|  |
| --- |
| Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 1.8.2018 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp |
|  |
| 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**

* vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita
* kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä
* jakaa tai laittaa ruoat esille
* toimi asiakaspalvelussa sekä ohjaa asiakkaita
* siistii ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtia astiahuollon tehtävistä
* arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

i

**Ammattitaidon osoittamistavat**

* + - Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla palvelu- tai jakelukeittiössä.
		- Hän vastaanottaa, valmistaa tuotteita tai tarvittaessa kuumentaa ja valmistaa vain osia tarjottavista aterioista, laittaa ruoat tarjolle tai jakaa ruoat asiakkaille.
		- 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 vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * noudattaa työaikoja
* purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat
* vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjattuna
* järjestää toisen apuna tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * noudattaa työaikoja
* purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat omatoimisesti
* vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat oma-aloitteisesti

• säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa • järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti |
| H4 |   |
| K5 | * noudattaa työaikoja
* purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat ja lämpötilat itsenäisesti ja asianmukaisesti
* vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat omatoimisesti
* säilyttää elintarvikkeet omatoimisesti oikeissa lämpötiloissa
* järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävyydestä.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija kuumentaa tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan
* käyttää toisen apuna palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita sekä puhdistaa ne käytön jälkeen
* kuumentaa ruokia tarvittaessa tai valmistaa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia ohjeen mukaan
* tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset ohjeen mukaan
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
 |  |  |
| T2 |  |
| H3 | * suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
* käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita omatoimisesti sekä puhdistaa ne käytön jälkeen
* käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa omatoimisesti välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia
* kuumentaa tai kypsentää omatoimisesti ruokia tarvittaessa
* tarkistaa tilatut erityisruokavaliot omatoimisesti tehdyn tilauksen perusteella
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
 |
| H4 |  |
| K5 | * suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä sujuvasti ja omatoimisesti
* käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita omatoimisesti ja ripeästi sekä puhdistaa ne käytön jälkeen oma-aloitteisesti
* käsittelee itsenäisesti ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa sujuvasti ai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia
* kuumentaa tai kypsentää ruokia tarvittaessa omatoimisesti
* tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset tilauksen perusteella itsenäisesti ja huolellisesti
* huolehtii itsenäisesti erilaisten ruoka-aineallergisten asiakkaiden aamu- ja välipaloista ja lounaista
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija jakaa tai laittaa ruoat esille. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä toisen apuna
* jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein erityisruokavaliot huomioiden
* puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaan erityisruokavaliot huomioiden
* jakaa yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein ja omatoimisesti
* puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti
 |
| H4 |   |
| K5 | * laittaa ruoat tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä omatoimisesti erityisruokavaliot huomioiden
* jakaa omatoimisesti yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein ja turvallisesti
* varmistaa itsenäisesti ruoan ulkonäön ja laadun
* puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija toimii asiakaspalvelussa sekä ohjaa asiakkaita. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti toisen apuna
* käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa
* esittelee ohjeistettuna tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin
* tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy ohjeen mukaan esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen
* selvittää toisen apuna työpaikan sosiaalisen median kanavia
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * toimii itsenäisesti työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti
* käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti

• esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin sujuvasti ja  omatoimisesti* tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen
* tekee tilauksia tuotantokeittiöön työryhmän jäsenenä
* selvittää itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia
 |
| H4 |   |
| K5 | * toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti ja työskentelee omatoimisesti huomioiden palvelukeittiön asiakasryhmän erityispiirteet ja ottaa ne huomioon työssään
* käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena ja oma-aloitteisena asiakaspalvelijana
* esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin monipuolisesti ja sujuvasti
* tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy omatoimisesti esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen
* tekee tilauksia tuotantokeittiöön omatoimisesti
* selvittää oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan sosiaalisen media kanavia ja ymmärtää niiden merkityksen asiakkaille
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija siistii ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtii astiahuollon tehtävistä. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * kunnostaa tilat ohjeen mukaan
* vie välineet niille kuuluville paikoille
* siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * kunnostaa tilat omatoimisesti
* vie välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti
* siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti
 |
| H4 |  |
| K5 | * kunnostaa tilat asiakkaiden tarpeet huomioiden sujuvasti ja omatoimisesti
* vie välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävyydestä
* siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät muun toiminnan ohessa omatoimisesti ja vastuullisesti.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä. |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * pystyy toimimaan ohjeiden mukaan eri työtilanteissa ja ottamaan palautetta vastaan
* pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmässä
* käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita
* noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * toimii vastuullisesti työtilanteissa ja ottaa palautetta vastaan sekä muuttaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan
* toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä
* käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita
* noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita
 |
| H4 |  |
| K5 | * toimii vastuullisesti työtilanteissa ja ottaa palautetta vastaan sekä muuttaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti
* toimii aktiivisesti, positiivisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön jäsenenä
* käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita
* noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.
 |

|  |
| --- |
| 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. |