|  |
| --- |
| Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 1.8.2018 Annosruokien valmistus |
|  |
| 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**

* aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
* valmistaa ruoka-annoksia asiakkaiden tilauksesta
* toimia liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa
* valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
* arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

**Ammattitaidon osoittamistavat**

* Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.
* Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille asiakkaiden tilaamia ruoka-annoksia, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä osallistuu asiakaspalveluun.
* Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.
* Katso erillinen näyttöohje

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * noudattaa työaikoja
* suunnittelee, esivalmistelee, rytmittää ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä työryhmän jäsenenä
* noudattaa omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa
* noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille
* noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja
* tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
 |  |  |
| T2 |  |
| H3 | * noudattaa työaikoja
* suunnittelee, esivalmistelee ja ajoittaa omatoimisesti työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti
* noudattaa sujuvasti omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa
* noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita omatoimisesti
* noudattaa omatoimisesti kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja
* tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
 |
| H4 |   |
| K5 | * noudattaa työaikoja
* suunnittelee, esivalmistelee ja ajoittaa itsenäisesti ja omatoimisesti työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti
* noudattaa omatoimisesti omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi vastuullisesti lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa
* toimii oma-aloitteisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden työpaikan tuloksellisuutta edistävästi
* noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
* noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja
* tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa ja toimii niiden mukaan tarvittaessa.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija valmistaa valmistaa ruoka-annoksia asiakkaiden tilauksesta. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * toimii työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä
* tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa
* auttaa pyydettäessä muiden työpisteiden tehtävissä
* tunnistaa ja käyttää annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua toisen apuna
* käyttää ja puhdistaa annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä
* esivalmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin tarviten ajoittain ohjausta
* esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalajeja annoskorttien mukaan
* toimii ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikin annosruokia esivalmistaessa ja valmistaessa
* kokoaa ohjeistettuna asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia
* muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
 |  |  |
| T2 |  |
| H3 | * toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä
* toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ja omatoimisesti
* auttaa muiden työpisteiden tehtävissä
* tunnistaa ja käyttää annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua omatoimisesti
* käyttää sekä puhdistaa omatoimisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä
* esivalmistaa omatoimisesti eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin
* esivalmistaa ja valmistaa asiakkaiden tilauksien mukaisia eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan
* toimii omatoimisesti kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikin annosruokia esivalmistaessa ja valmistaessa
* kokoaa omatoimisesti asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia annoskokoja noudattaen siististi ja viimeistellysti
* kokoaa ohjeiden mukaan asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun
* muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
 |
| H4 |  |
| K5 | * toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä
* toimii itsenäisesti paineenalaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
* havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti
* valitsee ja käyttää itsenäisesti annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
* käyttää sekä puhdistaa itsenäisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä
* esivalmistaa itsenäisesti eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin
* esivalmistaa ja valmistaa itsenäisesti eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan
* laittaa asiakkaiden tilauksien mukaisia annosruokia esille annoskokoja noudattaen tilaisuuden luonteen mukaan, viimeistellysti, tasalaatuisesti ja sovitun tarjoilutavan mukaan
* toteuttaa itsenäisesti annoksen kokoamisen perusperiaatteita
* kokoaa itsenäisesti asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon, annoskoon ja asettelun
* kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia annoksia itsenäisesti
* muuntaa ja valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan
* toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ennakoi hävikkiä
* vähentää omatoimisesti keittiön energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * selvittää toisen apuna erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia
* päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota
* ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita
* palvelee asiakkaita tasavertaisesti
* huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään
* perehtyy toisen apuna työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * selvittää omatoimisesti erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia
* päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota
* kertoo, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa
* ottaa omatoimisesti vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakasta ja välittää palautteen esimiehille
* palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot
* huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään
* perehtyy omatoimisesti työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen
 |
| H4 |   |
| K5 | * selvittää itsenäisesti ja oma-aloitteisesti erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia
* päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota
* kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa
* palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot
* hankkii aktiivisesti palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille
* huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään
* perehtyy oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * huolehtii työryhmän jäsenenä työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä
* hoitaa astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet kestävän kehityksen mukaisesti
* tiedottaa ohjeen mukaan mahdollisista muutoksista ja toiveista muille työntekijöille
* tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaisesti
* toimii ergonomisesti ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * huolehtii omatoimisesti työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä
* hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja lajittelee jätteet kestävän kehityksen mukaisesti
* tiedottaa omatoimisesti mahdollisista muutoksista ja toiveista muille työntekijöille
* tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti
* toimii ergonomisesti ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta omatoimisesti ja samalla käyttää laitteita energiaa vähentäen
 |
| H4 |   |
| K5 | * huolehtii oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä
* hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti muun työn lomassa ja lajittelee jätteet vastuullisesti kestävän kehityksen mukaisesti
* edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista omatoimisesti tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa
* tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät esivalmistelutehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti
* ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään toimien ergonomisesti ja samalla käyttää laitteita energiaa vähentäen
* noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan toisen apuna
* ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään toisen apuna
* ottaa vastuun omasta työpanoksestaan työryhmän jäsenenä
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * arvioi omatoimisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla
* ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään omatoimisesti
* noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden omatoimisesti
* ottaa vastuun omasta työpanoksestaan työyhteisössä
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
 |
| H4 |  |
| K5 | * arvioi itsenäisesti ja oma-aloitteisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla vastuullisesti
* ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään omatoimisesti ja sujuvasti
* noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden omatoimisesti ja vastuullisesti
* tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä oma-aloitteisesti
* 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. |