|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 1.8.2018 Ravitsemispalveluissa toimiminen | | | |
|  | | | |
| Opiskelija | |  | **Näytön kuvaus** |
| Nimi |  |  |  |
| Osoite |  |  |  |
| Syntymäaika |  |  |
| Puhelin |  |  |
| Sähköposti |  |  |
| Ryhmä |  |  |
| Näyttöpaikka | |  |
| Työpaikan/  näyttöpaikan  virallinen nimi |  |  |
| Osoite |  |  |
| Näyttö-  ympäristön kuvaus |  |  |  |
| Arvioijat | |  |  |
| Työelämän edustaja | |  |  |
| Nimi ja  tehtävänimike |  |  |  |
| Sähköposti ja puhelin |  |  |  |
| Opettaja | |  |  |
| Nimi ja  tehtävänimike |  |  |  |
| Sähköposti ja puhelin |  |  |  |

**Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

* valmistautua työvuoroon
* huolehtia toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta
* palvella asiakkaita, myydä tuotteita ja rekisteröidä myyntiä
* päättää työvuoron työtehtävät
* arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

**Ammattitaidon osoittamistavat**

* Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan työtehtävissä työryhmän jäsenenä
* Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.
* Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.
* Katso erillinen NÄYTTÖOHJE.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija valmistautuu työvuoroon | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * tulee työvuoroon ajoissa ja on valmiina työntekoon * pukeutuu tehtävän vaatimalla tavalla työpaikan ohjeiden mukaisesti työvaatteisiin, jalkineisiin sekä päähineeseen * huolehtii ulkoisesta olemuksestaan sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan * noudattaa työaikoja * suunnittelee ja aikatauluttaa toisen apuna työvuoronsa tehtäviä * perehtyy työtään koskeviin puhdistusaineisiin ja käyttää pesuaineita turvallisesti • kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla * perehtyy työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin, tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin sekä toimintatapoihin * huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa * perehtyy paikkakunnan ravitsemisalan yrityksiin ja toimipaikkoihin siten, että osaa nimetä niitä * selvittää toisen apuna työpaikan sosiaalisen median kanavia |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * tulee työvuoroon ajoissa ja valmistautuu työntekoon * pukeutuu tehtävän vaatimalla tavalla omatoimisesti työpaikan ohjeiden mukaisesti työvaatteisiin, jalkineisiin sekä päähineeseen * huolehtii ulkoisesta olemuksestaan sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan * noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa aikataulumuutoksista • suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan * perehtyy ohjeen mukaan työtään koskeviin puhdistusaineisiin ja noudattaa ohjeita ja käyttää pesuaineita turvallisesti ja ympäristöystävällisesti * kunnostaa ja siistii ohjeen mukaan ja sovitulla tavalla asiakasja työtiloja * perehtyy ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin, tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin sekä toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan * huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa omatoimisesti * perehtyy itsenäisesti alueen ravitsemisalan yrityksiin ja toimipaikkoihin siten, että nimeää erilaisia toimipaikkoja ja esittelee niiden tuotteita ja palveluita * selvittää itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia |
| H4 |  |
| K5 | * saapuu riittävän ajoissa työpaikalle siten, että valmistautuu työntekoon omatoimisesti ja asianmukaisesti * tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla työpaikan ohjeiden mukaisesti työvaatteisiin, jalkineisiin sekä päähineeseen * huolehtii ulkoisesta olemuksestaan ja henkilökohtaisesta hygieniastaan omatoimisesti ja asianmukaisesti * suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti ja itsenäisesti * perehtyy työtään koskeviin puhdistusaineisiin monipuolisesti ja noudattaa ohjeita sekä käyttää pesuaineita turvallisesti ja ympäristöystävällisesti sekä osaa tulkita käyttöturvallisuustiedotetta * kunnostaa itsenäisesti asiakas- ja työtiloja * perehtyy omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin, tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin sekä toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan * huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta itsenäisesti * perehtyy omatoimisesti valtakunnallisiin ja alueellisiin ravitsemisalan yrityksiin ja toimipaikkoihin, niiden tuotteisiin ja palveluihin siten, että pystyy vertailemaan niitä * selvittää oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija huolehtii toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta. | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita ja tuotteita ja arvioi ohjattuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana * valmistaa ja esivalmistaa työryhmän jäsenenä erilaisista raaka-aineista aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa myyntipisteen * käsittelee toisen apuna ruokaohjeen mukaisesti tarvittavan määrän raaka-aineita • hallitsee turvallisesti veitsen käytön annettujen ohjeiden mukaisesti * käyttää toisen apuna työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja kestävän kehityksen mukaisesti * välttää ohjattuna hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa * on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille * pitää toisen apuna huolen myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyyttä * puhdistaa työtiloja käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä * lajittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita ja tuotteita ja arvioi niiden laatua oma-aloitteisesti ja aistinvaraisesti sekä laskee raaka-aineiden hiilijalanjäljen laskurilla * käsittelee omatoimisesti ruokaohjeen mukaisesti tarvittavan määrän raaka-aineita * valmistaa ja esivalmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista maukasta aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa myyntipisteen tarjoilukuntoon * hallitsee sujuvasti ja turvallisesti veitsen käytön annettujen ohjeiden mukaisesti * käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja kestävän kehityksen mukaisesti * välttää aktiivisesti hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa * on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy omatoimisesti ja luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille * pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyyttä ohjeen mukaan * puhdistaa työtiloja oma-aloitteisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä * lajittelee jätteet omatoimisesti jätehuolto-ohjeiden mukaisesti * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa |
