

### Kestävän Kehityksen Oppimispolku – Ravintola-ala

MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN	LOUNASRUOKIEN VALMISTUS ASIAKASPALVELU JA MYYNTI	ANNOSRUOKIEN VALMISTUS ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU	YHTEISET VALINNAISET TUTKINNONOSAT
<p><b><u>MAJOITUS- JA RAVITSEMUSALAAAN SEKÄ OPISKELUUN ORIENTOITUMINEN</u></b></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lajittelu, kierrätys, energian ja veden säästö</li> <li>- kestävän kehityksen yleinen merkitys (kestävä kehitys ja turvallisuus opas)</li> <li>- kestävät toimintatavat oppilaitoksen arjessa (Jäteinfo)</li> <li>-työturvallisuus</li> <li>-työssäoppiminen Ravintola Perho</li> <li>-ryhmäytyminen</li> <li>- omavalvonta, puhtaanapito ja hygienia (hygieniapassi)</li> </ul> <p>Ehdotuksia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pura Jätepommi-työpaja</li> </ul>	<p><b><u>LOUNASRUOKIEN VALMISTUS</u></b></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jätteiden lajittelu</li> <li>- oma valvonta</li> <li>- työturvallisuus</li> <li>- kasvis- ja erityisruokavaliot</li> <li>- ravitsemussuosikset</li> <li>- työsuhteasiat</li> <li>- tuotteiden jäljitettävyyden aina alkutuotantoon saakka</li> <li>-kestävän kehityksen työkalut ja käytännön esimerkki: Joutsenmerkitty Ravintola</li> </ul> <p><u>Ehdotuksia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ruokapalveluiden ympäristövaikutukset</li> <li>- WWF:n kalaopas, kalalajien tunnistus, pyritään käyttämään kalaa kestävästi</li> <li>- sisäelimet, korostetaan kaikkien ruhon osien käyttöä ruoanvalmistuksessa</li> <li>- uhanalaiset tai muuten epäeettiset ruoat ja elintarvikkeet, pyritään välttämään niiden käyttöä</li> <li>- paikallisten sekä kausikohtaisten raaka-aineiden suosiminen</li> <li>- eettisen ja kestävän kehityksen mukaisen menun koostumus</li> </ul>	<p><b><u>ANNOSRUOKIEN VALMISTUS</u></b></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-suomalainen ruokakulttuuri</li> <li>-kestävän kehityksen ohjeet ja määräykset</li> <li>-asiakkaiden toiveiden ja yksilöllisten tarpeiden huomioiminen</li> <li>-monikulttuuristen asiakkaiden huomioiminen</li> <li>-ammattietiikka</li> <li>-terveydestä ja toimintakyvystä huolehtiminen</li> <li>-gastronominen sanasto</li> <li>-kustannustehokas toiminta</li> </ul> <p><u>Ehdotuksia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lähiruoka, luomuruoka, ilmastoystävällinen ruoka</li> <li>-kestävä ruokalistasuunnittelu</li> </ul>	<p><b><u>KULTTUURIEN TUNTEMUS</u></b></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-tasa-arvo ja yhdenvertaisuus</li> <li>-eri kulttuurien peruspiirteet ja kulttuurinen monimuotoisuus</li> </ul> <p><b><u>TAIDE JA KULTTUURI</u></b></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-kulttuurinen monimuotoisuus</li> <li>-kulttuurinen kestävä kehitys ja valintojen kulttuurinen vaikutus</li> </ul> <p><b><u>VIERASKIELET: Ranska, Saksa, Venäjä</u></b></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä toimiminen</li> </ul> <p><b><u>YMPÄRISTÖOSAAMINEN</u></b></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-keskeisten tuotteiden elinkaari</li> <li>-osaa toimia luonnon monimuotoisuuden säilyttäen</li> <li>- energia- ja materiaalitehokkuus ja -jätteiden synnyn ehkäiseminen</li> <li>- ympäristövaikutukset, kuten päästöt ilmaan, veteen tai maaperään</li> <li>-jätteiden lajittelu ja hyödyntäminen sekä kierrätyksen mahdollisuudet omalla alallaan</li> </ul>

## Kestävän Kehityksen Oppimispolku – Ravintola-ala

MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN	LOUNASRUOKIEN VALMISTUS ASIAKASPALVELU JA MYYNTI	ANNOSRUOKIEN VALMISTUS ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU	VALINNAISET TUTKINNONOSAT
	<p><u>ASIAKASPALVELU JA MYYNTI</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-erityisruokavaliot</li> <li>-ammattietiikka</li> <li>-asiakas- ja henkilöstöturvallisuus</li> <li>-suomalaiset juhlapyhät ja niiden ruokakulttuuri</li> <li>-terveellinen ravitsemus</li> <li>-omavalvontasuunnitelman noudattaminen</li> <li>-vastuullinen anniskelu</li> <li>-työsuhdeasiat</li> </ul>	<p><u>ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-asiakkaiden toiveiden ja yksilöllisten tarpeiden huomioiminen</li> <li>-eri kulttuurien tuntemus ja monikulttuuristen asiakkaiden huomioiminen</li> <li>-kausiruuat</li> <li>-häätäensiapu</li> <li>-kestävän kehityksen ohjeet ja määräykset</li> <li>-terveydestä ja toimintakyvystä huolehtiminen</li> <li>- kustannustehokas toiminta</li> </ul> <p><u>Ehdotuksia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lähiruoka, luomuruoka, ilmastoystävällinen ruoka</li> </ul>	<p><u>KESTÄVÄÄ GASTRONOMIAA</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ympäristömerkit &amp; ympäristöystävälliset raaka-aineet</li> <li>-biodiversiteetti</li> <li>-ympäristöystävällinen lautasmalli &amp; ruoanvalmistus</li> <li>- lähellä tuotetut elintarvikkeet ja raaka-aineet (kartoitus, saatavuus, varastointi, käsittely ja markkinointi)</li> <li>- tuottajien ja yksilön vastuu lähi- ja ruokakulttuurin tukemisessa ja näiden merkitys paikallisena työllistäjänä</li> <li>-mahdollisuus suorittaa Ympäristöpassi (ympäristöosaavan ammattilainen)</li> <li>- yritysvierailut maatalolle &amp; yrityksiin</li> </ul> <p><u>Ehdotuksia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- villiruoka</li> </ul>