



Luonnontuotteiden hyödyntäminen ja tuotteistaminen 17.5.-17.9.2021

OSATUTKINTO

ravintola- ja catering-alan pt

Kiinnostaako sinua oppia hyödyntämään ja tuotteistamaan luonnontuotteita? Tarjolla olevan osatutkintokoulutuksen kautta sinulla on hyvät edellytykset hankkia luonnontuotteiden hyödyntämiseen ja tuotteistamiseen liittyvää osaamista kokin työtehtävissä sekä alan perusvalmiudet. Lisäksi saat valmiuksia alan yrittäjyyteen. Koulutuksen kesto on noin 4 kuukautta. Luonnontuotteiden hyödyntäminen ja tuotteistaminen on osatutkinto Ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta.

Koulutuksen kohderyhmä

Koulutuksen kohderyhmänä ovat henkilöt, jotka ovat kiinnostuneet luonnontuotteiden hyödyntämisestä ja tuotteistamisesta kokin työtehtävissä tai ovat jo jonkin verran työskennelleet alan työtehtävissä.

Koulutuksen toteutus

Koulutuksen pituus on noin 4 kk. Koulutuksessa on lähiopetusta, etäopiskelua ja työelämässä oppimista henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman (HOKS) mukaisesti. Lisäksi on opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiuksia parantavia opintoja. Opetuksessa on käytössä Moodlerooms-pohjainen verkkooppimisalusta, johon on kerätty koulutuksen materiaali kuten esim. lähiopetusmateriaali, lisämateriaali ja tehtävät. Opetuksessa ja ohjauksessa käytetään Teams-verkkoyhteysohjelmaa.

Koulutuksen sisältö

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon osatutkinto antaa valmiudet toimia luonnontuotteita hyödyntävissä keittiöissä joko toisen palveluksessa tai itsenäisesti yrittäjänä. Jokaiselle opiskelijalle tehdään henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), johon kirjataan suoritettavat tutkinnon osat sekä tarvittava muu täydentävä koulutus, urasuunnittelu ja työnhaun tavoitteet.

*** luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa (15 osp)**

*** ravitsemispalveluiden tuotteistaminen (20 osp)**

*** yritystoiminnan suunnittelu (15 osp)**

ja HOKSin mukaisesti yhteisten tutkinnon osien aiheita:

* digitaalisessa ympäristössä toimiminen

* työelämässä toimiminen

* opiskelu- ja urasuunnitteluvalmiudet

Opiskelija maksaa hygieniosaamiskorttitodistusmaksun 10 €, jos suorittaa koulutuksessa kyseisen kortin.

Koulutuksen sisältö on tutkinnon perusteiden mukainen. Lisätietoa suoritettavista tutkinnon osista löydät OPH:n ePerusteista osoitteesta: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tiedot>.

Kustannukset ja korvaukset

Opiskelija hankkii työasun, jalkineet ja opiskelutarvikkeet itse oppilaitoksen antamien ohjeiden mukaisesti. Muutoin opetus on maksutonta.

Voit opiskella ja suorittaa tutkinnon myös oppisopimuksella työsuhteessa tai yrittäjänä (yrittäjän oppiminen).

Koulutukseen hakeutuminen ja lisätietoja

Koulutukseen haetaan joko oppilaitoksen www-sivulla (www.opao.fi) olevan painikkeen HAE TÄSTÄ KOULUTUKSEEN kautta tai hakulomakkeella, jonka voi tulostaa www-sivun yläreunasta tai tilata puhelimitse (08) 535 2000.

Lisätiedot ja yhteydenotto OPAOn toimistoon osoitteeseen toimisto@opao.fi, p. 08 535 2000