|  |  |
| --- | --- |
| 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** |