Suurtalouskokin ammattitutkinto

Suurtalouskokin ammattitutkinto

Suurtalouskokki toimii itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä ammattikeittiöissä. Hän työskentelee toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Ammattikeittiössä valmistetaan ja tarjoillaan aterioita sekä hoidetaan kahvila- ja kokouspalveluja sekä edustustilaisuuksia. Päivittäinen tuotevalikoima on monipuolinen, tarjolla on useampia päivän vakioaterioita sekä näissä vaihtoehtoja, joista asiakkaalla on mahdollisuus valita. Suurtalouskokin työ on päivä- tai vuorotyötä. Suurtalouskokin ammattitutkinto on tarkoitettu henkilölle, joka työskentelee ammattikeittiön toiminta-ajatuksella toimivissa ravitsemisalan yrityksissä tai organisaatioissa kokin työtehtävissä itsenäisesti ja työyhteisön jäsenenä. Suurtalouskokin ammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset tiedot ja taidot työskennellä joustavasti suurtalouskokin työtehtävissä sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Perusteen nimi	Suurtalouskokin ammattitutkinto
Määräyksen diaarinumero	16/011/2015
Koulutuskoodit	Suurtalouskokin ammattitutkinto (384108)
Voimaantulo	01.05.2015

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen. 1
2. Tutkinnon osat. 2
2.1. Ruoanvalmistus ammattikeittiössä. 2
2.2. Ruoanvalmistus suurtaloudessa. 4
2.3. Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen. 7
2.4. Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä. 10
2.5. Erityisruokavalioaterioiden valmistus. 12
3. Suurtalouskokin ammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi. 16
4. Tutkintoa koskevat muut määräykset. 17
5. Liite. Suurtalouskokin ammattitutkinnon kuvaus. 18
5.1. Suurtalouskokin ammattitutkinto. 18
5.2. Tutkinnon muodostuminen. 18
5.3. Tutkinnon suorittaneen osaaminen. 18
5.4. Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia. 18
5.5. Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema. 18
5.6. Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema. 19
5.7. Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen). 19
5.8. Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset. 19
5.9. Jatko-opintokelpoisuus. 19
5.10. Säädösperusta. 19
5.11. Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla. 19
5.12. Pohjakoulutusvaatimukset. 19

1. Tutkinnon muodostuminen

Suurtalouskokin ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta.

PAKOLLINEN TUTKINNON OSA | 1 KPL
Ruoanvalmistus ammattikeittiössä, **P**
VALINNAISET TUTKINNON OSAT | 2 KPL *Valitaan kaksi tutkinnon osaa.*
Ruoanvalmistus suurtaloudessa
Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen
Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä
Erityisruokavalioaterioiden valmistus
Tutkinnon osa muusta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta *Suurtalouskokin ammattitutkintoon voidaan sisällyttää valinnaisena yksi tutkinnon osa muusta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta. Suurtalouskokin ammattitutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta tunnustaa tämän tutkinnon osan osaksi suurtalouskokin ammattitutkintoa todistuksen perusteella.*

2. Tutkinnon osat

2.1. Ruoanvalmistus ammattikeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä ammattikeittiössä
- toimia kokkina ammattikeittiön ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Tutkinnon suorittamispaikoiksi soveltuvat henkilöstöravintolat, päiväkodit, oppilaitokset, puolustusvoimien ateriapalvelut sekä hoiva- ja hoitolaitokset, joissa valmistetaan ja tarjoillaan saman työvuoron aikana useita eri ruokalajeja sekä tarvittaessa valmistetaan take away –tuotteita, kokoustarjoiluja ja hoidetaan edustustilaisuuksia.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoi työnsä ammattikeittiön toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA SUUNNITELLA TYÖTEHTÄVÄNSÄ AMMATTIKEITTIÖSSÄ.

