

PIRKANMAAN AMMATTIOPISTO, LUKUSUUNNITELMA						
Perustutkinto:	Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto					vs 13.1.11
Koulutusohjelma:	Kokin koulutusohjelma					
Tutkintonimike:	Kokki		2011 - 2012			
Ops-tunnus:	Ops-tunnus: HCPT11 / HCKO11					
Lisätieto: (opetusryhmä)						
		LUKUVUOSI				
		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	
		4.4 Kokin koulutusohjelma ,kokki	40	10	30	0
	HCKO10.KOU.401	4.4.1 Lounasruokien valmistus 20 ov				
Moduuli 3	HCKO10.KOU.401.01	Lounasruokien suunnittelu ja valmistus		10		
Moduuli 4	HCKO10.KOU.401.02	Lounasravintolassa toimiminen TOP			10	
	HCKO10.AMOS.KOU.401	Lounasruokien valmistus, ammattiosaamisen näyttö			x	
	HCKO10.KOU.402	4.4.2 Annosruokien valmistus 20 ov				
Moduuli 5		Annosruokien suunnittelu- ja valmistusprosessi (opinnäyte)			10	
Moduuli 6		Toimipaikan annosruokien valmistajana toimiminen TOP			10	
	HCKO10.AMOS.KOU.402	Annosruokien valmistus, ammattiosaamisen näyttö			x	
	XXPT11.VTO	4.5 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT 30 ov	30	0	0	30
		Valittava yhteensä 30 ov tutkinnonosista 4.5.1-4.6.5				
Moduuli 7	HCPT10.VTO.501	4.5.1 A la carteruoanvalmistus 10 ov (5 ov+5 ov TOP)				10
		A la carteruoanvalmistus, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 8	HCPT10.VTO.502	4.5.2 A la carte tarjoilu 10 ov (5 ov +5 ov TOP)				10
		A la carte tarjoilu, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 9	HCPT10.VTO.503	4.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu 10 ov (5 ov+5ovTOP)				10
		Juomien myynti ja tarjoilu, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 10	HCPT10.VTO.504	4.5.4 Kahvilapalvelut 10 ov (2ov+8 ovTOP)				10
		Kahvilapalvelut, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 11	HCPT10.VTO.505	4.5.5 Kokouspalvelut 10 ov (5ov+5ovTOP)				10
		Kokouspalvelut, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 12	HCPT10.VTO.506	4.5.6 Majoitusliikkeen varaustoiminnot 10 ov(5ov+5ov TOP)				10
		Majoitusliikkeen varaustoiminnot, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 13	HCPT10.VTO.507	4.5.7 Palvelu- ja jakeluosaston toiminnat 10 ov (2ov+8ov TOP)				10
		Palvelu- ja jakeluosaston toiminnat, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 14	HCPT10.VTO.508	4.5.8 Pikaruokapalvelut 10 ov (2ov+ 8 ov TOP)				10
		Pikaruokapalvelut, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 15	HCPT10.VTO.509	4.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto 10 ov (2ov+8ov TOP)				10
		Suurkeittiön ruokatuotanto, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 16		4.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 10 ov (5ov+5ov TOP)				10
		Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 17		4.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu 10 ov (2ov+8ov TOP)				10
		Tilaus- ja juhlatarjoilu, ammattiosaamisen näyttö				
Moduuli 18		4.5.13 Tutkinnon osa suurtilauskokin ammattitutkinnosta				10
		Erityiskuokavalioiden valmistaminen				
Moduuli 19		4.5.14 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnosta				10
		4.5.14.1. Tutkinnon osa baarimestarin erikoisammattitutkinnosta, Baarin myynti- ja palvelutoiminnot 10 ov				
		4.5.15 Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5-10				
		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 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 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 Ammatillisista osaamista 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 työelämä tieto	1			
	AT08.YYT.01	Yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tieto 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 ov)	4			
		Valitaan 4 ov seuraavista valinnaisista tutkinnon osista:			4	
		Edellä olevista ammattitaitoa täydentävistä pakollisista tutkinnon osista tai:				
		Ympäristötieto				
		Tieto- ja viestintäteknikka				
		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				