

KeLi / MLa

5.5.2014

Opetushallitukselle

RUOKAMESTARIN ERIKOISAMMATTITUKINNON PERUSTEIDEN LUONNOS

Viite: lausuntopyyntö 33/421/2014

Palvelualojen ammattiliitto PAM kiittää mahdollisuudesta kommentoida ruokamestarin erikoisammattitutkinnon perusteiden luonnosta. Lausumme asiasta seuraavaa:

Tutkinnon perusteiden työelämälähtöisyys

Ruokamestarin erikoisammattitutkinto on sisällöltään erittäin haastava, kuten erikoisammattitutkintojen kuulukin olla. Tutkinnon perusteet ottavat hyvin huomioon tutkinnon aseman kaupan alan ja ravitsemisalalan rajapinnassa, jossa yhdistyvät myynti- ja asiakaspalveluosaaminen sekä esim. elintarvikkeiden käsittelyyn ja ruoanvalmistukseen liittyvä erikoisosaaminen.

Tutkinnon osat vastaavat mielestämme hyvin alan monipuolisia vaatimuksia. Esimerkiksi markkinointi ja asiakaslähtöinen palvelu on nostettu perustellusti esiin. Vaikka erikoisammattitutkinto ei sinällään ole esimiestutkinto, lienee hyvin mahdollista, että tutkinnon suorittanut henkilö päätyy esimiestehtäviin tai jo työskentelee niissä. Työelämän näkökulmasta esimies-alainen-taitoja pitäisi selkeämmin nostaa pelkkien perehdyttämistaitojen rinnalle.

Tutkinnon osat ja tutkinnon muodostumien

Tutkinnon sisältää kolme pakollista osaa ja yhden vapaavalintaisen osan, jonka voi valita kahdesta vaihtoehdosta. Kaiken kaikkiaan vapaavalintaisuutta ei siis ole kovinkaan paljon, joskin verrattuna vanhoihin vuoden 2005 perusteisiin se on lisääntynyt hieman.

Kaikki tutkinnon osat ovat perustellusti mukana. Uudet perusteet luovat entisiä perusteita paremmin puitteet työskentelyyn esimerkiksi palvelutistillä, kun liikeidean ja liiketoiminnan suunnittelua ja toteutusta on niputettu ja on keskitytty enemmän käytännön asioihin, kuten tuotteiden esillepanoon ja markkinointiin sekä myyntityöhön.

Ruokamyyntiin perehdyttäminen –osa on erittäin haastava, mutta siinä keskitytään tärkeään osa-alueeseen. Kyseinen osa sopineekin esimiestöihin tähtääville tai niissä jo työskenteleville.

KeLi / MLa

5.5.2014

Vaadittava ammattitaito, ammattitaidon osoittaminen ja hyväksytyin suorituksen kriteerit

Kriteereissä kiinnitetään huomiota työn vastuullisuuteen, eettisyyteen ja ekologisuuteen, mistä voi antaa kiitosta, vaikka vastuullisuuden ja eettisyyden merkityksiä ei juuri avata. Huomiota kiinnitetään hyvin myös nykyajan heinovaraisempiin vaatimuksiin, kuten asiakaskunnan monikulttuurisuuteen tai uskontojen merkitykseen tuotanto- ja valmistusketjussa.

Vapaavalintaisessa osassa *Ruokamyyntiin perehdyttäminen* käydään hyvin läpi perehdyttämisen organisointi, toteutus, onnistumisen seuranta ja itsearviointi. Tämän kohdan osaamisen kriteereissä tosin tulisi viitata selkeämmin voimassa olevaan työlainsäädäntöön ja alan työehtosopimukseen. Nyt *perehdyttäjänä toimiminen* –kohdan kriteereissä viitataan epämääräisesti vain ”alaa koskeviin säädöksiin”.

Lisäksi *perehdyttämisen organisointi* –kohdassa peräänkuulutetaan kykyä ”käyttää erilaisia työssä oppimisen muotoja”, mikä on vaatimuksena ilman pedagogista osaamista toimivalle perehdyttäjälle todella haastava.

Muuta

Huomautamme, että tutkintojen perusteita laativissa työryhmissä tulisi koulutuksen järjestäjien ohessa olla kattavasti myös työelämän edustajia.

Palvelualojen ammattiliitto PAM ry

Mikko Laakkonen
koulutuspoliittinen asiantuntija
puh. 0405217041
mikko.laakkonen@pam.fi

Annika Rönni-Sällinen
neuvottelupäällikkö
puh. 0503780270
annika.ronni-sallinen@pam.fi

Juha Ojala
neuvottelupäällikkö
puh. 0505841488
juha.ojala@pam.fi