Oman työn suunnitteleminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy ruokalistoihin sekä tarjoilutilausten ruokatuotteisiin ja suunnittelee työpäivänsä ja seuraavan päivän työvuoron rytmityksen tarvittavien palveluiden mukaisesti • ottaa suunnittelussa huomioon erityisruokavaliot, ravitsemussuositukset ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen tai kulttuurien ruokasäädökset osana ruoanvalmistusta • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden menekin ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet

Kannattava ja taloudellinen toiminta	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA KOKKINA AMMATTIKEITTIÖN RUOANVALMISTUSTEHTÄVISSÄ.

Ruokalajien esivalmistaminen ja valmistaminen, ajoittaminen ja jaksottaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varaa ja esikäsittelee raaka-aineita lounas-, edustus- ja tilaustarjoilukonseptin mukaisesti • käsittelee eri jalostusasteisia raaka-aineita ammattitaitoisesti • käyttää työvälineitä ja -menetelmiä monipuolisesti • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • organisoi työpisteensä toimivaksi • jaksottaa ruoanvalmistuksen ja huolehtii ruoan riittävyydestä menekin mukaisesti • valmistaa ruoat oikea-aikaisesti siten, että ruoka täyttää laadulliset ja ravitsemukselliset vaatimukset • valmistaa saman työvuoron aikana useita eri ruokalajeja ja -annoksia hyödyntäen koneita ja laitteita sekä toteuttaa esillelaiton oikea-aikaisesti ja sujuvasti • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti • huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen tai kulttuurien ruokasäädökset • valmistaa tarvittaessa kahvila- ja vitriinituotteita sekä leipoo ruokaleipää • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • varautuu muuttuviin tilanteisiin pystyäkseen muuttamaan toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla

Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• tarkistaa tarjottavien ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • pakkaa ja/tai laittaa tuotteet esille liikeidean mukaisesti

Asiakkaan kohtaaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• työskentelee asiakastiloissa toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokalajeja sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan tarpeisiin • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa • ilmaisee itseään luontevasti suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä • huolehtii asiakastilojen siisteydestä toimipaikan käytännön mukaisesti.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA TYÖYHTEISÖSSÄ.

Työyhteisössä toimiminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti

Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

2.2. Ruoanvalmistus suurtaloudessa

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä suurtaloudessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Tutkinnon suorittamispaikoiksi soveltuvat suurkeittiöt, joissa yhden työvuoron aikana valmistettavan ruokalajin annosmäärä on yli 200 annosta yhdellä aterialla. Suurkeittiöissä valmistetaan ja tarjoillaan tai toimitetaan asiakkaalle tarjottavaksi erilaisia ruokalajeja tai aterioita.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoi työnsä ammattikeittiön toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA SUUNNITELLA TYÖTEHTÄVÄNSÄ SUURTALOUDESSA.

Oman työn suunnitteleminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja tilauksiin sekä asiakkaiden ravitsemuksellisiin ja mahdollisiin ruokailuun liittyviin erityistarpeisiin • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden menekin ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet tiedottaa vastuullisesti seuraavaa työvuoroa.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA KOKKINA JA TYÖRYHMÄN JÄSENENÄ SUURTALOUDEN RUOANVALMISTUS TEHTÄVISSÄ.

Ruokalajien esivalmistaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varaa ja esikäsittelee tarvittavia raaka-aineita työvuoronsa mukaisesti • varaa tarvittavat astiat ja välineet • esikypsentää ja esivalmistaa ruokatuotteita • soveltaa ammattitaitoisesti ruokaohjeita toimipaikan tuotantoprosessin mukaisesti • esivalmistelee seuraavan työvuoron työtehtäviä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti

Ruokalajien valmistaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• organisoi työpisteensä toimivaksi • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja (ainakin yhtä ruokalajia yli 200 annosta yhdellä aterialla) ja ateriakokonaisuuksia työvuoronsa mukaisesti huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • huomioi työskentelyssään asiakasmäärien vaihtelut ja jaksottaa ruoan valmistamisen menekin mukaan • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain

