



**AITOON
KOULUTUSKESKUS**



AITOON AMMATTIIN

Ruokapalvelun osaamisala

Kokki

Aitoon koulutuskeskuksessa voit opiskella kokin ammattiin.

Kerromme tässä oppaassa, mitä opintoihin kuuluu.

Kokki on ruokapalvelujen ammattilainen. Kokki tuntee raaka-aineet ja osaa valmistaa esimerkiksi lounasruokia ja annosruokia.

Kokkeja työskentelee ruoanvalmistuksen tehtävissä esimerkiksi kahviloissa, ravintoloissa ja suurkeittiöissä kuten päiväkodin keittiössä, kouluruokalassa tai henkilöstöravintolassa.

Edellytykset

Kokin työ on itsenäistä.

Työssä kohdataan usein asiakkaita.

Tärkeitä asioita alalla ovat esimerkiksi:

- omatoimisuus
- huolellisuus
- järjestelmällisyys
- vuorovaikutustaidot
- hyvä fyysinen kunto

**Voit hakea catering-
alan perustutkintoon,
jos olet suorittanut
peruskoulun ja olet
kiinnostunut
ruuanvalmistuksesta
ja keittiötöistä.**



Ammatillinen perustutkinto

Ammatillisen perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä.

Perustutkintokoulutus kestää yleensä kolme vuotta.

Kun opinnot alkavat, laadimme kanssasi henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (HOKS).

Suunnitelmassasi sovimme yhdessä opiskelutavoitteistasi.

Mitä opiskelet?



Koulutuksen tavoite on, että hankit alan työtehtävissä tarvittavan ammattitaidon.

Hankit osaamista koulussa oppitunneilla ja koulun työtehtävissä.

Osaamista hankitaan myös työpaikoilla. Opintoihin sisältyy **koulutusopimusjaksoja**. Jaksojen aikana työskentelet oman alan työtehtävissä esimerkiksi kotipaikkakunnallasi.

Perustutkinto muodostuu koulutuksen osista.

Kerromme seuraavilla sivuilla, mitä opintoihin kuuluu.

Erityistä tukea

Aitoon koulutuskeskus on ammatillinen erityisoppilaitos.

Koulumme henkilökunta tukee sinua tavoitteiden saavuttamisessa.

Opiskeluasi ohjaavat erityisopettajat, työvalmentajat ja opintoavustajat.

Laadimme yhdessä sinun henkilökohtaisen opiskelusuunnitelmasi (HOKS).

Arvioimme kanssasi, millaista tukea tarvitset opinnoissasi.

PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 85 osp

Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp

Opit:

- valmistautumaan keittiötyöhön
- suunnittelemaan työtäsi
- palvelemaan asiakkaita
- Tuntemaan erikoisruokavaliot
- huolehtimaan astiahuollosta
- siivoamaan työtilat

Lounasruokien valmistus 40 osp

Opit:

- käsittelemään ja varastoimaan raaka-aineita
- valmistamaan lounasruokia
- leipomaan
- huolehtimaan linjastosta ja tarjoilusta

Annosruokien valmistus 25 osp

Opit:

- tekemään esivalmistelutöitä
- valmistamaan ruoka-annoksia
- huomioimaan ruokavaliot

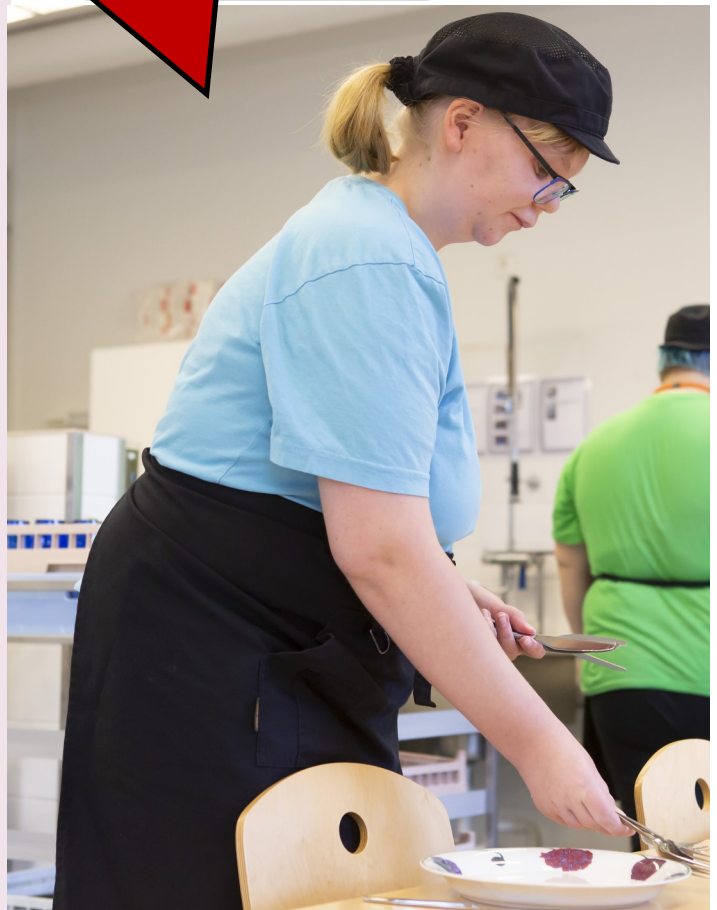
ruuanvalmistusta ja
leivointaa

linjastonhoitoa

astiahuoltoa

puhtaanapitoa

Koulutuksen
tavoitteena on
hyvä ammattitaito.



