|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tutkinnon osa:  **Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp** | | | | | **Ravintola- ja catering-alan perustutkinto** | | | | |
| Opiskelija: | | | | | **Ruokapalvelun osaamisala, kokki** | | | | |
| Oppilaitos:  **Koulutuskeskus Brahe / Raahen ammattiopisto** | | | | | **Näytön ajankohta** | | | | |
| **Näytön suorituspaikka:** | | | | | | | | | |
| **Lyhyt kuvaus näytöstä:**  Toimitaan ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan yksittäisissä työtehtävissä työryhmän jäsenenä. Kunnostetaan asiakas- ja työtiloja, valmistetaan tuotteita, palvellaan asiakkaita, rekisteröidään myyntiä sekä huolehditaan asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. | | | | | | | | | |
| **T1**  **avustettuna** | **T2** | | **H3**  **ohjeen mukaan** | **H4** | | | **K5**  **itsenäisesti, omatoimisesti** | | |
| ARVIOINNIN KOHDE | | Työelämän edustaja | | | | Opettaja | | Yht.arv. |
| 1. **Opiskelija valmistautuu työvuoroon.** | |  | | | |  | |  |
| 1. **Opiskelija huolehtii toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta.** | |  | | | |  | |  |
| 1. **Opiskelija palvelee asiakkaita, myy tuotteita ja rekisteröi myyntiä.** | |  | | | |  | |  |
| 1. **Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.** | |  | | | |  | |  |
| 1. **Arvioijakohtainen kokonaisarviointi** | |  | | | |  | |  |

|  |
| --- |
| **Ammattiosaamisen näyttö on □ hyväksytty, □ täydennettävä, □ uusittava** |
| **Perusteluja** |
|  |
|  |
| **Suunnitelma näytön täydentämisestä / uusimisesta** |
|  |
|  |
| **Paikka ja aika**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ / \_\_\_\_ 20\_\_** |
| **Allekirjoitukset**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Tyelämän edustaja Opettaja** |