



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Ajankohtaista opetushallituksesta Maraca 30.9.2025

Satu Nygård
satu.nygard@oph.fi



Ohjelma

- **Ajankohtaista Valvirasta**
 - Johanna Hallberg ja Iina Hyvärinen
- **Ohje alkoholijuomien aistinvaraisesta arvioinnista ammatillisessa koulutuksessa**
- **Tilastoja hakijamääristä, valmistuneista ja työllistymisestä**
- **Muut Opetushallituksen ajankohtaiset asiat**

Ohje alkoholijuomien aistinvaraisesta arvioinnista ammatillisessa koulutuksessa

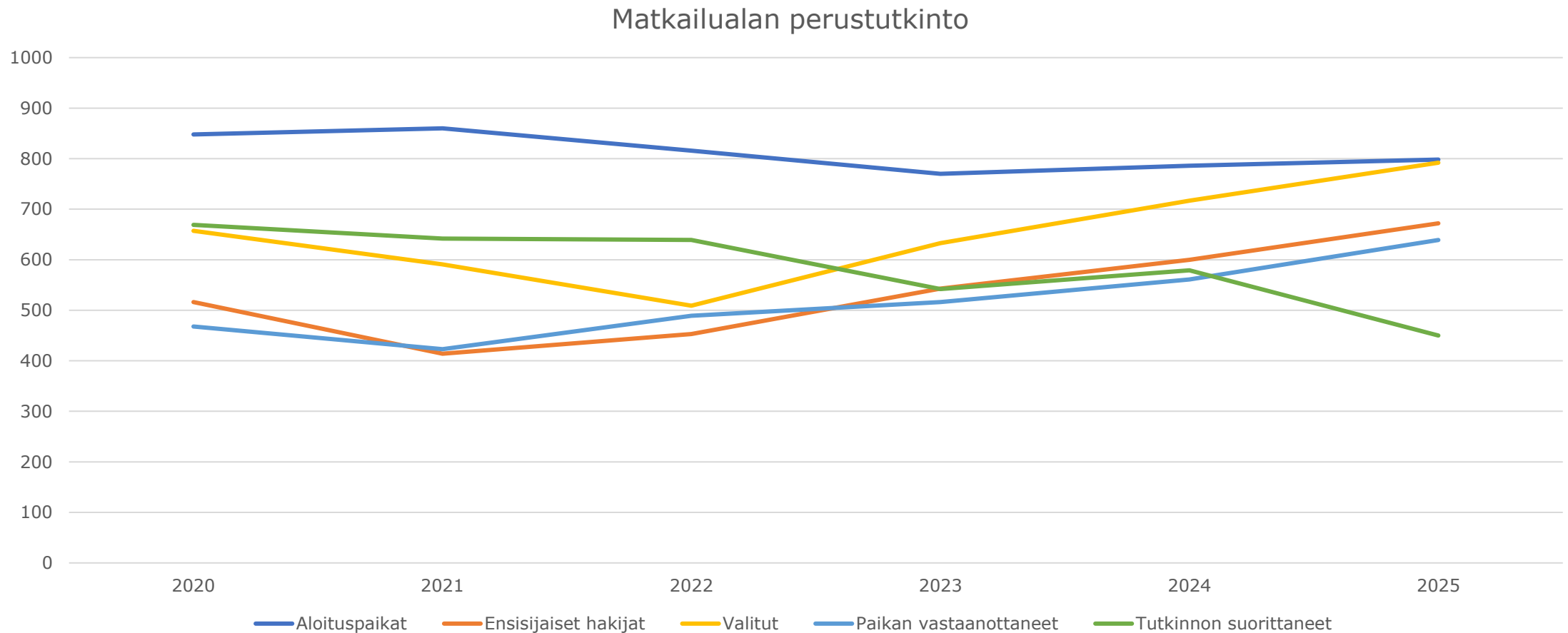
- [Ohje alkoholijuomien aistinvaraiseen arviointiin ammatillisessa koulutuksessa | Opetushallitus](#)
- OPH ohje, OPH-3766-2025
- Opetushallitus on valmistellut tämän ohjeen yhdessä Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontaviraston (Valvira) ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n kanssa.
- Opetushallitus antaa ammatillisille oppilaitoksille ohjeen ravintola- ja cateringalan sekä matkailualan opetukseen liittyvästä alkoholijuomien aistinvaraisesta arvioinnista koskien alaikäisiä opiskelijoita.
- Oppilaitosten ja opettajien on otettava ohjeistus huomioon alojen opetusta järjestettäessä.

