

Opetushallitus
kirjaamo@oph.fi

Lausuntopyyntönne 4.9.2017 OPH-2000-2017

JULKISTEN JA HYVINVOINTIALOJEN LIITTO JHL RY:N LAUSUNTO RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINNON PERUSTEIDEN LUONNOKSESTA

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

Yleistä tutkinnon perusteista

JHL kiittää työryhmää hyvästä työstä ja toteaa, että tutkinnon perusteista tulee vielä käyttökelpoisemmat, kun perusteisiin lisätään suurtalouskeittiön painoarvoa esittämälämme Laitosruokapalvelun tai vastaavalla osaamisalalla.

JHL pitää hyvänä, että tutkinnossa on osaamisalat, jolloin opiskelija tietää, mille osaamisalalle hän lähtee opiskelemaan. Samalla hän kuitenkin pystyy ottamaan valinnaisista tutkinnon osista itselleen tärkeitä tutkinnon osia.

JHL esittää, että tähän tutkintoon lisätään Laitosruokapalvelun osaamisala, jonka pakolliseksi tutkinnon osaksi tulisi Suurkeittiön ruokatuotanto sekä Palvelujen jakelukeittiötoiminnot. Suurkeittiön ruokatuotantoa on laajennettava sairaalaympäristössä tarjottaviin ruokapalveluihin tai perustettava oma tutkinnon osa sairaalaympäristöjen ruokatuotantoon.

JHL ehdottaa, että arviointikriteereissä oleva yritys-sana korvataan organisaatio-sanalla, joka kattaa myös yritys-sanan.

Huomioita tutkinnon osiin:

2.12. Ravitsemispalveluissa toimiminen kaikille pakollisessa tutkinnon osassa tulee ottaa esiin vahvemmin työturvallisuus.

- Ammattitaitovaatimuksessa *Opiskelija valmistautuu työvuoroon* arvioinnin kriteerissä on vahvemmin otettava huomioon oman työyhteisön ja asiakkaan työturvallisuus ja työlainsäädäntökysymykset.

2.13. Ehdottamamme Laitosruokapalvelun osaamisala

- Suurkeittiön ruokatuotanto tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksessa *Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä* arvioinnin kriteereissä tulisi myös vahvistaa työturvallisuutta ja työlainsäädäntöä.

- Ammattitaitovaatimuksessa *Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä* arvioinnissa Hyvä- ja Kiitettävä- kohdassa viimeiseen kriteeriin tulisi lisätä 'sekä hallitsee pesuaineiden **tai muiden puhdistusmenetelmien** taloudellisen ja turvallisen käytön'.

Lisätietoja:

koulutustoimitsija Maila Tikkanen

maila.tikkanen@jhl.fi gsm 040 547 2337

Julkisten ja hyvinvointialojen liitto JHL ry



Päivi Niemi-Laine
puheenjohtaja



Håkan Ekström
toimialajohtaja