



OPPIMISYMPÄRISTÖN TUNNISTAMISRAPORTTI



KEMIJÄRVEN KAUPUNKI



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020

KOOSTE OPPIMISYMPÄRISTÖSTÄ

Organisaatio	Kemijärven kaupunki, tekninen osasto / ruokapalvelu
Osoite	Vapaudenkatu 8 B, 3 krs. 98100 Kemijärvi
Yhteystiedot	www.kemijarvi.fi
Yhteyshenkilö	Ruokapalvelupäällikkö Outi Paavola, Puh. 040 140 7701

Paikka	Osoite	Todistus	Mahdollisuus tutkintotilaisuuteen
Aluekeittiö 2	Sairaalakatu 9 98100 Kemijärvi	Osaamistodistus	Kyllä

Tunnistettu oppimisympäristö tutkinnoittain:

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto

- Ruokapalvelun osaamisala, kokki²

¹= mahdollisuus suorittaa koko tutkinto

²= oppimisympäristö toimii myös osatutkintojen tutkintotilaisuuksien näyttöympäristönä.

Kemijärven kaupunki, Sairaala Lapponia / Aluekeittiö 2:

Aluekeittiö 2 on tuotantokeittiö, jossa valmistetaan aterioita päivittäin 800 annosta. Päivittäin lounasruokia valmistetaan n.500 Kemijärven kokopäivähoidonlaitoksiin, päiväkodeille, ryhmäkodeille, terveyskeskuksen osastoille ja hoivalle. Aamupaloja ja päivällisiä valmistetaan päivittäin n. 60 annosta. Lisäksi keittiöllä valmistetaan kotihoidon ateriapalvelun asiakkaille n. 60 ateriala päivittäin. Ateriat toimitetaan kahdesti viikossa asiakkaille kotiosoitteeseen. Terveyskeskuksen ruokasalissa aterioita päivittäin n. 70 ruokailijaa, jotka ovat pääsääntöisesti terveyskeskuksen ja kaupungin henkilökuntaa. Aluekeittiö 2:lla on käytössä tietokoneohjelmat: OVAPORT- omavalvontajärjestelmä, OVA-HYGI ja JAMIX- ruokatuotanto -ohjelma. Keittiö on toiminut useita vuosia ammattiopiston opiskelijoiden työssäoppimispaikkana, ammattiosaamisen näyttöjen ja tutkintotilaisuuksien näyttöpaikkana.

Oppimisympäristössä tehdään ammatillisen perustutkinnon perusteiden, Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, kokki, määräys 44/011/2014 mukaisia ammatillisia työtehtäviä, jonka jälkeen voi hakeutua jatko-opiskelemaan esim. ammattiopistoon.

Päivitetty: 30.8.2017

HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-PALVELUALA

Sairaala Lapponia, Sairaatie 9, 98100 Kemijärvi.

Ammatillisen perustutkinnon perusteet, ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit on tarkistettu www.oph.fi (voimassa 1.1.2016 alkaen).

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto (381112) Tutkintonimike: kokki (10140)		
Kaikkien osaamisalojen pakollinen tutkinnon osa	Ruokapalvelun osaamisala (1637), kokki, pakolliset tutkinnon osat	Kaikkien osaamisalojen valinnaiset tutkinnon osat
* Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen	* Lounasruokien valmistus	*Suurkeittiön ruokatuotanto *Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot

Koko tutkinnon suorittaminen osaamisaloittain:

- Ruokapalvelun osaamisala, kokki: 3 pakollista tutkinnon osaa ja 3 valinnaista tutkinnon osaa.

Oppimisympäristön kuvaus:

Aihe	Selitys
Kohderyhmä	Nuoret ja aikuiset
Työaika	6.00 – 19.00
Paikkoja	1 henkilö kerrallaan
Jakson pituus	Työkokeilu- ja palkkatukisopimuksen mukaisesti
Eriyistä huomiota	Ruokapalvelu valmistaa laadukkaita ja terveyttä edistäviä ateriapalveluja asiakkailleen. Ruoan ravitsemuksellisuus huomioidaan ruokalistan suunnittelussa. Eriyisruokavaliot huomioidaan asiakaskohtaisesti. Työssä vaaditaan hygieniapassi.
Tuotteet ja palvelut sekä ohjauksen tavoite	Palvelu on asiakaslähtöistä: lounasruokien valmistuksessa huomioidaan asiakkaiden toiveet, mieltymykset ja erityisruokavaliot sekä uskonnot. Ruokaa valmistetaan erilaisia valmistustapoja ja -menetelmiä käyttäen. Ruoanvalmistuksessa käytetään puolivalmisteisia laadukkaita raaka-aineita sekä hyödynnetään lähellä tuotettuja elintarvikkeita. Lounas sisältää salaatin, pääruoan, leivät, levitteet, ruokajuomat ja jälkiruoka. Työtehtävinä ovat elintarvikkeiden hankinta, käsittely ja varastointi, lämpimien ja kylmien ruokien suunnittelu, valmistus, ruokasalin kunnostaminen, tarjoilu, astiahuolto, puhtaanapito ja omavalvonta. Tavoitteet ohjaukselle johdetaan suoraan opetussuunnitelman perusteiden ammattitaitovaatimuksista. Tavoitteena on yksilön ammattitaidon kehittäminen, jatko-suunnitelman selkeyttäminen ja työelämävalmiuksien parantaminen.
Henkilökunta	Emäntä ja 8 keittiötyöntekijää

Tilojen kuvaus:

Aihe	Selitys
Koko	Käytössä olevat tilat 330 m ²
Esteettömyys	Esteetön kulku
Valaistus	Yleisvalaistuksena on loisteputkivalaistus
Ilmastointi	Koneellinen ilmastointi
Melu	Ajoittain melua

Koneet ja laitteet:

Nimi	kpl	Merkki
Astianpesukone	1	Metos
Jätemyllly	1	Electrolux
Vihannesleikkuri	1	Electrolux
Juuresten kuorimakone	1	Metos
Vakuumi- ja kaasutus-kone	1	Duni Oy
Jäähdytyskaappi	3	Metos
Jääkaappi	2	Metos
Pataryhmä 40+80	1	Metos
Pata 200 L, sekoittava	1	Dieta
Yhdistelmäuuni	2	Metos
Yleiskone	1	Metos
Kutteri, pöytämalli	1	Kopal
Pakastehuone	1	
Kylmiöitä	5	

Lisäksi keittiöön kuuluvat pienkoneet, laitteet ja välineet sekä valmistus - ja tarjoiluastiat, joita käytetään ruuanvalmistuksessa ja leivonnassa.

Oppimisympäristön tunnistamiseen osallistuneet:

- LAO, lehtori Taina Imberg (ammattillinen opettaja, erityisopettaja, opinto-ohjaaja, NMT) Puh.040 8437694
- Kemijärven kaupunki, ruokapalvelupäällikkö Outi Paavola (restonomi) Puh. 040 140 7701
- Kemijärven kaupunki, Kemijärven kaupunki, emäntä Päivi Perälä (suurtalousesimies) Puh. 040 522
- HIIOP – Opinnollistetut työpajat hanke (S20258), opintosuunnittelija Mailis Vallioniemi (restonomi, ammattillinen opettaja, NTM, neuropsykiatrinen valmentaja) ja hankepäällikkö Taina Räsänen (restonomi, ammattillinen opettaja, NTM + lisäkoulutus, neuropsykiatrinen valmentaja).

Yhteyshenkilö: Kemijärven kaupungin työllisyyskoordinaattori Heli Björkman puh. 040 704 7640

Päiväys: 30.8.2017