



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Mitä vuoden 2023 tilannetieto kertoo näyttöjen järjestämisestä ja osaamisen arvioinnin laadusta?

Mari Järvenpää ja Jaana Koli
Ravitsemisalan työelämätoimikunta



TUTKINTOJEN KEHITYS EDELLISESTÄ VUODESTA -koko tutkinnon suoritukset (2022->2023)

Koko tutkinnon suoritukset	koko tutkinto		muutos %
	2022	2023	
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	1 986	1 959	-1 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	110	177	61 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	114	167	46 %
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	72	72	0 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	137	136	-1 %

Tutkinnon osien suoritusten kehitys (2022->2023)

Tutkinnon osien suoritukset	tutkinnon osat		muutos %
	2022	2023	
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	22 446	21 854	-3 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	375	596	59 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	420	565	35 %
Erytisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	218	215	-1 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	589	644	9 %

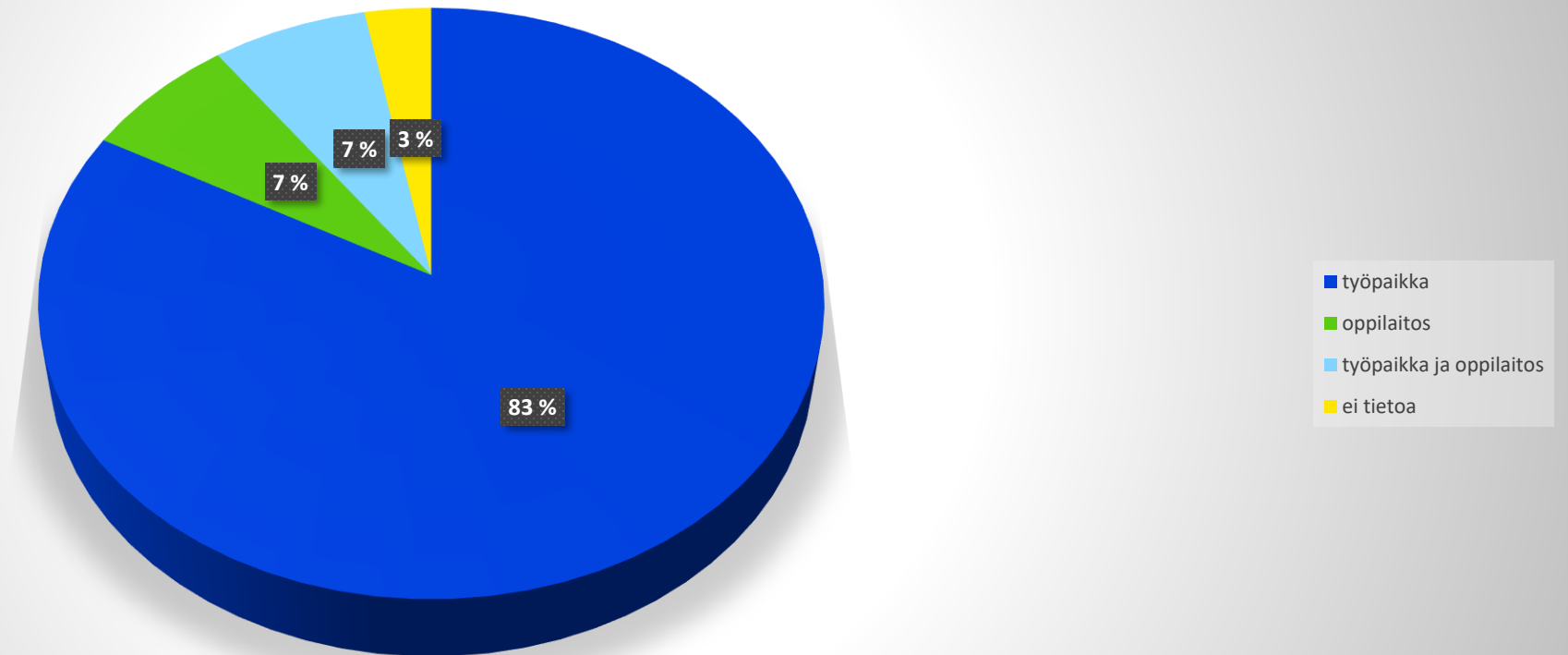
- Koronan vaikutukset alalla näkyvät edelleen, työntekijöiden saatavuus on heikkoa ja monien osaajien alanvaihto koronan aikana näkyy osaamistasossa. Esihenkilöistä on edelleen huutava pula, joka osaltaan saattaa selittää esimiestyön erikoisammattitutkinnon tutkinnon osien suoritusmäärien lievää kasvua.
- Alan ammatti- ja erikoisammattitutkintoja suoritetaan melko pieniä määriä. Tutkinnon suorittaminen ei välttämättä vaikuta palkkaan. Toimikunta pohtii, ovatko rekrytoijat tietoisia esim. ammattitutkinnoista vai pitäisikö alaa ja sen tutkintoja saada markkinoitua ja mainostettua enemmän.
- Tarjoilijoiden ja kokkien välinen suhde on pysynyt lähes ennallaan perustutkinnoissa, mutta ammattitutkinnoissa ero on huomattavasti kaventunut aiemmista vuosista.