**Ruokapalvelualalla
on monenlaisia
työtehtäviä.**



VALINNAISET TUTKINNON OSAT 60 osp

Yhteiskunnallinen ja työelämä- osaaminen: Arkielämän taidot

Arkielämän taidot on kaikille yhteinen opintojen osa.

Opit:

- huolehtimaan asuinympäristöstäsi
- huoltamaan vaatteesi
- huolehtimaan hyvinvoinnistasi
- hoitamaan omia asioitasi.

Valinnainen tutkinnon osa omalta osaamisalalta

Voit syventää ammattitaitoasi ja hankkia erityisosaamista.

Voit erikoistua esimerkiksi palvelu- ja jakelukeittiöiden työtehtäviin tai opiskella kahvilapalveluja.

Valinnainen tutkinnon osa toiselta osaamisalalta tai toisesta tutkin- nosta

Voit monipuolistaa osaamistasi suorittamalla tutkinnon osan puhtaus- ja kiinteistöpalvelualan tai tuotteen valmistuksen osaamisalalta.

Paikallisiin ammattitaito- vaatimuksiin perustuva tutkinnon osa

Paikalliset tutkinnon osat ovat opiskelija- ja työelämälähtöisiä koulutuksen osia.

YHTEISET TUTKINNON OSAT

Viestintä– ja vuorovaikutusosaaminen

Opiskelet viestintä– ja vuorovaikutustaitoja:

- äidinkieli
- englanti
- ruotsi
- digitaidot

Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen

Opiskelet matematiikkaa ja luonnontieteitä:

- matematiikka
- fysiikka
- kemia

Yhteiskunta ja työelämäosaaminen

Opiskelet yhteiskuntataitoja:

- yhteiskunnallinen osaaminen
- työelämäosaaminen
- opiskelu– ja urasuunnittelutaidot
- yrittäjyys
- työhyvinvoinnin ylläpitäminen ja liikunta

**YTO-opinnot
antavat valmiuksia
ammattillisiin
opintoihin ja
työelämään.**



Mitä opiskelet?

Ruokapalvelualalla on avustavia työtehtäviä, joissa voi työskennellä ohjattuna esimerkiksi työparin kanssa.



Saat palautetta osaamisesi kehittymisestä opintojen aikana opettajiltasi ja työpaikkaohjaajiltasi

Ammatillisessa koulutuksessa osaamistasi arvioidaan vertaamalla sitä tutkinnon osaamistavoitteisiin.

Hankit osaamista myös työelämässä. Voit osoittaa ammatillisen osaamisesi työpaikoilla järjestettävissä **näytöissä**.

Jos tarvitset työssäsi ja opinnoissasi erityistä tukea, osaamisen arviointiasi voidaan **mukauttaa**.

Mukauttaminen merkitään HOKSiisi.

Ammatillisessa koulutuksessa on käytössä viisiportainen arviointiasteikko:

1-2 tyydyttävä, 3-4 hyvä, 5 kiitettävä

Myös mukautetussa arvioinnissa käytetään viisiportaista asteikkoa.

Jos arviointiasi mukautetaan, saat numeron lisäksi sanallisen arvioinnin.

Jos suoritat koko perustutkinnon, saat **tutkintotodistuksen**.

Jos suoritat osan tutkinnosta, saat **todistuksen suoritetuista tutkinnon osista**.

Ammatillisen koulutuksen tavoite on työllistyminen opintojen jälkeen. Teemme kanssasi jatkosuunnitelman ja tuemme työpaikan etsinnässä.

Aitoo meininkiä!

Opiskelijamme hankkivat osaamista ja oppivat arjen tärkeitä taitoja – he saavat valmiuksia toteuttaa itseään ja käyttää omia vahvuuksiaan yhteiskunnassa, työelämässä ja vapaa-ajalla.

Haluamme olla ammatillisen erityisopetuksen huippujoukkue. Meidän unelmamme on kestävä mahdollisuuksien yhteiskunta. Se on yhteiskunta, jossa jokainen nuori voi löytää oman paikkansa ja elää omaa, hyvää elämää.

Tämän unelman eteen me teemme töitä joka päivä satavuotiaassa Aitoon koulutuskeskuksessa.



www.aikk.fi