Ohje alkoholijuomien aistinvaraisesta arvioinnista ammatillisessa koulutuksessa

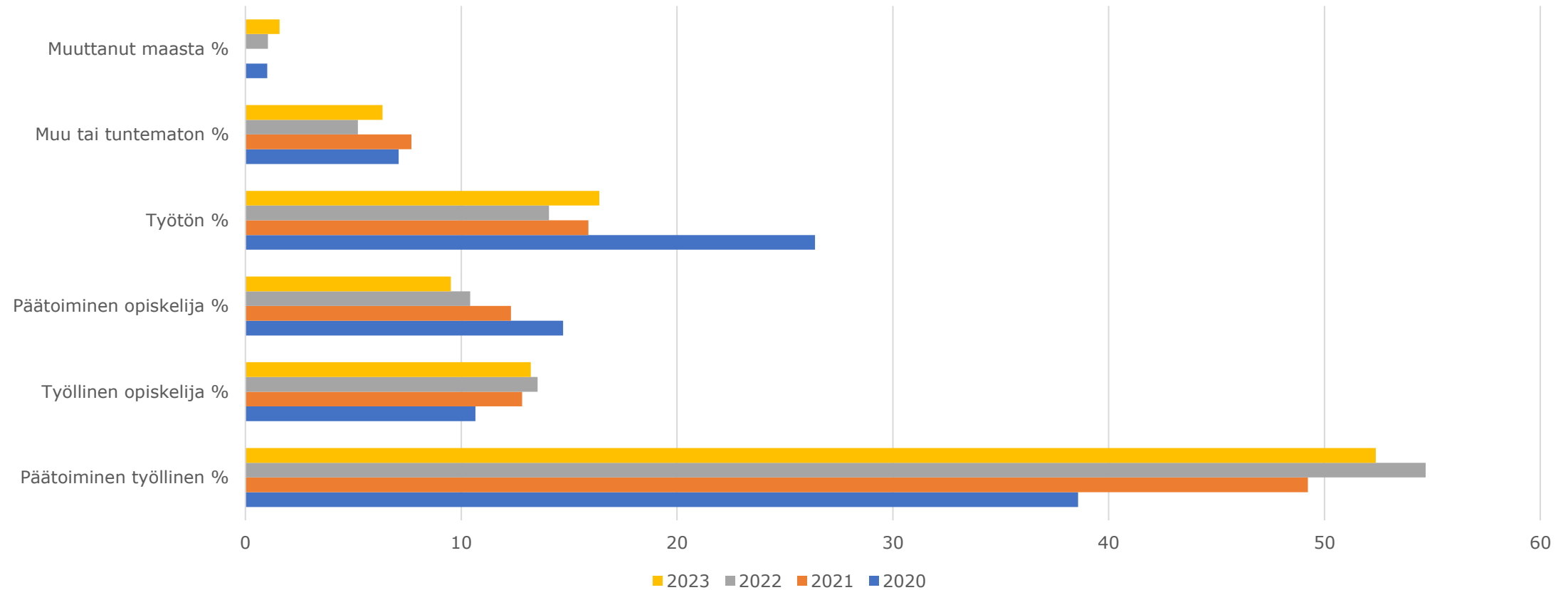
- Taustaa lainsäädännöstä
 - Anniskelu
 - Vähittäismyynti ja muu luovutus
- Valvotussa opetustilanteessa tapahtuva alkoholijuomien aistinvarainen arviointi
 - opetustilanne, jossa ei ole kyse alkoholijuomien anniskelusta, välittämisestä tai luovuttamisesta, kyseessä ei myöskään ole alkoholijuoman hallussa pito.
 - Alkoholijuomien aistinvaraista arviointia ei voida tehdä sellaisissa oppilaitoksen tiloissa, jotka kuuluvat ravitsemisliikkeeseen, anniskelualueeseen tai muuhun paikkaan, jossa yleisölle maksusta pidetään saatavana ruokaa tai virvokkeita.

- Alle 18-vuotiaalle opiskelijalle alkoholijuomien aistinvarainen arviointi on sallittua, mutta vain alaikäisen opiskelijan huoltajalta pyydetyllä kirjallisella suostumuksella.
- Jos jonkun alaikäisen huoltaja ei anna suostumustaan, niin opiskelijalle annetaan mahdollisuus osallistua muuhun aistinvaraiseen arviointiin paitsi maistamiseen. Samoin toimitaan, jos opiskelija itse ei halua osallistua maistamiseen.
- Alkoholijuomien aistinvaraisessa arvioinnissa alkoholijuomaa annetaan kerrallaan maistettavaksi erittäin pieni ja valmiiksi annosteltu määrä.
- Opetustilannetta tulee valvoa ja kontrolloida asianmukaisesti opettajan toimesta, ja opettaja sekä oppilaitos ovat vastuussa siitä, että ohjeita noudatetaan.