Järjestämisluvat/ aktiiviset koulutuksen järjestäjät (2022->2023)

Tutkinto	Järjestämislupa t 2022	Järjestämislupa t 2023	Aktiiviset järjestäjät 2022	Aktiiviset järjestäjät 2023
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	64	64	58	59
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	41	41	23	27
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	44	44	32	25
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	34	34	21	21
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	35	35	28	27
EI SISÄLLÄ SIIRTYMÄAJALLA OLEVIA TUTKINTOJA				

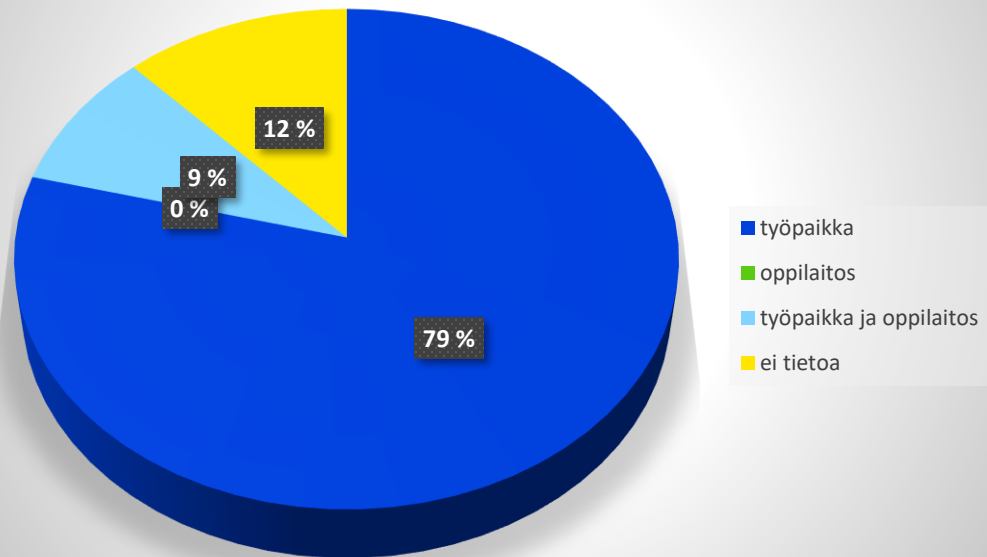
Näyttöjen suorituspaikat (pt)

