



Ravitsemisalan työelämätoimikunnan tilannekuva v. 2022–2023

Työelämätoimikunta on laatinut tilannekuvan toimialansa tutkintojen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta. Työelämätoimikuntien tehtäviin kuuluu tuottaa vuosittain tietoa ammatillisen koulutuksen näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laadusta omalla toimialallaan (Valtioneuvoston asetus ammatillisesta koulutuksesta 673/2017). Tätä tehtävää varten työelämätoimikunnilla on ollut käytössään seuranta-, arviointi- ja palautetietoa muun muassa Opetushallinnon tilasto-, ohjaus- ja säätelypalvelusta ja kansallisesta KOSKI-tietovarannosta. Vuoden 2022 suoritustiedot on annettu toimikuntien käyttöön vuoden 2023 keväällä. Tämän ajankohdan jälkeen KOSKI-dataan tehdyt oppilaitosten tekemät mahdolliset korjaukset eivät näy tässä tilannekuvassa. Sama koskee vuoden 2023 suoritustietojen tilastotietoja, jotka on poimittu KOSKI-tietokannasta 2024 alkuvuodesta. Tarkistetut suoritustiedot julkaistaan myöhemmin Opetushallinnon tilastopalvelussa Vipunen.fi -sivustolla. Tilannekuvassa käytetyt tiedot on poimittu KOSKI-tietokannasta suoraan siinä muodossa kuin oppilaitokset ovat ne ilmoittaneet. Tilastot voivat sisältää puutteellisia tai virheellisiä tietoja. Esimerkiksi teknisien syitten takia kaikki oppilaitosten omiin opintohallintojärjestelmiin kirjatut tiedot eivät ole siirtyneet KOSKI-tietokantaan oikein, jolloin tieto tilastoituu ”ei tietoa”/”ei ilmoitettu” -kohtien alle. Siirtymäajalla olevat tutkinnot eivät sisälly määrällisiin tietoihin. Koulutuksen järjestäjien järjestämisluvista koulutuksen järjestäjien aktiivisuus määritellään sillä, onko koulutuksen järjestäjältä kirjautunut tutkintojen tai tutkinnon osien suorituksia joko 2022 tai 2023 toimikunnalle toimitetun KOSKI-datan perusteella. Lähdemateriaalina on ollut esimerkiksi toimikuntien vierailukäyntiraportit, oikaisupyynnöt ja lausunnot.

Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritustiedot

	2022	2023	2022	2023
Tutkintojen ja tutkinnon osien suoritukset	koko tutkinto	koko tutkinto	tutkinnon osat	tutkinnon osat
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	1 986	1 959	22 446	21 854
Asiakaspalvelun osaamisala	316	335		
Ruokapalvelun osaamisala	1 664	1 631		
Ei tietoa	15	9		
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	110	177	375	596
Baarin asiakaspalvelun osaamisala	69	117		
Ravintolan asiakaspalvelun osaamisala	36	58		
Ei tietoa	6	2		
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	114	167	420	565
Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala	59	87		
Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala	50	77		
Ei tietoa	5	3		
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	72	72	218	215
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	137	136	589	644
Yhteensä	2 419	2 511	24 048	23 874

Tutkintojen ja tutkinnon osien määrän kehitys

Koko tutkinnon suoritukset	koko tutkinto		muutos %
	2022	2023	
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	1 986	1 959	-1 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	110	177	61 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	114	167	46 %
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	72	72	0 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	137	136	-1 %

Tutkinnon osien suoritukset	tutkinnon osat		muutos %
	2022	2023	
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	22 446	21 854	-3 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	375	596	59 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	420	565	35 %
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	218	215	-1 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	589	644	9 %

Opiskelun tavoitteena tutkinnon osia /tavoitteena koko tutkinto tutkinnon osittain

Opiskelun tavoitteena koko tutkinto (tutkinnon osittain)	2022	2023	muutos %
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	19 993	19 082	-5 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	336	553	65 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	360	531	48 %
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	217	205	-6 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	575	610	6 %

