



LAUSUNTO  
3.4.2023

14/2023

Opetushallitus  
[Lausuntopalvelu.fi](https://lausuntopalvelu.fi)

Viite: OPH-898-2023

Asia: JHL ry:n lausunto Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteiden luonnos

*Opetushallitus määrää tutkinnon perusteet ammatillisen koulutuksen tutkintorakenteessa oleville ammatillisille tutkinnoille. Tutkinnon perusteiden uudistaminen on tehty laajassa yhteistyössä työ- ja elinkeinoelämän, koulutuksen järjestäjien ja muiden sidosryhmien kanssa. Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteet on uudistettu ja niiden on tarkoitus tulla voimaan 1.8.2024.*

*Uudistuksen tavoite on ollut ottaa käyttöön kaikille perustutkinnoille yhtenäinen osaamisen arviointikriteeristö. Tutkinnon muodostuminen ja ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset ja sisällöt on tarkistettu työelämästä tulleiden osaamistarpeiden pohjalta.*

*Tutkinnossa on edelleen kaksi osaamisalaa: asiakaspalvelun (tarjoilija) ja ruokapalvelun (kokki) osaamisalat. Tutkintoon ei ole lisätty uusia tutkinnon osia eikä myöskään ole poistettu tutkinnon osia. Tutkinnon osien osaamispisteet on tarkistettu.*

*Yhteiset tutkinnon osat ja kaikkiin ammatillisiin perustutkintoihin sisältyvät yhteiset ammatilliset valinnaiset tutkinnon osat (huippuosajana toimiminen, ilmastovastuullinen toiminta, työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, kansainvälisessä työympäristössä toimiminen, yritystoiminnan suunnittelu ja yrityksessä toimiminen) on uudistettu jo aiemmin. Ne tulivat voimaan kaikissa perustutkinnoissa 1.8.2022 alkaen, joten tämä lausuntopyyntö ei koske näitä tutkinnon osia.*

Julkisten ja hyvinvointialojen liitto JHL ry kiittää mahdollisuudesta lausua Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteiden luonnoksesta.

Tutkinnon muodostuminen

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto sisältää kaksi osaamisalaa, asiakaspalvelun ja ruokapalvelun osaamisalat (65 osp). Osaamisalojen valinnalla opiskelija voi erikoistua jompaankumpaan alaan ja hän saa tutkintonimikkeeksi joko tarjoilijan tai kokin nimikkeen. Kumpaankin osaamisalaan kuuluu myös pakollinen tutkinnon osa, Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp. Loput ammatilliset tutkinnon osat 145 osaamispisteestä opiskelija koostaa valinnaisista tutkinnon osista. Valinnaisten tutkintojen osuudeksi jää 60 osaamispistettä, jotka opiskelija voi valita 14:stä valinnaisesta tutkinnon osasta.

JHL kiinnittää kuitenkin huomiota siihen, että valinnaisista 14:stä tutkinnon osasta vain muutama toimii ruokapalvelun osaamisalan valinneen opiskelijan



loogisena osaamiskokonaisuutena. JHL esittää huolenaiheensa siitä, että tutkinnon muodostumisessa ja erityisesti valinnaisissa tutkinnon osissa painottuvat enemmän ravintolapalveluosaaminen kuin suurkeittiöpalveluosaaminen. Suurkeittiöosaaminen on näkemyksemme mukaan jäänyt esityksessä turhan suppeaksi osuudeksi, vaikka suurkeittiön ammattilaisia tarvitaan tulevaisuudessa yhä enemmän. Työvoiman kohtaanto-ongelma ja alalla tapahtuva eläköityminen ovat entisestään vaikeuttaneet työntekijöiden saamista myös suurkeittiöalalle. Valinnaisista tutkinnon osista suoraan suurkeittiöosaamiseen liittyviä on ainoastaan kaksi, Palvelukeittiön toiminnot, 15 osp ja Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp.