Ajoittaminen ja jaksottaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• valmistaa ruoat oikeaan aikaan siten, että ruoka täyttää laadulliset ja ravitsemukselliset vaatimukset • jaksottaa työtehtävänsä ammattitaitoisesti • varautuu muuttuviin tilanteisiin pystyäkseen muuttamaan toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla

Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi valmistamiensa ruokalajien tarjoilu- ja kuljetusastioihin • laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia keskitetyssä ruoanjakelussa ja/tai pakkaa ruoat asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin hajautetussa ruoanjakelussa

Kannattava ja taloudellinen toiminta	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen

Asiakkaan kohtaaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• työskentelee toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokatuotteita sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan tarpeisiin • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA TYÖYHTEISÖSSÄ.

Työyhteisössä toiminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti

Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

2.3. Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistustehtävissä
- toimia tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun käytännön työprosesseissa. Tutkinnon suorittamispaikoiksi soveltuvat alan yritykset, joissa valmistetaan ja tarjoillaan erilaisia tilaus- ja juhlaruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia. Tilaisuudet voidaan järjestää yrityksen tai asiakkaan tiloissa.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä kokkina kun hän

- suunnittelee tilaus- ja juhlapalvelun tilaisuuden työryhmän jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistely- prosesseihin
- toimii tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutilaisuuden tilan somistamisen, kattamisen, asiakastilaisuuden hoitamisen ja jälkitöiden prosesseissa

- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA TILAUS- JA JUHLAPALVELUN RUOANVALMISTUSTEHTÄVISSÄ.

Tilaus- ja juhlapalveluiden suunnitteleminen työryhmässä	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy tilaisuuden luonteeseen, asiakkaan toiveisiin ja tarvittaessa asiakkaan osoittamiin tiloihin • osallistuu tilaisuuden suunnitteluun vastuullisena työryhmän jäsenenä • hyödyntää kansallisen ja kansainvälisen ruoka-, juoma- ja tapakulttuurin osaamistaan suunnittelussa • hyödyntää tarvittaessa paikallisia lähi- ja luomuruokatuotteita • ottaa huomioon tarvittaessa tilaisuuden erityistarpeet ja -vaatimukset • varmistaa omalta osaltaan tilaisuuden kannattavuuden raaka-aineiden ja työmenetelmien oikealla valinnalla

Oman työn suunnitteleminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy ruokalistaan, -ohjeisiin ja erityisruokavalioihin • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • suunnittelee jaksotuksen päivittäisten työtehtäviensä ja tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaan • hyödyntää monipuolisesti kestävän kehityksen toimintaperiaatteita ja osaa perustella toimintaansa

Kannattava ja taloudellinen toiminta	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen

Ruokalajien esivalmistaminen ja valmistaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• esivalmistaa ruokatuotteita työvuoronsa mukaisesti • ajoittaa työtehtävänsä niin, että ruoka valmistuu oikeaan aikaan • valmistaa monipuolisesti erilaisia korkealaatuisia tilaus- ja juhlaruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet työvuoronsa mukaisesti • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden laatua • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • pakkaa tarvittaessa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin ja huolehtii tarvittavista merkinnöistä

Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varmistaa tarjottavien ruokatuotteiden laadun • viimeistelee ja laittaa esille ruokatuotteet tilaisuuden luonteen ja tarjoilutavan mukaan • varmistaa ruokatuotteiden oikeat tarjoilulämpötilat, riittävyyden ja laadun koko tilaisuuden ajan.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA TILAUS- JA JUHLAPALVELUN ASIAKASPALVELUTEHTÄVISSÄ.