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto

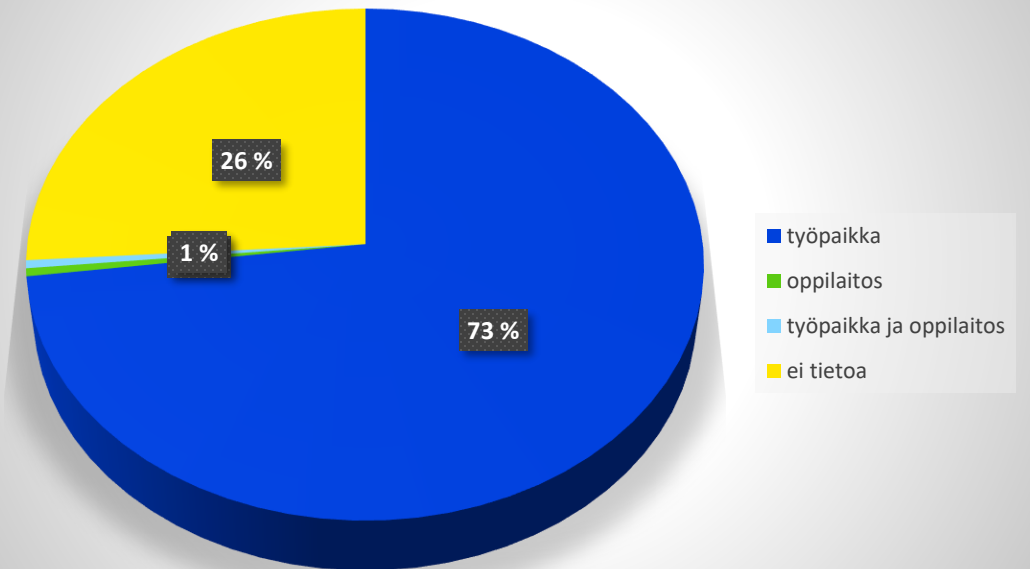


Näyttöjen suorituspaikat (at)

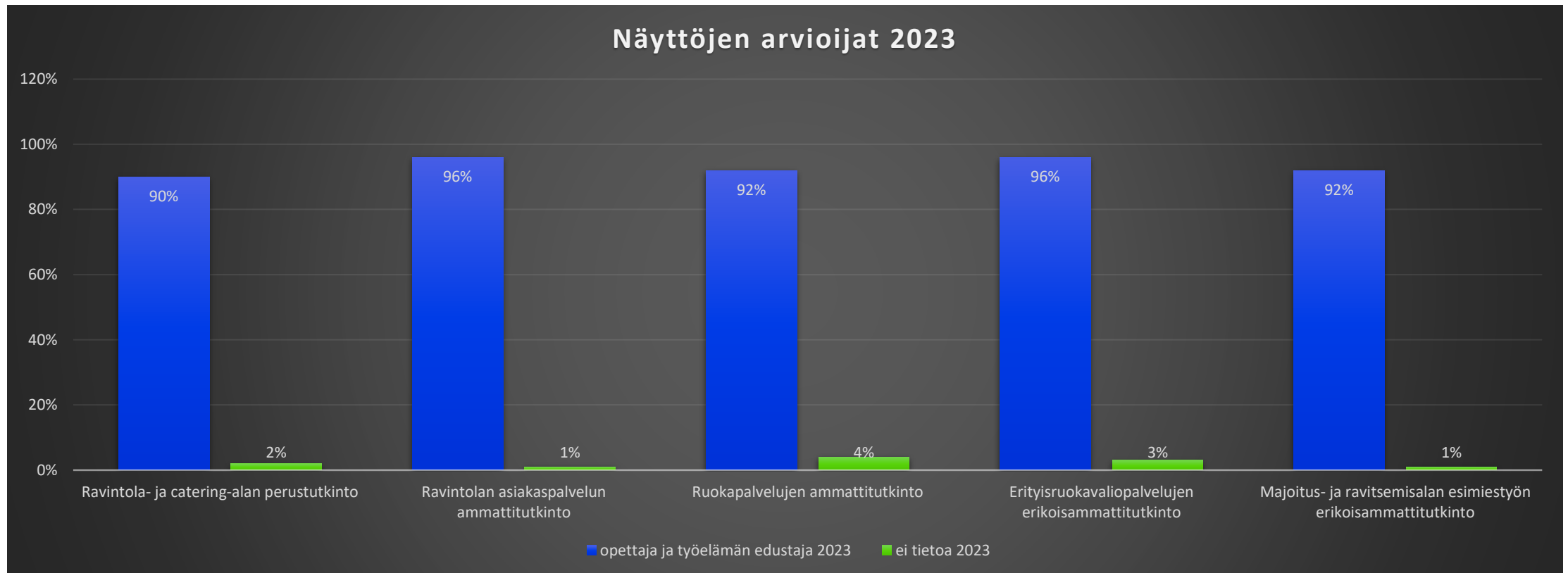
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto



