	PIRKANMAAN AMMATTIOPISTO, LUKUSUUNNITELMA					
	Perustutkinto:	Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto				vs 13.1.11
	Koulutusohjelma:	**Asiakaspalvelun koulutusohjelma**		**2011 - 2012**		
	Tutkintonimike:	**Tarjoilija**				
	Ops-tunnus:	**Ops-tunnus: HCPT11 / HCTA11**				
	Lisätieto: (opetusryhmä			**LUKUVUOSI**		
		AMMATILLISET TUTKINNON OSAT 90 ov		**1.**	**2.**	**3.**
Moduuli	**Primus**		**ov**	**ov**	**ov**	**ov**
	xxPT11.10	**KAIKILLE PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 20 ov**	**20**	**20**	**0**	**0**
	HCPT10	**4.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 20 ov**				
Moduuli 1	HCPT10.01	Työskentely hotelli-, ravintola- ja catering-alan yrityksessä 10 ov				
	HCPT10.10.01.01	Tutkintoalalle orientoituminen (osajakso)		1		
	HCPT10.10.01.02	Hygieniaosaaminen ja työturvallisuus (osajakso)		1		
	HCPT10.10.01.03	Hotelli- ja majoituspalveluissa toimiminen (osajakso)		3		
	HCPT10.10.01.04	Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen (osajakso, TOP)		5		
Moduuli 2	HCPT10.10.02	Ruoanvalmistajana ja asiakaspalvelijana toimiminen 10 ov				
	HCPT10.10.02.01	Ruoanvalmistajana toimiminen (osajakso)		5		
	HCPT10.10.02.02	Asiakaspalvelijana toimiminen (osajakso)		5		
	HCPT10.AMOS.10	Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, amm.osaamisen näyttö			x	
		4.2 Asiakaspalvelun koulutusohjelma, tarjoilija	**40**	**10**	**30**	**0**
	HCTA10.KOU.201	**4.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti 20 ov**				
Moduuli 3	HCTA10.KOU.201.01	Asiakaspalvelu- ja myyntityössä toimiminen 10 ov		10		
Moduuli 4	HCTA10.KOU.201.02	Myynti-ja anniskelulutyössä toimiminen TOP			10	
	HCTA10.AMOS.KOU.201	Asiakaspalvelu ja myynti, ammattiosaamisen näyttö			x	
	HCTA10.KOU.202	**4.2.2 Annosruokien ja juomien tarjoilu 20 ov**				
Moduuli 5		Ruoka-ja juomapalveluprosessi (opinnäyte)			10	
Moduuli 6		Anniskeluravintolassa toimiminen, TOP			10	
	HCTA10.AMOS.KOU.202	Annosruokien ja juomien tarjoilu, ammattiosaamisen näyttö			x	
	XXPT11.VTO	**4.5 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT 30 ov**	**30**	**0**	**0**	**30**
		Valittava yhteensä 30 ov tutkinnonosista4.5.1-4.6.5				
	HCPT10.VTO.501	4.5.1 A la carte ruoanvalmistus 10 ov				10
	HCPT10.VTO.502	4.5.2 A la carte tarjoilu 10 ov				10
	HCPT10.VTO.503	4.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu 10 ov				10
	HCPT10.VTO.504	4.5.4 Kahvilapalvelut 10 ov				10
	HCPT10.VTO.505	4.5.5 Kokouspalvelut 10 ov				10
	HCPT10.VTO.506	4.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot 10 ov				10
	HCPT10.VTO.507	4.5.7 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot 10 ov				10
	HCPT10.VTO.508	4.5.8 Pikaruokapalvelut 10 ov				10
	HCPT10.VTO.509	4.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto 10 ov				10
		4.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 10 ov				10
		4.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu 10 ov				10
		4.5.12 Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista, 10 ov				