Opiskelun tavoitteena tutkinnon osia (tutkinnon osittain)	2022	2023	muutos %
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	2 453	2 772	13 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	39	43	10 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	60	34	-43 %
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	1	10	900 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	14	34	143 %

Pohdintoja

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon tutkinnon osien suorituskäärät ovat laskeneet edelleen vähäisesti. Onneksi suorituskäärien lasku näyttää taittuvan. Toimialan ammatti- ja erikoisammattitutkintoja suoritetaan melko pieniä määriä, mutta ilokseen työelämätoimikunta totesi ammattitutkintojen ja tutkinnon osien suorituskäärien kasvaneen. Tutkinnon suorittaminen ei välttämättä vaikuta palkkaan. Toimikunta pohtii, ovatko rekrytoijat tietoisia esim. ammattitutkinnoista vai pitäisikö alaa ja sen tutkintoja saada markkinoitua ja mainostettua enemmän.

Tarjoilijoiden ja kokkien välinen suhde on pysynyt lähes ennallaan perustutkinnossa, mutta ammattitutkinnossa ero on kääntynyt niin päin, että Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkintoja suoritetaan enemmän kuin Ruokapalvelujen ammattitutkintoa. Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon suorittajamäärät ovat pysyneet edellisvuoden tasolla. Majoitus- ja ravitsemisalan esimiehen erikoisammattitutkinnon osia on suoritettu jonkun verran enemmän kuin vuonna 2022.

Alan vetovoimaisuudessa on edelleen kehittämistä. Opiskelijoiden vähäinen hakeutuminen alalle voi olla osittain kiinni vetovoimaisuudesta, mutta myös ikäluokkien pieneneminen vaikuttaa asiaan. Lisäksi alan työvoimapulan takia töihin pääsee ilman tutkintoakin. Vaikka toimialalle olisi helppo työllistyä, alhainen palkkataso ei ehkä houkuta suorittamaan tutkintoa etenkin, kun tutkinnon suorittaminen ei välttämättä vaikuta palkkaan.

Perustutkinnon osalta koulutusaika alalle tuleville on liian pitkä. Yhteiset tutkinnon osat ovat edelleen monelle kynnyskysymys.

Koronan vaikutukset alalla näkyvät edelleen, työntekijöiden saatavuus on heikkoa ja monien osaajien alanvaihto koronan aikana näkyy osaamistasossa. Esihenkilöistä on edelleen huutava pula, joka osaltaan saattaa selittää esimiestyön erikoisammattitutkinnon sekä tutkinnon osien suorituskäärien lievää kasvua.

Tutkintojen ja tutkinnon osien määrien kehitys sekä muutokset suoritusmäärissä, tutkinnot tai tutkintojen osaamisaalat, joiden suorituksia on marginaalisesti

Toimialan tutkintojen kaikkia osaamisaloja suoritetaan. Tutkinnon osien osalta työelämätoimikunta ei tehnyt tarkistusta siitä, onko kaikkia tutkinnon osiakin suoritettu.

Tutkintojen järjestäminen

Järjestämisluvat / Aktiiviset koulutuksen järjestäjät

Tutkinto	Järjestämislupa t 2022	Järjestämislupa t 2023	Aktiiviset järjestäjät 2022	Aktiiviset järjestäjät 2023
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	64	64	58	59
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	41	41	23	27
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	44	44	32	25
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	34	34	21	21
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	35	35	28	27
EI SISÄLLÄ SIIRTYMÄAJALLA OLEVIA TUTKINTOJA				

Pohdintoja

Muutokset tutkintojen järjestämislupien määrässä

Järjestämislupien määrässä ei ole muutoksia aiempiin vuosiin verrattuna. Aktiivisten järjestäjien osalta on tapahtunut muutos siten, että Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinnossa aktiivisia järjestäjiä (23->27) on enemmän kuin aiempina vuosina ja enemmän kuin Ruokapalvelujen ammattitutkinnossa (32->25).

Tutkintojen järjestäminen sekä tutkintojen / tutkinnon osien suoritusten jakautuminen koulutuksen järjestäjien välillä

Ravintola- ja catering perustutkinto: erottuu kaksi suurempaa koulutuksen järjestäjää, mutta muuten suorituksia on melko tasaisesti.