Asiakkaan kohtaaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• somistaa ja kattaa asiakastilan tilauksen mukaan sovitusti • noudattaa työtehtävän tai tilaisuuden mukaista pukeutumisohjetta • tiedottaa henkilökuntaa ruokatuotteista tilaisuuden mukaan • palvelee asiakasta tilaisuuden luonteen mukaisesti, asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti • ilmaisee itseään luontevasti suullisesti tavanomaisissa työhön liittyvissä tilanteissa suomen tai ruotsin kielen lisäksi vähintään yhdellä yrityksen kannalta tärkeällä vieraalla kielellä • tekee jälkityöt sovitusti, joustavasti ja tehokkaasti yhdessä työryhmän kanssa

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA TYÖYHTEISÖSSÄ.

Työyhteisössä toiminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti

Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

2.4. Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia kokkina tuotantokeittiön ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tuotantokeittiön käytännön työprosesseissa. Tutkinnonsuorittamispaikoiksi soveltuvat ammatti- ja suurkeittiöt, joissa laite- ja tilakapasiteetti sekä tuotannon ohjausjärjestelmä on huomioitu ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi. Käytössä olevia ruokatuotantomenetelmiä ovat esimerkiksi Cook and Chill- ja kylmävalmistusmenetelmät.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä kokkina kun hän

- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus- ja valmistusprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää

tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA SUUNNITELLA TYÖTEHTÄVÄNSÄ TYÖYHTEISÖN JÄSENENÄ YRITYKSEN TOIMINTAPERIAATTEITA NOUDATTAEN.

Oman työn suunnitteleminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• käyttää ammattimaisesti ruokatuotantomenetelmän käytössä olevia ruokaohjeita • noudattaa ruokaohjeita täsmällisesti ja vastuullisesti • suunnittelee työtehtävänsä ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi • suunnittelee omat työtehtävänsä asiantuntevasti ottaen huomioon keittiön muun toiminnan • toimii kestävän kehityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti ja osaa perustella toimintaansa • huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun

Ruoanvalmistusprosessin hallinta	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• tarkistaa ruokatuotantomenetelmän koneet ja laitteet omavalvontasuunnitelmaa noudattaen • varaa käyttämänsä raaka-aineet tarkasti mitaten ja punniten ruoka-ohjeiden mukaisesti • noudattaa huolellisesti ja tarkasti ruokatuotantomenetelmän omavalvonnan vaatimuksia • käsittelee toimipaikan ruokatuotantomenetelmän vaatimia raaka-aineita ja tuntee niiden ominaisuudet ja muutokset valmistusprosessin aikana • noudattaa tarkasti ennalta suunniteltua työjärjestystä • valmistaa ruokatuotteita valitsemansa ruokatuotantomenetelmän mukaisesti • noudattaa ruokatuotantomenetelmän mukaisia raaka-aineiden käsittely- ja säilytyslämpötiloja ruoka-ohjeiden mukaisesti • pakkaa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisiin tarjoilu- ja kuljetusastioihin sekä huolehtii tarvittavista merkinnöistä • noudattaa ja käyttää työpaikan annettuja ergonomiaohjeita ja -laitteita sekä apuvälineitä huolellisesti • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • toimii perustellusti toimipaikan ruokatuotantomenetelmän valmistusprosessissa.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA TYÖYHTEISÖSSÄ.

Työyhteisössä toiminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti

Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

2.5. Erityisruokavalioaterioiden valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa
- toimia työyhteisössä osaamistaan kehittäen ammattikeittiön tavoitteiden ja toimintaperiaatteiden mukaan.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan perus- ja erityis-ruokavalioasiakkaille eri ruokalajeja ja aterioita ruokalistan mukaisesti. Tutkinnon suorittamispaikoiksi soveltuvat suurtaloudet ja ammattikeittiöt, joissa valmistetaan perusruokavalion lisäksi erilaisia erityisruokavalioaterioita päivittäin.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina kun hän

- suunnittelee ja organisoi työnsä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten perus- ja erityisruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

Arviointi

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA SUUNNITELLA TYÖTEHTÄVÄNSÄ PERUS-- JA ERITYISRUOKAVALIOATERIOIDEN VALMISTUKSESSA.

