



# KOKIN OPINTOPOLKU

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 180 osp

## Ravitsemispalveluissa toimiminen

20 osp

Ruoanvalmistus tehtävät  
Asiakaspalvelu ja myynti  
Hygieniapassi  
Työelämässä oppiminen

## Lounasruokien valmistus

40 osp

Varastointi  
Lounasruokien valmistus  
Leivontatuotteet  
Ensiapu  
Työelämässä oppiminen

## Annosruokien valmistus

25 osp

Työtehtävien suunnittelu  
Annosruokien valmistus  
Asiakaspalvelu  
Työssäoppiminen

## À la carte -ruoanvalmistus

30 osp

Ruokalista suunnittelu  
Annosten valmistus  
Kustannuslaskenta  
Hinnittelutoiminta  
Työelämässä oppiminen

## Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

25 osp

Tilauksen suunnittelu  
Tuotteiden valmistus  
Esillelaitto ja somistus  
Työelämässä oppiminen

## Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa

30 osp

Kerää ja säilöö  
Valmistaa ruokaa ja juomaa  
Tuotekehitys  
Alkutuotanto

## Saamelainen ruokamaailma

5 osp

Tuntee perinteet  
Hankkii raaka-aineet  
Valmistaa perinneruokia  
Tuotekehittää  
Hinnoittelee

## Yhteiset tutkinnon osat

35 osp

-Viestintä- ja vuorovaikutusosaaminen  
- Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen  
- Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen

VALINNAISET