

TYÖPAIKAN HAKEMINEN TYÖPAIKALLA JÄRJESTETTÄVÄÄ KOULUTUSTA VARTEN

TUTKINTO: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

TUTKINNON OSA: Ruoka – tai juomatuotteiden tuotteistaminen 15 osp

KOULUTUSSOPIMUKSEN VOIMASSAOLOAIKA:

SOPIVA KOULUTUSSOPIMUSTYÖPAIKKA:

Ravitsemisalan yritys, pop-up- tapahtuma tai muu tapahtuma

KOULUTUKSEN TAVOITE TÄSSÄ TUTKINNON OSASSA

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä tuotteistamalla työryhmässä kohderyhmälle sopivia ruoka- -tai juomatuotteita ravitsemisalan yritykselle, pop-up-- tai muuhun tapahtumaan.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Anniskeluosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Anniskeluosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

TYÖTEHTÄVÄT:

- Tuotteistamiseen valmistautuminen
- Ruoka- tai juomatuotteiden ideoiminen ja tuotteistaminen
- Markkinointimateriaalin tuottaminen
- Ruoka- tai juomatuotteiden valmistaminen

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

Ohjaava Opettaja

Asemakatu 4, 70100 Kuopio

044 0355 xxx

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 | 4 päivää/vko | |

- 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: RUOKA- JA JUOMATUOTTEIDEN TUOTTEISTAMINEN

Työpaikan tulee täyttää seuraavat kriteerit, jotka Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon opetussuunnitelmassa vuonna 2024 on asetettu.

| | kyllä | ei |
|-----------------------|-------|----|
| Ravitsemisalan yritys | | |
| Pop-up- tapahtuma | | |
| Muu tapahtuma | | |

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. | | |