Oman työn suunnitteleminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hyödyntää ruoanvalmistusta suunnitellessaan toimipaikan perusruokalistasta muunnettuja erityisruokavalioiden ruokalistoja ja -ohjeita sekä käytössä olevaa erityiselintarvikkeiden valikoimaa • perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja tilauksiin sekä asiakkaiden ravitsemuksellisiin ja mahdollisiin ruokailuun liittyviin erityistarpeisiin • osallistuu perus- ja erityiselintarvikkeiden ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tilaukset toimipaikan käytäntöjen mukaan • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet huomioiden perus- ja erityiselintarvikkeiden valmistuksen • suunnittelee ruoanvalmistuksen työtehtävänsä huomioiden asiakkaiden tarvitsemat erityisruokavaliot • tarkistaa ravitsemussuositusten toteutumisen ja keskeisimpien ravintoaineiden saannin perusruokavaliossa ja erityisruokavalioissa ravinto-ohjelmaa hyödyntäen • tiedottaa vastuullisesti seuraava työvuoroa

Kannattava ja taloudellinen toiminta	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA KOKKINA JA TYÖRYHMÄN JÄSENENÄ PERUS-- JA ERITYISRUOKAVALIOATERIOIDEN RUOANVALMISTUSTEHTÄVISSÄ.

Ruokalajien esivalmistaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varaa ja esikäsittelee tarvittavia raaka-aineita • varaa tarvittavat astiat ja välineet • esikypsentää ja esivalmistaa tarvittavia ruokatuotteita • noudattaa huolellisesti ja tarkasti perus- ja erityisruokavalioiden ruokaohjeita toimipaikan tuotantoprosessin mukaisesti • käsittelee erityisellä huolellisuudella erityisruokavaliotuotteita • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • esivalmistelee seuraavan työvuoron työtehtäviä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti

Ruokalajien valmistaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• organisoi työpisteensä toimivaksi • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • leipoo toimipaikan käytännön mukaan tarvittavia perus- ja erityisruokavalioleivonnaisia • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain

Ruokalajien viimeisteleminen ja esille laittaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi valmistamiensa perus- ja erityisruokavalioaterioiden tarjoilu- ja kuljetusastioihin • laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia keskitetyssä ruoanjakelussa ja/tai pakkaa ruoat asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin hajautetussa ruoanjakelussa

Erityisruokavalioasiakkaan kohtaaminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• palvelee erityisruokavalioasiakkaita toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokatuotteita sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan erityisruokavalioon • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa • toimii sitoutuneesti toimipaikan toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti.

TUTKINNON SUORITTAJA OSAA TOIMIA TYÖYHTEISÖSSÄ OSAAMISTAAN KEHITTÄEN TOIMIPAIKAN TAVOITTEIDEN JA TOIMINTAPERIAATTEIDEN MUKAAN.

Työyhteisössä toimiminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä ja ymmärtää työsuojelulainsäädännön merkityksen • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti

Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla

3. Suurtalouskokin ammattitutkinnon ammattitaitovaatimukset ja osaamisen arviointi

Tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset määrittävät, mitä tutkinnon suorittajan tulee osata suorittaessaan kyseistä tutkinnon osaa. Ammattitaidon osoittaminen -kohdassa määritellään, mitä tutkinnon suorittaja tekee osoittaakseen ammattitaitonsa. Tutkintotilaisuudessa osoitettava ammattitaito arvioidaan hyväksytyn suorituksen kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivat työnantajien, työntekijöiden ja opettajien edustajat, joilla on hyvä ammattitaito kyseisen näyttötutkinnon alalta.

4. Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygieenistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygienia-asetuksessa (852/2004/EU, liite I, osan A kohdan 4 alakohta e ja kohdan 5 alakohta d sekä liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Eviran määräyksessä hygieniaosaamisesta (1/2009).