Ruokapalvelujen ammattitutkinto: erottuu kaksi suurempaa koulutuksen järjestäjää, mutta muuten suorituksia on melko tasaisesti.

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto: v. 2023 erottuu yksi suurempi koulutuksen järjestäjä.

Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto: v. 2023 suoritusmäärät ovat jakautuneet aiempaa tasaisemmin eri koulutuksen järjestäjille. Samoin on käynyt Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinnon kohdalla.

Tutkintojen järjestämisen kattavuus maantieteellisesti ja kielellisesti

Järjestämislupia ja aktiivisia koulutuksen järjestäjiä on kattavasti eri puolilla Suomea.

Ravintola- ja catering perustutkinto: ympäri Suomea, saamelaisalueen pohjoisin.

Ruokapalvelujen ammattitutkinto: Rovaniemi pohjoisin.

Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto: Rovaniemi pohjoisin.

Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto: Rovaniemi pohjoisin.

Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto: Oulu pohjoisin.

Kaikkiin tutkintoihin on järjestämislupa ruotsinkielisellä koulutuksen järjestäjällä/järjestäjillä. Ravintola- ja cateringalan perustutkintoon, ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkintoon sekä ruokapalvelujen ammattitutkintoon on myös englanninkielisiä järjestämislupia.

Kaikki toimialan tutkinnot: v.2023, 2022 (2021) suomen kielellä 90,44 %, 92,97 % (94,13 %), ruotsin kielellä 3,58 %, 3,65 % (2,61 %), englannin kielellä 5,97 %, 3,47 % (3,26 %).

Näyttöjen toteutuksen ja osaamisen arvioinnin laatu

Näyttöjen suorituspaikkojen jakautuminen 2022

Tutkinto	työpaikka	oppilaitos	työpaikka ja oppilaitos	ei tietoa
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	82	8	3	7
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	66	1	8	25
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	74	1	2	23
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	97	0	1	2
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	78	1	16	5

*luvuissa ei ole mukana yhteiset tutkinnon osat ja niiden osa-alueet eikä tunnustetut tutkinnon osat

Näyttöjen suorituspaikkojen jakautuminen 2023

Tutkinto	työpaikka	oppilaitos	työpaikka ja oppilaitos	ei tietoa
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	83 %	7 %	7 %	3 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	79 %	0 %	9 %	12 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	73 %	0,5 %	0,5 %	26 %
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	91 %	1 %	0 %	8 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	82 %	1 %	12 %	5 %

*luvuissa ei ole mukana yhteiset tutkinnon osat ja niiden osa-alueet eikä tunnustetut tutkinnon osat

Ammatillisten tutkinnon osien kaksikantaisuuden toteutuminen arvioinnissa 2022 ja 2023*

Tutkinto	opettaja ja työelämän edustaja 2022	opettaja ja työelämän edustaja 2023	ei tietoa 2022	ei tietoa 2023
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	87 %	90 %	2 %	2 %
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	90 %	96 %	7 %	1 %
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	88 %	92 %	7 %	4 %
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	82 %	96 %	1 %	3 %
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	90 %	92 %	6 %	1 %

*luvuissa ei ole mukana yhteiset tutkinnon osat ja niiden osa-alueet eikä tunnustetut tutkinnon osat

Opiskelijapalautteen keskiarvot* (päättökysely)

Tutkinto	keskiarvo näyttö 2022	keskiarvo näyttö 2023	keskiarvo kaikista kysymysryhmistä 2022	keskiarvo kaikista kysymysryhmistä 2023
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	4.5	4.5	4.3	4.3
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	4.9	4.8	4.5	4.5
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	4.7	4.9	4.4	4.5
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	4.8	4.9	4.4	4.5

Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	4.7	4.8	4.4	4.4
--	-----	-----	-----	-----

* Arviointiasteikko 1-5

Työpaikkakysely 2022–2023*

Tutkinto	keskiarvo 2022	keskiarvo 2023
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	4.2	4.3
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	4.4	4.2
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	4.5	4.3
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	4.5	4.5
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	4.0	4.1