Näitä edellä mainittuja valinnaisia tutkinnon osien osaamispisteitä JHL esittää myös tasapuolisuuden ja yhdenvertaisuuden (vertaus a la carte-osiin) vuoksi nostettavaksi siten, että tutkinnon osan Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp, nostetaan 30 osaamispisteeseen ja Palvelukeittiön toiminnot, 15 osp, nostetaan 20 osaamispisteeksi. Osaamispisteiden nostosta huolimatta Ruokapalvelun osaamisalan valitseva ja suurkeittiöosaamiseen erikoistuva opiskelija ei saa valinnaisilla tutkinnon osilla vaadittua 60 osaamispistettä kasaan, koska mahdollisen osp-noston jälkeenkin vaihtoehtoja ovat vain nuo kaksi edellä mainittua, joiden yhteisosaamispistemäärä olisi 50 osp. Tällainen tutkinnon muodostamisrajoite ei kohtelee kaikkia opiskelijoita tasapuolisesti. Siihen JHL toivoo parannusta. Ehdotamme tarjonnan parantamiseksi yhden uuden valinnaisen, suurkeittiöosaamiseen liittyvän, tutkinnon osan lisäämistä, esimerkiksi Ammattikeittiöiden erilaisia ruoanvalmistusmenetelmiä, 10 osp.

#### Tutkinnon osat

##### Tutkinnon osa Ravitsemispalveluissa toimiminen:

Kaikille pakollisessa tutkinnon osassa Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp, on ammattitaitovaatimuksina 'Työtehtäviin valmistautuminen', 'Työpisteen kuntoon laittaminen ja tuotteiden valmistaminen myyntiä varten', 'Asiakaspalvelussa toimiminen' ja 'Työvuoron päättäminen'. Kokonaisuus vaikuttaa loogiselta ja perusasioihin keskittyvältä.

Herää kuitenkin kysymys, että koska tutkinnon osa on kaikille pakollinen, voisiko opiskelijan työelämän ymmärryksen kannalta olla tarkoituksenmukaista lisätä Työtehtäviin valmistautuminen -ammattitaitovaatimukseen myös työyhteisössä toimimisen osaamista? Opiskelijan kannalta on tärkeää, että osaa toimia ravitsemispalveluissa osana työyhteisöä ja tämän voidaan katsoa olevan työtehtäviin valmistautumista.



Opiskelija voi toki valita Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen tutkinnon osasta 'Työelämässä toimimisen' valinnaisen 3 osp:n osaamistavoitteen, johon sisältyy 'Työyhteisön jäsenenä toimiminen'. Siinä opiskelija

- tunnistaa oman roolinsa työyhteisön jäsenenä
- työskentelee työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti
- noudattaa sovittuja toimintatapoja ja kehittää omia toimintatapojaan.'

Jos opiskelija ei kuitenkaan valitse näitä valinnaisia osaamistavoitteita, hänen osaamisestaan jää puuttumaan oleellinen osa edellä mainituista työyhteisön jäsenenä toimimisen taidoista.

Siitä syystä JHL esittää, että pakolliseen tutkinnon osaan 'Ravitsemispalveluissa toimiminen' lisätään 'Työtehtäviin valmistautuminen' - ammattitaitovaatimukseen elementtejä Työyhteisön jäsenenä toimiminen-osaamistavoitteista, esimerkiksi joko kaikki kolme edellä mainittua osaamista tai ainakin kaksi ensimmäistä,

- 'Tunnistaa oman roolinsa työyhteisön jäsenenä' ja
- 'Työskentelee työpaikan toimintakulttuurin mukaisesti'.
- Kolmannelta kohdasta loppuosa, 'Kehittää omia toimintatapojaan', tulisi myös lisätä tähän.

#### Tutkinnon osa Suurkeittiön ruokatuotanto:

JHL ehdottaa Suurkeittiön ruokatuotannon Ruokatuotteiden valmistaminen - ammattitaitovaatimukseen lisättäväksi yhtä at-vaatimusta:

- Hallitsee eri työmenetelmiä ja osaa valmistaa työmenetelmillä aterioita, mm. kylmävalmistus sekä Cook and chill menetelmät.

Perusteluna on, että yhä useammassa suurkeittiössä on otettu tämä työmenetelmä käyttöön ruoanvalmistuksessa. Kylmävalmistus tarkoittaa esikäsiteltyjen raaka-aineiden yhdistämistä kylmänä valmiiksi ruoaksi mahdollistaen kylmävarastoinnin ja joustavan kuljetuksen. Isoissa tuotantokeittiöissä suosittu kylmävalmistusmenetelmä tuo ketteryyttä myös ravintolakeittiön työprosesseihin, kuten lounaiden valmistukseen.

Lisätietoja:

Heini Wink, koulutuspoliittinen asiantuntija, [heini.wink@jhl.fi](mailto:heini.wink@jhl.fi)

Julkisten ja hyvinvointialojen liitto JHL ry



Päivi Niemi-Laine  
puheenjohtaja



Saira Ruuth  
toimialajohtaja