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