Majoitus- ja ravitsemisalan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä valvotaan, ohjataan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (yleinen elintarvikehygienia-asetus EY/852/2004 liite II luku XII kohta 1). Kaikilla majoitus- ja ravitsemisalan yrityksissä työskentelevillä henkilöillä tulee olla tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Majoitus- ja ravitsemisalan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan huolehtia siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä majoitus- ja ravitsemisalan huoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava Eviran hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa majoitus- ja ravitsemisalan huoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 27§). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

Osaamistodistus on oltava myös majoitus- ja ravitsemisalan toimijalla, joka omassa majoitus- ja ravitsemisalan huoneistossaan käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus vaaditaan myös opiskelijoilta tai harjoittelijoilta, jos he ovat käsitelleet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita kolmen kuukauden ajan tai pidempään.

5. Liite. Suurtalouskokin ammattitutkinnon kuvaus

5.1. Suurtalouskokin ammattitutkinto

Tutkinnon perusteiden voimaantulopäivä 1.5.2015 (16/011/2015)

5.2. Tutkinnon muodostuminen

Suurtalouskokin ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta.

Suurtalouskokin pakollinen tutkinnon osa on ruoanvalmistus ammattikeittiössä.

Valinnaiset tutkinnon osat, joista tutkinnon suorittaja valitsee vähintään kaksi, ovat ruoanvalmistus suurtaloudessa, tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen, ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä, erityisruokavalioaterioiden valmistus sekä tutkinnon osa muusta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta.

5.3. Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Suurtalouskokki toimii itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä ammattikeittiöissä. Hän työskentelee toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Ammattikeittiössä valmistetaan ja tarjoillaan aterioita sekä hoidetaan kahvila- ja kokouspalveluja sekä edustustilaisuuksia. Päivittäinen tuotevalikoima on monipuolinen, tarjolla on useampia päivän vakioaterioita sekä näissä vaihtoehtoja, joista asiakkaalla on mahdollisuus valita. Suurtalouskokin työ on päivä- tai vuorotyötä.

.

5.4. Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Suurtalouskokin ammattitutkinto on tarkoitettu henkilölle, joka työskentelee ammattikeittiön toiminta-ajatuksella toimivissa ravitsemisalan yrityksissä tai organisaatioissa kokin työtehtävissä itsenäisesti ja työyhteisön jäsenenä. Suurtalouskokin ammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset tiedot ja taidot työskennellä joustavasti suurtalouskokin työtehtävissä sekä edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

5.5. Tutkintotodistuksen antajan nimi ja asema

Tutkintotodistuksen antaa Opetushallituksen asettama tutkintotoimikunta.

5.6. Tutkinnosta päättävän kansallisen/alueellisen viranomaisen nimi ja asema

Opetus- ja kulttuuriministeriö

Opetushallitus, opetus- ja kulttuuriministeriön alainen keskusvirasto

5.7. Tutkinnon taso (kansallinen tai kansainvälinen)

ISCED 3

5.8. Arvosana-asteikko/hyväksymisvaatimukset

Hyväksytty/hylätty

5.9. Jatko-opintokelpoisuus

Tutkinto tuottaa kelpoisuuden korkeakouluopintoihin.

5.10. Säädösperusta

Laki ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 631/1998, asetus ammatillisesta aikuiskoulutuksesta 812/1998

5.11. Tutkintotodistuksen voi säädösten mukaan saada seuraavilla tavoilla

Tutkinto suoritetaan osoittamalla tutkintotilaisuuksissa Opetushallituksen päättämissä tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito. Tarvittaessa järjestetään tutkintoon valmistavaa koulutusta. Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen ja tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta.

5.12. Pohjakoulutusvaatimukset

Näyttötutkinnon suorittaminen on ammattitaidon hankkimistavasta riippumatonta. Tutkintoon osallistujalle ei ole asetettu muodollisia koulutusvaatimuksia