|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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. |