



FINSKA

Utbildningsinfo

Skolverket

Ravintola- ja elintarvikealan ohjelma on ammattitutkintoon johtava ammattiohjelma.

Ravintola- ja elintarvikealan ohjelma on tarkoitettu niille, jotka haluavat työskennellä ruoanlaitto-, tarjoilu- ja elintarviketuotantotöissä.

Voit aloittaa ammatissa heti koulutuksen jälkeen tai jatkaa opintoja ammattikorkeakoulussa. Voit myös valita lisäkursseja jatkaaksesi sen jälkeen opintoja korkeakoulussa.

KOLME ERI SUUNTAUTUMISTA

Leipomo ja konditoria

- Pehdyt leipomo- ja konditoria-alan töihin. Suuntautuminen antaa mahdollisuudet saada töitä esim. leipurina tai kondiittorina.

Tuore- ja herkkutavarat sekä ateriapalvelu

- Pehdyt elintarvikkeisiin, myyntiin, raaka-aineiden valintaan, ruoanlaittoon, juomiin sekä ruoan tarjolle panoon ja pöytien kattamiseen. Suuntautuminen antaa mahdollisuudet saada töitä esim. myymälämyyjänä tuore- ja herkkutavara-alalla.

Keittiö ja palvelu

- Opit ruoanlaiton ravintolassa, tarjoilun ja baarityöt. Suuntautuminen antaa mahdollisuudet saada töitä esim. kokkina ja tarjoilijana.

Opit seuraavat asiat ohjelman aikana

Opit perinteiset ja uudenaikaiset ”käsitöinä” suoritettavat ruoanlaittomenetelmät, elintarviketuotannon, ruoanlaiton, tarjoilun, ateriat kokonaisuutena, myynnin, palvelun, hygienian, ravinto-opin, erityisdiheet ja alkoholitarjoilun. Saat uusia tietoja suunnittelusta, organisoinnista, talousasioista ja yrittämisestä. Kehität kykyäsi asiakkaiden kohtaamiseen ja palveluun.

Ohjelmassa asetetaan suuri paino työympäristökysymyksille työtaturmien välttämiseksi ja hyvän terveyden takaamiseksi.

Ohjelma koostuu seuraavista osista

Ammattiohjelmien yhteiset lukioaineet ovat: englanti, historia, urheilu ja terveys, matematiikka, luonnontiede, uskontotieto, yhteiskuntaoppi, ruotsi tai ruotsi toisena kielenä. Ammattiohjelmissa luetaan useampia ammattiaineita, ns. ominaisaineita, ja vähemmän peruskoulussa luettuja aineita.

Ohjelman yhteiset ominaisuudet ovat: hygieniatieto, elintarvike- ja ravintotieto, ateria- ja alatiето, palvelu ja asiakkaiden kohtaaminen.

Sinulla on mahdollisuus erikoistua ja laajentaa entisestään tietouttasi ohjelman sisällä. Tätä mahdollisuutta kutsutaan ohjelman syventäviksi opinnoiksi. Kysy koululta, mitä syventäviä aineita sillä on tarjottavana.

Sinulla on myös käytettävissäsi yksi yksilöllinen valinta, jolla voit valita, mitä haluat lukea. Kysy koululta, mitä kursseja sillä on tarjottavana.

Työtavat

Ohjelman aikana harjoittelet yhteistyötä muiden kanssa sukupuolesta, kulttuuritaustasta, iästä, asemasta ja pätevydestä riippumatta. Harjoittelet myös aloitteiden tekemistä, joustavuutta, luovuutta ja itsenäistä työntekeä. Saat suunnitella, toteuttaa työn sekä varmistaa sen laadun.

Lukion erityistyö

Ravintola- ja elintarvikealan ohjelman loppuvaiheessa sinun on tehtävä lukion erityistyö valitsemaltasi ammattialueelta. Sillä sinun pitää osoittaa saaneesi tarpeelliset tiedot työhön, johon olet kouluttanut itsesi tällä koulutuksella.

Työssäoppiminen

Osa koulutuksesta suoritetaan yhdellä tai useammalla työpaikalla vähintään 15 viikon ajan, ja sitä kutsutaan työssäoppimiseksi (arbetsplatsförlagt lärande, apl). Tämä on tärkeä osa koulutusta. Apl antaa sinulle kokemusta ja sen lisäksi kontakteja, joista sinulle voi olla hyötyä töitä myöhemmin hakiessasi.

Oppisopimuskoulutus

Ohjelman puitteissa voit valita lukiollisen oppisopimuskoulutuksen. Se merkitsee, että saat samat tiedot kuin muut, mutta suoritat vähintään puolet koulutuksestasi yhdellä tai useammalla työpaikalla.

Mietittävä

Jos haluat saada peruskelpoisuuden korkeakouluopintoihin, opintojen suunnittelu on tärkeää. Voit tällöin käyttää hyväksi yksilöllistä valintaa, ja sinun pitää tällöin lukea laajennettu ohjelma. Siinä sinun pitää lukea kaksi lisäkurssia ruotsin kielessä tai ruotsi toisena kielenä -kurssi ja yksi englannin kurssi. Keskustele opinto- ja ammatinvalinnanohjaajaan kanssa, jos haluat jatkaa opintojasi korkeammalla tasolla.

Sinulla on aina oikeus valita yksilöllisellä valinnalla vielä yksi lisäkurssi urheilussa ja terveydessä ja yksi esteettinen kurssi.