan- tai suurkeittiön ruoanvalmistus- tai asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suunnittelee, hankkii ja käsittelee raaka-aineita ja valmistaa ja laittaa esille luonnontuotteista tehtyjä tuotteita.

Lisäksi opiskelija laatii omat henkilökohtaiset tavoitteet.

**TYÖTEHTÄVÄT:**

- suunnitella luonnontuotteista ruoka- tai juomatuotteita
- esivalmistella ja valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita
- laittaa esille ja tarjoilla ruoka- tai juomatuotteita
- tehdä työvuoroon kuuluvat jälkityöt
- 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.



PALVELUALAN  
OPISTO  
KUOPIO

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

Hygieniaoosaaminen:

Opiskelijalla on

Opiskelijalla ei ole

EA-kortti:

Opiskelijalla on

Opiskelijalla ei ole

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

Allekirjoitukset \_\_\_\_\_

Opiskelija

Työnantaja

## NÄYTTÖYMPÄRISTÖN ARVIOINTI: LUONNONTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMINEN RAVITSEMISPALVELUISSA

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

	kyllä	ei
Suurkeittiö, jossa käytetään luonnontuotteita.		
Ravintola, jossa käytetään luonnontuotteita.		
Toimipaikassa on kirjallinen omavalvontasuunnitelma.		

Työpaikka täyttää yllämainitut kriteerit.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Paikka ja aika

Allekirjoitus

<b>Ohjaajan ohjausosaamisen varmistaminen</b>	kyllä	ei
Ohjaaja on suorittanut työpaikkaohjaajakoulutuksen 3-5 osp.		
Ohjaaja on suorittanut muun työpaikkaohjaajakoulutuksen.		
Ohjaaja on tutustunut ohjaan.fi sivustoon.		