Hakija ja tutkinnon suorittaneiden määrien kehitys 2020 - 2025

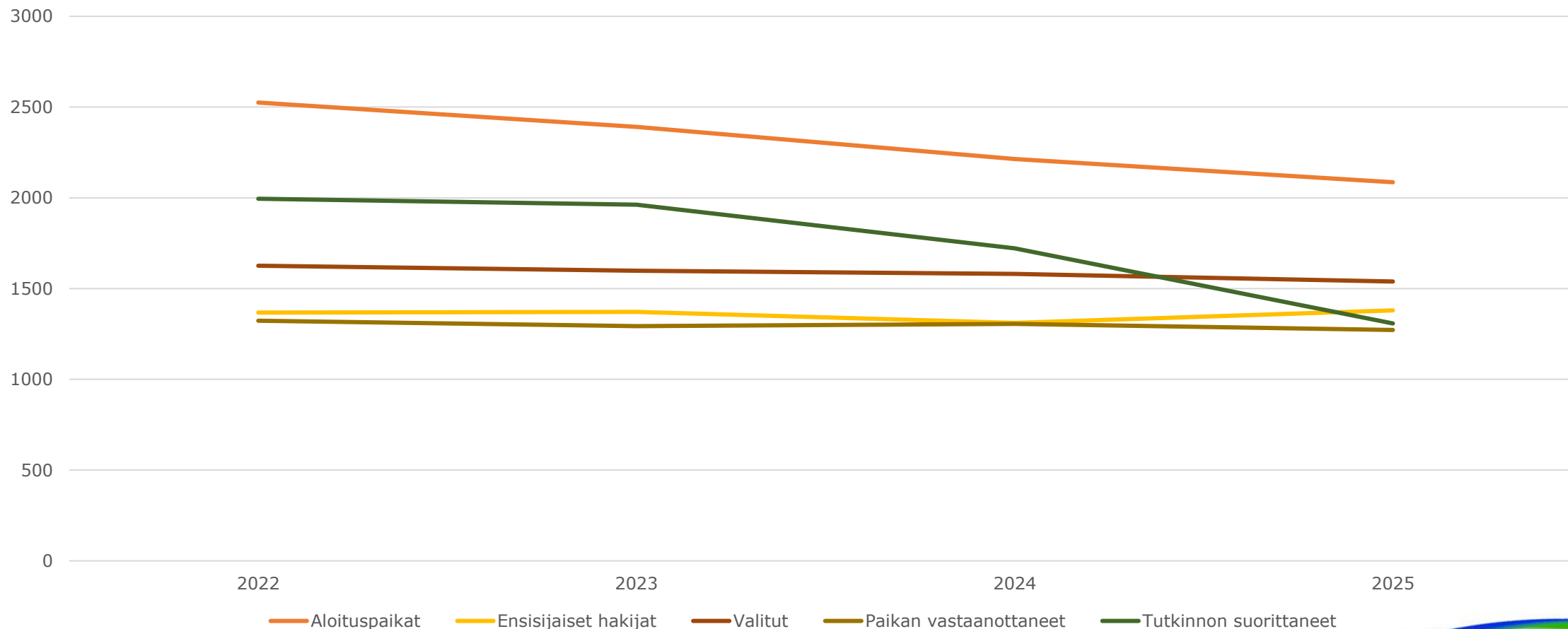


Valmistuneiden sijoittuminen vuosi valmistumisen jälkeen; Matkailuala



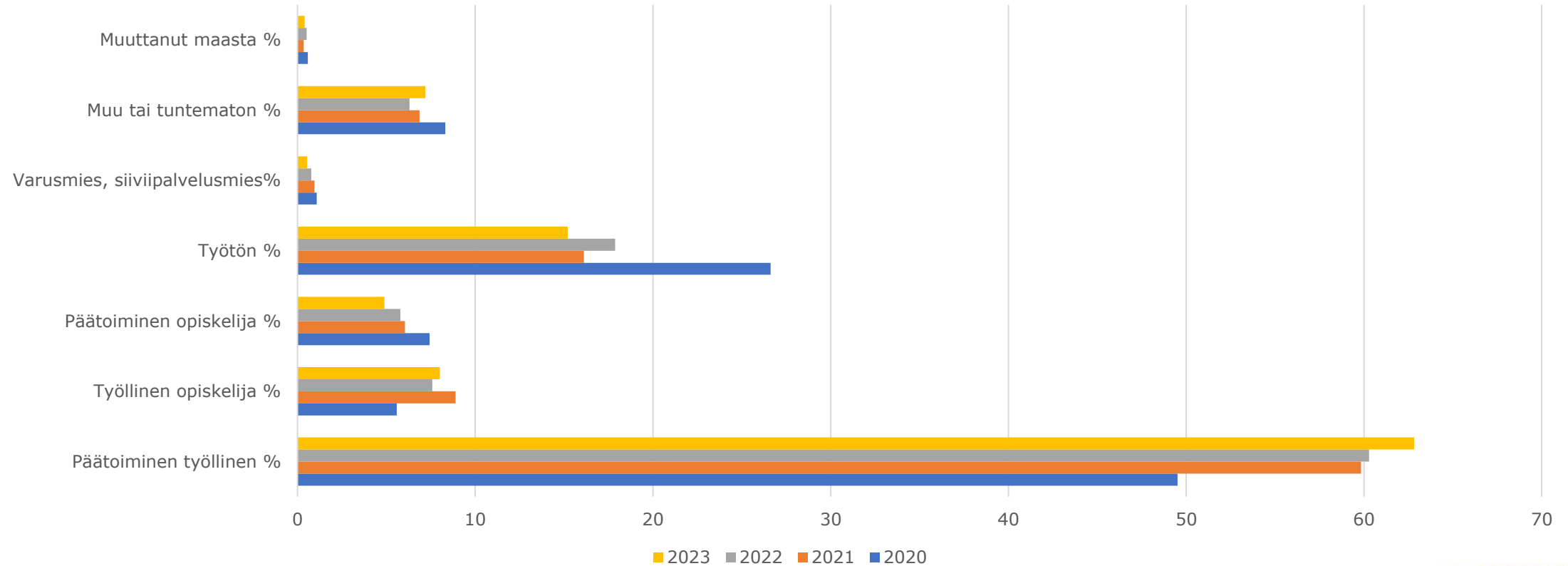
Hakija ja tutkinnon suorittaneiden määrrien kehitys 2022 - 2025

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto



Valmistuneiden sijoittuminen vuosi valmistumisen jälkeen, Ravintola- ja catering-ala

Kaavion otsikko



Digitaalisen ja vihreän siirtymän osaamisen uudet valinnaiset tutkinnon osat

Ammattitutkinnot

- Digikyvykkyyden edistäminen työyhteisössä, 15 osaamispistettä
- Tekoälyn hyödyntäminen työprosessissa, 15 osaamispistettä
- Vihreän siirtymän edistäminen, 15 osaamispistettä

Erikoisammattitutkinnot

- Digitalisaation edistäminen, 30 osaamispistettä
- Kehittyvien teknologioiden kokeilu, 30 osaamispistettä
- Kiertotaloustoiminnan kehittäminen, 30 osaamispistettä
- Kyberturvallisuuden edistäminen, 30 osaamispistettä

Digivihreät tutkinnon osat löytyvät täältä: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/digivihreat-tutkinnon-osat>

Joustavuuden ja valinnaisuuden lisääminen ammatti- ja erikoisammattitutkintojen perusteisiin

- Joustavuutta lisääviä tutkinnon osia työelämälähtöisesti mukaan tutkinnon muodostumiseen
 - Tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta, 15-30 osaamispistettä (Ei pt:stä eat:oon)
 - Paikallisiin ammattitaitovaatimukseen perustuva tutkinnon osa, 15-30 osaamispistettä
 - Korkeakouluopinnot, 5-15 osaamispistettä (at), 5-30 osaamispistettä (eat)

Ammattitutkintojen ja erikoisammattitutkintojen päivitys

Perusteet on tulleet voimaan 1.8.2025

- **Ruokapalvelujen at 150 osp**
- **Ravintolan asiakaspalvelun at 120 osp**

Perusteet on julkaistu ja ne tulevat voimaan 1.1.2026

- **Matkailupalvelujen ammattitutkinto 150 osp**
- **Opastuspalvelujen ammattitutkinto 120 osp**

- **Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto 160 osp**
- **Majoitus- ja ravitsemisalan esihenkilötyön erikoisammattitutkinto 180 osp**

