|  |
| --- |
| 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. |