* Arviointiasteikko 1-5

Työpaikkaohjaajakysely 2022–2023*

Tutkinto	keskiarvo 2022	keskiarvo 2023
Ravintola- ja catering-alan perustutkinto	4.3	4.3
Ravintolan asiakaspalvelun ammattitutkinto	4.4	4.2
Ruokapalvelujen ammattitutkinto	4.4	4.4
Erityisruokavaliopalvelujen erikoisammattitutkinto	4.2	4.5
Majoitus- ja ravitsemisalan esimiestyön erikoisammattitutkinto	4.2	4.3

* Arviointiasteikko 1-5

Pohdintoja

Näyttöjen suorituspaikkojen jakautuminen

Toimialan näyttöjä suoritetaan reilu 80 % työelämässä. Määrä on noususuhdanteinen. Ei tietoa-osuus on laskenut hieman edellisestä ja tietojen puuttuminen keskittyy muutamaa koulutuksen järjestäjään.

Kaksikantaisuuden toteutuminen

Kaksikantaisuuden toteutuminen arvioinneissa on parantunut edelleen; alan tutkinnoissa keskiarvo on lähes 94 %. Pääsääntöisesti kaikissa tutkinnoissa arvoinnit on hoidettu asianmukaisesti opettaja ja työelämän edustaja arvioijina.

Opiskelijapalaute

Opiskelijapalauteessa vastaajien määrä verrattuna tutkinnon osan tai tutkinnon suorittajien määrään on edelleen erittäin pieni. Keskiarvot ovat edelleen erittäin hyviä.

Työelämäpalautteet

Pyydettävien palautteiden suuri määrä rasittaa työelämää, mikä on tullut esille mm. vierailukäyntien yhteydessä. Vastausprosentit ovat myös pieniä. Palautekyselyiden määrä pitäisi ehdottomasti saada pienemmäksi, jotta työelämä ehtii ja haluaa niihin vastata. Erityisesti työpaikkaohjaajille voi tulla kyselyjä useasta opiskelijasta ja usealta koulutuksen järjestäjältä.

Työpaikkakysely: Ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa vastaajia 45 %. Keskiarvo on hieman noussut (4.23). Pääasiassa arviot ovat hyvät. Vaihtelua on koulutuksen järjestäjien kesken. Koulutuksen järjestäjien tulisi aktiivisesti tarkastella palautteita. Perustutkinnossa vastaajien määrä on lähes puolittunut edellisestä. Keskiarvo säilynyt ennallaan (4.2).

Työpaikkaohjaajakysely: Kaikissa tutkinnoissa on keskiarvo 4,3, joka ei ole muuttunut vuodesta 2022.

Koulutuksen järjestäjien tulisi kannustaa kaikkia osapuolia aktiiviseen vastaamiseen. Vielä on paljon koulutuksen järjestäjiä, joilla vastauksia on alle 5.

Pohdintoja

Näyttöympäristöt ja niiden soveltuvuus osaamisen osoittamiseen

Vierailukäynneillä on todettu, että pääasiassa opettajat käyvät työpaikoilla ja varmistavat niiden soveltuvuuden näyttöympäristöiksi, ja opiskelija saa vaikuttaa näyttöympäristön valintaan.

Perustelut oppilaitoksissa järjestettävälle näytölle

Vierailukäyntien yhteydessä on havaittu seuraavia perusteluja oppilaitosnäytölle:

- Erityisen tuen tarve.
- Oppilaitoksella on monipuolisia työskentely-ympäristöjä oppilaitoksen alaisuudessa, joissa käy paljon ulkopuolisia asiakkaita.
- Joku osa-alue jää näyttämättä työpaikalla, jolloin täydennetään oppilaitoksessa (esim. kassatyöskentely).
- Kielitaito ei ole riittävä.

Yleistykset oikaisupyyntöistä

Ravitsemisalan työelämätoimikunnalle ei ole saapunut oikaisupyyntöjä vuosina 2022 ja 2023.

Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmien tilanne

Tilanne vaihtelee suuresti koulutuksen järjestäjien välillä. Osa toteuttamissuunnitelmista on laadittu konkreettisesti ja tutkintokohtaisesti. Osa ei noudata tietosisällön vähimmäisvaatimuksia. Osaamisen arvioinnin toteuttamissuunnitelmassa on usein mainittu liian yleisellä tasolla mm. se, mitkä ovat perusteluja oppilaitoksessa suoritettaville näytöille. Mainitut perustelut eivät ole relevantteja toimialan tutkinnoissa.

Työelämätoimikunta on saanut ministeriöstä kaksi lausuntopyyntöä, joista toiseen toimikunta on antanut ei puoltavan lausunnon. Toiseen on täydennyksen jälkeen annettu puoltava lausunto.

Henkilökohtaistamisen toteutuminen käytännössä

Johtopäätöksenä vierailukäyntiraporteista todetaan henkilökohtaistamisen toteutuvan vaihtelevasti, mutta pääsääntöisesti opiskelijoiden erilaiset lähtökohdat tunnistetaan hyvin ja niihin osataan reagoida. Opettajien osallistumisaktiivisuudessa itse näyttötilanteeseen vaikuttaa olevan kehittämistä.

Kehittämiskohteet järjestäjien toiminnassa toimikunnan näkemyksen mukaan

Opiskelijapalaute:

Ammatti- ja erikoisammattitutkinnot: keskiarvot 4.4–4.5 eli ovat hyvällä tasolla ja hieman nousseet edellisestä.

Negatiivisimmin koettiin koulutuksen tarjoamat valmiudet yrittäjänä toimimiseen, sekä opiskelijoiden mahdollisuuksiin kehittää oppilaitoksen toimintaa. Myöskään mahdollisuuksista opiskella tai työskennellä ulkomailla ei koettu saavan riittävästi tietoa.

Perustutkinto: keskiarvo on 4.3 eli pysynyt samalla tasolla. Samat asiat nousivat esiin myös perustutkintojen osalta.

Vierailukäyntien perusteella kehittämiskohteet:

Osaamisen osoittaminen näytössä (näytön täydentäminen, näytön jatkaminen). Osanäyttö ei ole enää voimassa oleva termi. Opiskelijan edun mukaista on hankkia osaamista riittävästi ja sen jälkeen osoittaa osaaminen näytössä työpaikalla järjestettävän koulutuksen yhteydessä. Osanäyttö koululla ennen työelämäjaksoa ei ole OPH:n ohjeistuksen mukaista toimintaa. Työnantajien toiveena olisi myös kattavampi kielitaidon opiskelu etenkin keittiön tehtävissä työympäristön muuttuessa koko ajan kansainvälisemmäksi.

Yhteiset tutkinnon osat ja niiden osa-alueet

Yhteisiä tutkinnon osia toteutetaan edelleen hyvin perinteisesti (lähiopetus tai/ja verkko-opetus). Opetusta toteutetaan usein ns. YTO-jaksoilla. Kokeiluja on tehty integroinnista opetukseen ja näyttöihin (esim. kielet, kestävä kehitys, toiminta digitaalisessa ympäristössä), mutta ne eivät ole juurikaan jääneet pysyviksi käytänteiksi. Muutamia tutkinnon osia yhdistellään ammatillisten opintojen näyttöihin. Arviointi koetaan haastavaksi työelämässä tapahtuvan näytön yhteydessä.

Tutkintojen perusteiden toimivuus

Tutkinnon perusteiden työelämävastaavuus ja kokemukset tutkinnon perusteiden toimivuudesta

Osaamispisteiden laajuudet hankalaa saada edelleen täsmäämään eri tutkintojen välillä. Ravintola- ja cateringalan perustutkinnossa työelämän tarpeet tulisi huomioida tutkinnon osissa, moniosaajuuden mahdollistaminen laajemmin esimerkiksi kolmesta eri alan tutkinnosta. Perustutkinnon ja ammattitutkinnon ero ei ole edelleenkään tarpeeksi selkeä työpaikoilla.

Toivotaan somen opiskelua pienemmäksi, ei koeta sen olevan kokin työn tehtävä, Hygieniapassin suorittamista toivotaan integroitavan johonkin tutkinnon osaan suoraan.