Tutkinnon peruste uudistukset

- Uudistetut ammatillisten perustutkintojen tutkinnon perusteet astuvat voimaan 1.8.2026
 - 1.9.-28.9.2025: Lausuntokierros yhteisistä tutkinnon osista ja niiden osa-alueista Lausuntopalvelussa: **[Ammatillisten perustutkintojen yhteisten tutkinnon osien luonnos](#)**
 - Joissakin tutkinnoissa tehdään myös muutoksia ammatillisiin tutkinnon osiin
- Kaikki uudistettavana olevat tutkinnot löytyvät: **<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/uudistettavat-tutkinnon-perusteet>**

Ajankohtaisia: Koulutuspulssi

- **Opetushallituksen uusi Koulutuspulssi rakentaa tilannekuvaa koulutuksen ilmiöistä ja kerää kokemuksia arjesta, ks. [Uutinen](#).**
- Ensimmäisen koulutuspulssin teemana **koulutususko. Tulokset julkaistaan erikseen.**
- Taustalle koottu tietoa eri lähteistä, mm. amis- ja lukiobarometri. Esim.
 - 67 % ammatillisen koulutuksen opiskelijoista on innoissaan opinnoistaan (vrt. lukio 43 %).
 - Ammatillisen koulutuksen opiskelijoista 79 % pitää koulunkäynnistä (vrt. ala- ja yläkoulu, lukio 52-73 %).
 - 67 % ammatillisista opiskelijoista saanut riittävästi tukea oppimiseen tai ei ole tarvinnut sitä (vrt. lukio- saanut riittävästi tukea oppimiseen 73 %).



Työelämän ja ammatillisen koulutuksen yhteistyö

- Opetushallituksen ammatillisen koulutuksen verkkosivustolle on tehty uusi sivu työelämälle:
- Työelämän ja ammatillisen koulutuksen yhteistyö -sivulta löytyy tietoa mm. ammatillisesta osaamisesta ja mahdollisuuksista hankkia osaamista työpaikoilla sekä linkkejä keskeisiin tietolähteisiin.
- <https://www.oph.fi/fi/tyoelamalle>

Ajankohtaista ammatillisessa koulutuksessa

- **Tekoälyllä tehokkuutta tutkinnon peruste uudistuksiin** | [Opetushallitus - uutinen](#)
- **OECD-raportti: Työelämälähtöinen ammatillinen koulutus vauhdittaa vihreää siirtymää** (<https://www.oph.fi/fi/uutiset/2025/oecd-raportti-tyoelamalahtoinen-ammattillinen-koulutus-vauhdittaa-vihreaa-siirtymaa>), https://www.oecd.org/en/publications/vocational-education-and-training-and-the-green-transition-in-finland_4d29a34a-en.html)
- **Ammatillisessa koulutuksessa oppimisen tuen uudistus** [Oppimisen tuen uudistus](#) | [Opetushallitus](#) astuu voimaan 1.8.2026.
- [Tekoäly varhaiskasvatuksessa ja koulutuksessa – lainsäädäntö ja suositukset](#) | [Opetushallitus](#)

Nostoja ajankohtaisista tilaisuuksista:

seuraa myös oph.fi/tapahtumat & erikseen kv-tilaisuuksia.

- [Maraca kahvila](#) **30.9** klo 14.15 – 15.45
- [Ammatillisen koulutuksen oppimisen tuen uudistamisen toimeenpanon tuki 2025–
7.10.12.30 – 14](#)
- [Tasa-arvo ja yhdenvertaisuus etenevät johdon askelmerkeillä!](#) Tietopaketti tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden edistämisestä johtamisen näkökulmasta. **2.10.** klo 14–16
- [Kouluterveyskyselyn tulokset toisella asteella](#) **3.10** klo 8.30–10.15
- [Kestävyysindikaattorit ammatilliselle koulutukselle](#) **6.10.** 14– 15
- [Yhteisöllinen opiskeluhuolto ammatillisessa koulutuksessa - liikkumisen edistäminen osana yhteisöllistä opiskeluhuoltoa](#): webinaarisarja alkaa **7.10.** klo 14.30
- [Kiusaamisen ja väkivallan ehkäisyn koulutuskokonaisuus | Opetushallitus](#), **7.10.** alkaen. Huom. myös toisen asteen edustajat tervetulleita!
- [SAVE THE DATE: Perusopetuksen ja ammatillisen koulutuksen kielitaitoweberinaari](#) **12.12.2025** klo 9.30



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Kiitos

Satu Nygård