Ruokapalvelujen ammattitutkinto



Näyttöjen arviointiin osallistuneet prosentteittain vuonna 2023



HUOMIOITA OSAAMISEN ARVIOINNIN LAADUSTA

- **Oikaisupyynnöt** Toimikunnalle ei saapunut vuonna 2023. Lausuntopyynnöt ministeriöltä työelämätoimikunta on saanut kaksi, joista toiseen toimikunta on antanut ei puoltavan lausunnon ja toiseen täydennyksen jälkeen annettu puoltava lausunto
- **Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmien tilanne** vaihtelee edelleen suuresti koulutuksen järjestäjien välillä. Osa on laadittu konkreettisesti ja tutkintokohtaisesti. Osa ei edelleenkään noudata tietosisällön vähimmäisvaatimuksia. Toteuttamissuunnitelmissa pitäisi tarkemmin kuvata mm. näyttöympäristöjä, näyttöjen toteuttamista ja perusteluja poikkeuksille.
- **Henkilökohtaistamisen toteutuminen käytännössä on** vierailukäyntien perusteella toteutunut hyvin. Opiskelijan valmius näyttöön varmistetaan pääosin työpaikalla työpaikkaohjaajan ja opiskelijan välisillä keskusteluilla. Vastuopettaja ja opiskelija yhdessä miettivät näyttökokonaisuutta työpaikkakohtaisesti.
- **Yhteisiä tutkinnon osia** toteutetaan edelleen hyvin perinteisesti (lähiopetus tai/ja verkko-opetus). Kokeiluja on tehty integroinnista, mutta ne eivät ole jääneet pysyviksi käytänteiksi. Muutamia tutkinnon osia yhdistellään ammatillisten opintojen näyttöihin. Tahtotila on kuitenkin kohti integrointia.

HAVAINTOJA PALAUTTEISTA

- Opiskelijapalaute: AT ja EAT keskiarvot kaikista kysymyksistä 4.5. Osassa tutkintoja vastaajia liian vähän. PT: keskiarvo 4.3. Ei isoja muutoksia edelliseen vuoteen.
- Työelämäpalautteiden suuri määrä rasittaa työelämän edustajia, joilla aika ei riitä vastaamaan kaikkiin palautteisiin useilta koulutuksenjärjestäjiltä → vastaus% hyvin pieniä
- Työpaikkakysely: AT/EAT keskiarvo 4.1-4.5 välillä. PT keskiarvo 4.3
- Heikoimmat arvosanat saivat seuraavat kysymykset: ***”Oppilaitos tarjoaa mahdollisuutta ennakoida työpaikkamme osaamisen kehittämistarpeita ja sen avulla kehittää toimintaamme”*** sekä ***”valmiudet toimia yrittäjänä”***. Näihin tulisi jatkossa kiinnittää huomiota koulutuksen järjestäjien taholta.
- Työpaikkaohjaajakysely: AT/EAT keskiarvo 4.3 ja PT keskiarvo 4.3.