

PIRKANMAAN AMMATTIOPISTO, LUKUSUUNNITELMA						
Perustutkinto:	Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto					vs.13.1.11
Koulutusohjelma:	Hotellipalvelun koulutusohjelma			2011 - 2012		
Tutkintotoimike:	Vastaanottovirkailija					
Ops-tunnus:	Ops-tunnus: HCPT11/HCV11					
Lisätieto: (opetusryhmä)						LUKUVUOSI
	<b>AMMATTILISET TUTKINNON OSAT 90 ov</b>		1.	2.	3.	
Moduuli	Primus	ov	ov	ov	ov	
	xpT11.10	20	20	0	0	
	<b>KAIKILLE PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 20 ov</b>					
	HCPT10					
Moduuli 1	4.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 20 ov					
	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, TOP)		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		
	<b>4.3 Hotellipalvelun koulutusohjelma, vastaanottovirkailija</b>	40	10	30	0	
	HCV10.KOU.301					
Moduuli 3	4.2.1 Asiakaspalvelu ja myynti 20 ov					
	HCV10.KOU.301.01 Asiakaspalvelu- ja myyntityössä toimiminen 10 ov		10			
Moduuli 4	HCV10.KOU.301.02 Myynti- ja anniskelutyössä toimiminen TOP			10		
	HCV10.AMOS.KOU.301 Asiakaspalvelu ja myynti, ammattiosaamisen näyttö			x		
	HCV10.KOU.302					
Moduuli 5	4.3.2 Vastaanoton asiakaspalvelu 20 ov					
	HCV10.KOU.302.01 Myynti-, esittely-, opastus- ja neuvontaprosessit (oppinäyte)			10		
Moduuli 6	HCV10.KOU.302.02 Vastaanottopalveluissa toimiminen, TOP			10		
	HCV10.AMOS.KOU.302 Vastaanoton asiakaspalvelu, ammattiosaamisen näyttö			x		
	<b>HCPT11.VTO</b>	<b>4.5 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT 30 ov</b>	30	0	0	30
	HCPT10.VTO.501	Valittava yhteensä 30 ov tutkinnonosista 4.5.1-4.6.5				
	HCPT10.VTO.502	4.5.1 A la carte ruoanvalmistus 10 ov				10
	HCPT10.VTO.503	4.5.2 A la carte tarjoilu 10 ov				10
	HCPT10.VTO.504	4.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu 10 ov				10
	HCPT10.VTO.505	4.5.4 Kahvipalvelut 10 ov				10
	HCPT10.VTO.506	4.5.5 Kokouspalvelut 10 ov				10
	HCPT10.VTO.507	4.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot 10 ov				10
	HCPT10.VTO.508	4.5.7 Palvelu- ja jakeluketään toiminnot 10 ov				10
	HCPT10.VTO.509	4.5.8 Pikaruokapalvelut 10 ov				10
		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 suurtilauskokin ammatillitutkinnoista, Erityisruokavaliokateroiden valmistaminen 10 ov				
		4.5.14 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnoista				
		4.5.14.1. Tutkinnon osa baarimestarin erikoisammattitutkinnoista, Baarin- myynti- ja palvelutoiminnot 10 ov				
		4.5.14.2. Tutkinnon osa dieetikokin erikoisammattitutkinnoista 10 ov				
		4.5.15 Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5-10				
		* Lukiio-opiskelija valitsee kaksi kaikille valinnaista tutkinnonosaa (20 ov) 4.5.1 - 4.5.15 ja 10 ov lukiio-opintoja 4.6.5				
		<b>4.6 MUUT VALINNAISET TUTKINNON OSAT 0-10 ov</b>	0	0	0	0
	MVO.XX	4.6.1 Yrittäjyys 10 ov				
	MVO.XX	4.6.2 Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 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 Lukiio-opinnot 0-10				
		<b>4.7 AMMATTILISTA OSAAMISTA YKSILÖLLISESTI SYVENTÄVÄT TUTKINNON OSAT</b>				
		4.7.1 Yritystoiminta, 10 ov				
		4.7.2 Tutkinnon osa ammatillisista tutkinnoista				
		4.7.3 Ammatillisista osaamista yksilöllisesti syventävät paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat				
		<b>AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT (YHTEISET OPINNOT) (20 ov.)</b>	20			
	AT08	<b>PAKOLLISET TUTKINNON OSAT (16 ov)</b>	16	10	6	0
	AT08.AID	<b>Äidinkieli, suomi*</b>	4			
	AT08.AID.01	Äidinkieli 1	1	1		
	AT08.AID.02	Äidinkieli 2	1	1		
	AT08.AID.03	Äidinkieli 3	1	1		
	AT08.AID.04	Äidinkieli 4	1		1	
	AT08.RUO	<b>Toinen kotimainen kieli, ruotsi*</b>	1			
	AT08.RUO.01	Ruotsi 1	1	1		
	AT08.ENG	<b>Vieras kieli, A-englanti*</b>	2			
	AT08.ENG.01	Englanti 1	1	1		
	AT08.ENG.02	Englanti 2	1		1	
	AT08.MAT	<b>Matematiikka*</b>	3			
	AT08.MAT.01	Matematiikka 1	1	1		
	AT08.MAT.02	Matematiikka 2	1	1		
	AT08.MAT.03	Matematiikka 3	1		1	
	AT08.FYK	<b>Fysiikka ja kemia</b>	2			
	AT08.FYS.01	Fysiikka	1	1		
	AT08.KEM.01	Kemia	1	1		
	AT08.YYT	<b>Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tieto</b>	1			
	AT08.YYT.01	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä-tieto 1	1		1	
	AT08.LII	<b>Liikunta</b>	1			
	AT08.LII.01	Liikunta 1	1	1		
	AT08.TER	<b>Terveystieto</b>	1			
	AT08.TER.01	Terveystieto 1	1		1	
	AT08.TAK	<b>Taide ja kulttuuri</b>	1			
	AT08.TAK.01	Taide ja kulttuuri 1	1		1	
		<b>AMMATTITAITOA TÄYDENTÄVIEN PAKOLLISTEN TUTKINNON OSIEN VALINNAISET LISÄOSAT (4 ov)</b>	4			
		Valitaan 4 ov seuraavista valinnaista tutkinnon osista:			4	
		Edellä olevista ammattitaitoa täydentävistä pakollisista tutkinnon osista tai:				
		Ympäristötieto				
		Tieto- ja viestintätekniikka				
		Etiikka				
		Kulttuurien tuntemus				
		Psykologia				
		Yritystoiminta				
		<b>VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT (10 ov.)*</b>				
		<b>Vapaasti valittavat opinnot</b>	10			
		Vapaasti valittavien yhteinen tarjotin, 2 ov:n opintojaksoissa				10
		<b>KAIKKI OPINNOT YHTEENSÄ 120 ov.</b>	120	40	40	40
		* merkityt voidaan korvata lukiio-opinnoilla				