| H4 |  |
| K5 | * tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita ja tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista sekä laskee raaka-aineiden hiilijalanjäljen laskurilla * osallistuu omatoimisesti ja aktiivisesti esivalmistustyöhön * valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntipisteen * hallitsee monipuolisesti ja turvallisesti veitsen käyttöä annettujen ohjeiden mukaisesti, kuten kuutio, suikale * käyttää itsenäisesti ja omatoimisesti työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti sekä kestävän kehityksen mukaisesti * välttää hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistustilanteissa kannattavasti ja itsenäisesti * on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy luotettavasti ja itsenäisesti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille * pitää huolen omatoimisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävyydestä • ennakoi omatoimisesti ruoan menekkiä * puhdistaa työtiloja omatoimisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä * lajittelee jätteet itsenäisesti jätehuolto-ohjeiden mukaisesti * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija palvelee asiakkaita, myy tuotteita ja rekisteröi myyntiä. | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * palvelee ohjattuna asiakkaita ja kommunikoi asiakkaiden kanssa * toimii tarjoiluun ja asiakaspalveluun liittyvissä tehtävissä * tunnistaa ohjatusti erilaiset maksutavat ja maksuvälineet * käyttää myynnin rekisteröinnissä tutuissa työtilanteissa kassaa tai kassajärjestelmää * toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * palvelee asiakkaita omatoimisesti palvelumanuaalia tai konseptin ohjeita noudattaen ja kommunikoi sujuvasti tavanomaisissa palvelutilanteissa * toimii omatoimisesti ohjeen mukaan tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa * tunnistaa luotettavasti erilaiset maksutavat ja maksuvälineet * käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää omatoimisesti ohjeen mukaan * toimii asiakasystävällisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti |
| H4 |  |
| K5 | * palvelee asiakkaita luontevasti ja itsenäisesti ja kommunikoi asiakaslähtöisesti tavanomaisissa palvelutilanteissa * toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa * tunnistaa luotettavasti ja monipuolisesti erilaiset maksutavat ja maksuvälineet * käyttää myynnin rekisteröinnissä sujuvasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää * toimii asiakasystävällisesti ja luontevasti hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija päättää työvuoron työtehtävät. | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat * puhdistaa koneita ja laitteita, kokoaa, purkaa ja puhdistaa astiapesukoneen sekä kahvinkeittimen * loppusiivoaa ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat itsenäisesti ohjeen mukaan * puhdistaa omatoimisesti koneita ja laitteita, kokoaa, purkaa ja puhdistaa oma-aloitteisesti astianpesukoneen sekä kahvinkeittimen * ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle * loppusiivoaa itsenäisesti ja järjestää ohjeen mukaan työ- ja asiakastiloja |
| H4 |  |
| K5 | * toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat omatoimisesti ja itsenäisesti * puhdistaa itsenäisesti ja huolellisesti koneita ja laitteita, kokoaa, purkaa ja puhdistaa omatoimisesti astianpesukoneen sekä kahvinkeittimen * huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle oma-aloitteisesti * loppusiivoaa ja järjestää omatoimisesti ja reippaasti työ- ja asiakastiloja. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä. | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * tarvitsee ohjausta arvioidessaan omien työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta * siirtyy työryhmän jäsenenä seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti * pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan apua muilta * noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa * noudattaa ergonomiaohjeita ja ylläpitää työkykyään * toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita * noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * arvioi omien työsuoritustensa onnistumista ja ottaa vastaan palautetta * siirtyy itsenäisesti seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti * toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ennakoi tarvitessaan apua muilta * noudattaa ergonomiaohjeita ja ylläpitää työkykyään omatoimisesti * toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita * noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen |
| H4 |  |
| K5 | * arvioi omien työsuoritustensa onnistumista ja perustelee arviointia sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan saadun palautteen perusteella * siirtyy oma-aloitteisesti ja ripeästi seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti * toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä * toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä * noudattaa itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti ergonomiaohjeita sekä ylläpitää työkykyään oma-aloitteisesti * toimii hyvien käyttäytymistapojen ja erilaisten muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita * noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen. |

|  |
| --- |
| Arviointiasteikko |
| T2 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi T1-tason, mutta ei yllä H3-tasolle. |
| H4 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi H3-tason, mutta ei yllä K5-tasolle. |