

PIRKANMAAN AMMATTIOPISTO, LUKUSUUNNITELMA						
Perustutkinto:		Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto				vs 13.1.11
Koulutusohjelma:		Asiakaspalvelun koulutusohjelma		2011 - 2012		
Tutkintonimike:		Tarloilla				
Ops-tunnus:		Ops-tunnus: HCPT11 / HCTA11				
Lisätieto: (opetusryhmä)				LUKUVUOSI		
		AMMATTILISET TUTKINNON OSAT 90 ov		1.	2.	3.
Moduuli	Primus	ov	ov	ov	ov	ov
xxPT11.10		KAIKILLE PAKOLLISET TUTKINNON OSAT 20 ov		20	20	0
HCPT10		4.1.1 Majotus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen 20 ov				
Moduuli 1	HCPT10.01	Työskentely hotelli-, ravintola- ja catering-alan yrityksessä 10 ov				
	HCPT10.10.01.01	Tutkintotalle orientoituminen (osajako)		1		
	HCPT10.10.01.02	Hygieniasaaminen ja työturvallisuus (osajako)		1		
	HCPT10.10.01.03	Hotelli- ja majotuspalveluissa toimiminen (osajako)		3		
	HCPT10.10.01.04	Majotus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen (osajako, TOP)		5		
Moduuli 2	HCPT10.10.02	Ruoanvalmistajana ja asiakaspalvelijana toimiminen 10 ov				
	HCPT10.10.02.01	Ruoanvalmistajana toimiminen (osajako)		5		
	HCPT10.10.02.02	Asiakaspalvelijana toimiminen (osajako)		5		
	HCPT10.AMOS.10	Majotus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen, amm. osaamisen näyttö			x	
		4.2 Asiakaspalvelun koulutusohjelma, tarjoilija		40	10	30
		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 anniskelutalossa 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 juomien valmistusprosessi (opinnäyte)			10	
Moduuli 6		Anniskeluravintolassa toimiminen, TOP			10	
	HCTA10.AMOS.KOU.202	Annosruokien ja juomien tarjoilu, ammattiosaamisen näyttö			x	
		4.5 KAIKILLE VALINNAISET TUTKINNON OSAT 30 ov		30	0	0
		4.5.1 A la carteruokien valmistus 10 ov (5 ov+5 ov TOP)				10
Moduuli 7	HCPT10.VTO.501	A la carteruokien valmistus, ammattiosaamisen näyttö				10
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				10
Moduuli 9	HCPT10.VTO.503	4.5.3 Juomien myynti ja tarjoilu, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 10	HCPT10.VTO.504	4.5.4 Kahvilapalvelut 10 ov (20v+8 ov TOP)				10
		Kahvilapalvelut, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 11	HCPT10.VTO.505	4.5.5 Kokouspalvelut 10 ov (5ov+5ovTOP)				10
		Kokouspalvelut, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 12	HCPT10.VTO.506	4.5.6 Majotusliikkeen varaustoiminnot 10 ov(5ov+5ov TOP)				10
		Majotusliikkeen varaustoiminnot, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 13	HCPT10.VTO.507	4.5.7 Palvelu- ja jakelu- ja palvelu- ja jakelutoiminnot 10 ov (20v+8ov TOP)				10
		Palvelu- ja jakelutoiminnot, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 14	HCPT10.VTO.508	4.5.8 Pikaruokapalvelut 10 ov (20v+ 8 ov TOP)				10
		Pikaruokapalvelut, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 15	HCPT10.VTO.509	4.5.9 Suurkeittiön ruokatuotanto 10 ov (20v+8ov TOP)				10
		Suurkeittiön ruokatuotanto, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 16		4.5.10 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus 10 ov (5ov+5ov TOP)				10
		Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 17		4.5.11 Tilaus- ja juhlatarjoilu 10 ov (20v+8ov TOP)				10
		Tilaus- ja juhlatarjoilu, ammattiosaamisen näyttö				10
Moduuli 18		4.5.13 Tutkinnon osa suurkeittiön ammattitutkinnosta				10
		Erittäjäkokeiden valmistaminen				10
Moduuli 19		4.5.14 Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnosta				10
		4.5.14.1. Tutkinnon osa baarimestarin erikoisammattitutkinnosta, Baarin myynti- ja palvelutoiminnot 10 ov				10
		4.5.15Paikallisesti tarjottavat tutkinnon osat, 5-10				
		4.6 MUUT VALINNAISET TUTKINNON OSAT 0-10 ov		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				
		AMMATTITAITOJA TÄYDENTÄVÄT TUTKINNON OSAT (YHTEISET OPINNOT) (20 ov.)		20		
		PAKOLLISET TUTKINNON OSAT (16 ov)		16	10	6
	AT08	Äidinkieli, suomi*)		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	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
		AMMATTITAITOJA TÄYDENTÄVIEN PAKOLLISTEN TUTKINNON OSIEN VALINNAISET LISÄOSAT (4 ov)		4		
		Valitaan 4 ov seuraavista valinnaisista tutkinnon osista:				4
		Edellä olevista ammattitaitoja täydentävistä pakollisista tutkinnon osista tai:				
		Ympäristötieto				
		Tieto- ja viestintäteknikka				
		Etikka				
		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
		*) merkityt voidaan korvata lukio-opinnoilla				