		4.5.13 Tutkinnon osa suurtalouskokin ammattitutkinnosta, Erityisruokavalioateterioiden valmistaminen 10 ov				
		4.5.14 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnosta				
		4.5.14.1. Tutkinnon osa baarimestarin erikoisammattitutkinnosta, Baarin myynti- ja palvelutoiminnot 10 ov				
		4.5.14.2. Tutkinnon osa dieetikokin erikoisammatitutkinnosta 10 ov				
		4.5.15Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5-10				
		* Lukio-opiskelija valitsee kaksi kaikille valinnaista tutkinnonosaa (20 ov) 4.5.1 - 4.5.15 ja 10 ov lukio-opintoja 4.6.5				
		4.6 MUUT VALINNAISET TUTKINNON OSAT 0-10 ov	**0**	**0**	**0**	**0**
	MVO.XX	4.6.1 Yrittäjyys 10 ov				
	MVO.XX	4.6.2 Työpaikkaohjaajaksi valmententautuminen 2 ov				
	MVO.XX	4.6.3 Ammattitaitoa syventävät ja laajentavat tutkinnon osat,5-10				
	MVO.XX	4.6.4 Ammattitaitoa täydentävät tutkinnon osat 0-10				
		4.6.5 Lukio-opinnot 0-10				
		4.7 AMMATILLISTA OSAAMISTA YKSILÖLLISESTI SYVENTÄVÄT TUTKINNON OSAT				
		4.7.1 Yritystoiminta, 10 ov				
		4.7.2 Tutkinnon osa ammatillisista tutkinnoista				
		4.7.3 Ammatilliosta osaamiata yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat				
		AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT (YHTEISET OPINNOT) (20 ov.)	**20**			
	AT08	**PAKOLLISET TUTKINNON OSAT (16 ov)**	**16**	**10**	**6**	**0**
	AT08.ÄID	**Äidinkieli, suomi*)**	**4**			
	AT08.ÄID.01	Äidinkieli 1	1	1		
	AT08.ÄID.02	Äidinkieli 2	1	1		
	AT08.ÄID.03	Äidinkieli 3	1	1		
	AT08.ÄID.04	Äidinkieli 4	1		1	
	AT08.RUO	**Toinen kotimainen kieli, ruotsi*)**	**1**			
	AT08.RUO.01	Ruotsi 1	1	1		
	AT08.ENG	**Vieras kieli, A-englanti*)**	**2**			
	AT08.ENG.01	Englanti 1	1	1		
	AT08.ENG.02	Englanti 2	1		1	
	AT08.MAT	**Matematiikka*)**	**3**			
	AT08.MAT.01	Matematiikka 1	1	1		
	AT08.MAT.02	Matematiikka 2	1	1		
	AT08.MAT.03	Matematiikka 3	1		1	
	AT08.FYK	**Fysiikka ja kemia**	**2**			
	AT08.FYS.01	Fysiikka	1	1		
	AT08.KEM.01	Kemia	1	1		
	AT08.YYT	**Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto**	**1**			
	AT08.YYT.01	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämätieto 1	1		1	
	AT08.LII	**Liikunta**	**1**			
	AT08.LII.01	Liikunta 1	1	1		
	AT08.TER	**Terveystieto**	**1**			
	AT08.TER.01	Terveystieto 1	1		1	
	AT08.TAK	**Taide ja kulttuuri**	**1**			
	AT08.TAK.01	Taide ja kulttuuri 1	1		1	
		AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVIEN PAKOLLISTEN TUTKINNON OSIEN VALINNAISET LISÄOSAT (4 o	**4**			
		Valitaan 4 ov seuraavista valinnaisista tutkinnon osista:			4	
		Edellä olevista ammattitaitoa täydentävistä pakollisista tutkinnon osista tai:				
		Ympäristötieto				
		Tieto- ja viestintätekniikka				
		Etiikka				
		Kulttuurien tuntemus				
		Psykologia				
		Yritystoiminta				
		VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT (10 ov.)*				
		Vapaasti valittavat opinnot	**10**			
		Vapaasti valittavien yhteinen tarjotin, 2 ov:n opintojaksoissa				**10**
		KAIKKI OPINNOT YHTEENSÄ 120 ov.	120	40	40	40
		*) merkityt voidaan korvata lukio-opinnoilla				