

# Koulutuskeskus Salpaus, koulutusalaesittely, Ravitsemis- ja elintarvikealat sekä matkailuala

Yhtymähallitus 04.06.2024 § 106  
1/00.02.01/2022

Opetuslapäällikkö Marko Viljamaa esittelee elintarvike-, ravintola- ja catering- sekä matkailualan koulutusten toteutuksia ja tarjontaa. Esittelyn jälkeen alojen oppimisympäristöihin tutustuminen.

## **Elintarvikealan perustutkinto**

Elintarvikealan perustutkinnon (180 osp) osaamisaloja ovat elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja ja leipomoalan osaamisala, leipuri-kondiittori. Kummallekin osaamisalalle on yksi yhteinen pakollinen tutkinnon osa, elintarviketuotannossa toimiminen.

### Elintarvikealan perustutkinto, elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja

Elintarviketeknologian osaamisalassa yhdistyvät perinteinen käsityöammatti ja nykyaikainen teknologia. Alan kasvuvauhti on kovaa, joten osaavia tekijöitä kaivataan jatkuvasti. Opintojen aikana opiskelija pääsee perehtymään erilaisiin raaka-aineisiin ja tuotteisiin sekä niiden valmistamiseen. Opetus sisältää myös valmistusta prosessituotannossa sekä työssä käytettävien koneiden ja laitteiden hallintaa. Opiskelu painottuu työelämän aitoihin oppimisympäristöihin.

Tutkinto muodostuu pakollisista ja valinnaisista opinnoista. Kaikki opiskelevat elintarviketuotannossa toimimista ja elintarvikealan prosessien ohjausta ja käynnissäpitoa. Valinnaisia opintoja ovat esimerkiksi kalatuotteiden valmistus, kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus, tuotekohtainen elintarvikkeiden valmistus sekä valmisruokatuotteiden valmistus. Elintarvikkeiden valmistaja työskentelee elintarvikkeiden tuotantoprosessissa.

Salpauksessa voi valita opiskelupolun kiinnostuksen mukaan, ammattinimikkeitä ovat esimerkiksi juomien valmistaja, herkkukeittiön työntekijä, myllytyöntekijä, suklaatuotteiden valmistaja ja jäätelötuotteiden valmistaja. Tehtäviin kuuluu mm. raaka-aineiden käsittelyä, tuotteiden valmistusta, pakkausta sekä puhtaanapitoa ja laaduntarkkailua. Työhön voi kuulua myös elintarvikevaraston tai -myymälän työtehtäviä.

### Elintarvikealan perustutkinto, leipuri-kondiittori, leipomoalan osaamisala

Opiskelu on hyvin käytännönläheistä, ja sen aikana perehdytään mm. erilaisiin raaka-aineisiin ja tuotteisiin sekä niiden valmistamiseen. Lisäksi opintojen aikana perehdytään perinteiseen käsillä leipomiseen sekä teolliseen leivontaan, jossa tekniikka ja koneet tulevat tutuiksi. Opintojen aikana opiskelija pääsee perehtymään myös automaatioprosessiin sekä hallitsemaan työssä käytettäviä laitteita.

Tutkinto muodostuu pakollisista ja valinnaisista opinnoista. Kaikki opiskelevat elintarviketuotannossa toimimista, leipomoalan prosessien ohjaus ja käynnissäpitoa sekä ruoka- ja kahvileipätuotteiden että konditoriotuotteiden

valmistusta. Valinnaisia opintoja ovat esimerkiksi leipomoeinesten ja leipomoalan erikoistuotteiden valmistus, elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä ja leipomotuotteiden pakkaustoiminnot.

Leipomoalalla on perustutkinnon lisäksi tarjolla leipomoalan ammattitutkinto (kondiittorikisälli, 150 osp sekä leipomoteollisuuden kisälli, 150 osp) ja leipomoalan erikoisammattitutkinto (kondiittorimestari, 180 osp sekä leipomoteollisuuden mestari, 180 osp).

### **Ravintola- ja cateringalan perustutkinto**

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon (180 osp) osaamisalana on asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija ja ruokapalvelun osaamisala, kokki. Kummallekin osaamisalalle on yksi yhteinen tutkinnon osa, ravitsemispalveluissa toimiminen.

#### Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, asiakaspalvelun osaamisala, tarjoilija

Tarjoilijan opinnoissa pääsee kerryttämään ammattitaitoa käytännönläheisten tehtävien kautta.

Tutkinto muodostuu pakollisista ja valinnaisista opinnoista. Kaikki opiskelevat ravitsemispalveluissa toimimista, ravintolan asiakaspalvelua ja myyntiä sekä annosruokien ja juomien tarjoilua. Valinnaisia opintoja ovat esimerkiksi À la carte -tarjoilu, kahvilapalvelut, tilaus- ja juhlatarjoilu sekä ruoka- tai juomatuotteiden tuotteistaminen. Tarjoilija voi työskennellä hyvin eri tyyppisissä työpaikoissa: ravintoloissa, kahviloissa, liikennemyymälöissä, henkilöstöravintoloissa, pikaruokaravintoloissa sekä juhlapalvelu- tai matkailuyrityksissä.

#### Ravintola- ja catering-alan perustutkinto, asiakaspalvelun osaamisala, kokki

Kokin opinnoissa pääsee kerryttämään ammattitaitoa käytännönläheisten tehtävien kautta.

Tutkinto muodostuu pakollisista ja valinnaisista opinnoista. Kaikki opiskelevat ravitsemispalveluissa toimimista, lounas- ja annosruokien valmistusta. Valinnaisia opintoja ovat esimerkiksi À la carte -ruoanvalmistus, tilaus- ja juhlaruokien valmistus sekä suurkeittiön ruokatuotanto. Kokki voi työskennellä hyvin eri tyyppisissä paikoissa: kahviloissa, ravintoloissa, liikennemyymälöissä, henkilöstöravintoloissa, juhla- ja pitopalveluyrityksissä, katu- ja pikaruokaravintoloissa tai alalla itsenäisenä yrittäjänä.

Ravintola- ja cateringalan perustutkinnon lisäksi on tarjolla ammattitutkinnoissa ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto (120 osp) sekä ruokapalvelujen ammattitutkinto (150 osp). Erikoisammattitutkinnoissa on tarjolla erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto (160 osp). Lisäksi on tarjolla majoitus- ja ravitsemisalalan esimiestyön erikoisammattitutkinto, jonka laajuus on 180 osp.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon uudet tutkinnon perusteet astuvat voimaan 1.8.2024.

## **Matkailualan perustutkinto**

Matkailualan perustutkinnon (180 osp) osaamisaloina ovat matkailupalvelujen myynnin osaamisala (matka-asiantuntija), matkailun asiakaspalvelija sekä matkailupalvelujen osaamisala (matkailutuottaja).

Uudet tutkinnon perusteet astuvat voimaan 1.8 2024, jolloin erilliset osaamisalat poistuvat ja tulee yksi tutkintonimike, matkailun asiakaspalvelija.

Matkailualan perustutkinto muodostuu kaikille pakollisesta tutkinnonosasta, matkailualan asiakaspalvelu (40 osp). Valinnaisilla tutkinnonosilla opiskelija erikoistuu esimerkiksi majoituspalvelujen, ohjelmapalvelujen toteuttamisen, tapahtumatuotannon tai matkapalvelujen myynnin työtehtäviin.

Opiskelijoille on suunniteltu erikoistumisopintojen tueksi erilaisia opintopolkuja, oman kiinnostuksen ja työllistymisen näkökulmasta. Polkuja ovat esimerkiksi hotellityöntekijä, ohjelmapalvelutyöntekijä, tapahtumajärjestäjä sekä matkailukeskustyöntekijä.

Matkailualalla on myös suunniteltu osatutkintopolkuja sekä yksittäisten tutkinnonosien toteutuksia. Näitä toteutuksia tarjotaan erityisesti matkailualan ammattilaisille ja alan vaihtajille lisäkoulutuksena, sekä TE- toimiston asiakkaille. Osatutkintoja ovat esimerkiksi hotellityöntekijä, Suomalaisen saunamatkailun asiantuntija sekä tapahtumatuottaja.

Ammattitutkinnoissa on tarjolla matkailupalvelujen ammattitutkinto, jonka laajuus on 150 osp.

Rehtori:

Yhtymähallitus merkitsee annetun esittelyn tiedokseen.

Päätös:

Merkittiin tiedoksi.