|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 1.8.2018 Suurkeittiön ruokatuotanto | | | |
|  | | | |
| 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 ruokalajeja ruokaohjeiden mukaisesti

• laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten

• palveee asiakkaita toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti

• tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten

• arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

**Ammattitaidon osoittamistavat**

* Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.
* Hän esivalmistaa ja valmistaa suurkeittiön koneilla ja laitteilla suuria määriä ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaiden tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioiden ja laittaa ruoat esille sekä tarvittaessa pakkaa annoksia palvelu- ja jakelukeittiöille.
* 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 aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * noudattaa työaikoja * vastaanottaa ja varastoi toisen apuna elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia * toimii toisen apuna ja valmiin suunnitelman mukaan erilaisissa päivittäin vaihtuvissa ruokatuotannon tehtävissä * ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * noudattaa työaikoja * vastaanottaa ja varastoi omatoimisesti elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia * suunnittelee ja ajoittaa ruokalajien päivittäin vaihtuvat valmistusvaiheet, työtehtävien järjestyksen sekä sarjatyön omatoimisesti ohjeen mukaan * ottaa oman työnsä suunnittelussa omatoimisesti huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta * valitsee ja käyttää omatoimisesti työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden turvallisen käytön |
| H4 |  |
| K5 | * noudattaa työaikoja * vastaanottaa ja varastoi omatoimisesti ja itsenäisesti elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia * suunnittelee itsenäisesti ruokalajien valmistusvaiheet ja sarjatyön sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi * ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti ja omatoimisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa * valitsee ja käyttää itsenäisesti työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden taloudellisen ja turvallisen käytön. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija valmistaa ruokalajeja ruokaohjeiden mukaisesti. | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * käyttää ohjeen mukaan keskeisimpiä suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti * käsittelee suurkeittiön ruokien raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla * valmistaa ohjeiden mukaan työryhmän jäsenenä suuria annosmääriä vakioitujen ruokaohjeiden mukaan samalla hyödyntäen GN-mitoitettuja astioita * suurentaa ja pienentää ohjattuna ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia * valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa työryhmän jäsenenä * tulkitsee toisen apuna raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * käyttää omatoimisesti suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti * jaksottaa ohjeen mukaan ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen * käsittelee omatoimisesti suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää hävikkiä * valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä sekä vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti samalla hyödyntäen GN-mitoitettuja astioita * suurentaa ja pienentää omatoimisesti ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia * valmistaa omatoimisesti ravitsevaa ja maukasta ruokaa * tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa |
| H4 |  |
| K5 | * käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti, taloudellisesti ja turvallisesti * jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen * käsittelee omatoimisesti suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla ja välttää vastuullisesti hävikkiä * vertaa ruoan määrän vastaavuutta annettuun ohjeeseen * käyttää puuttuvien raaka-aineiden tilalla korvaavia tuotteita sovittujen ohjeiden mukaan * valmistaa omatoimisesti suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä sekä vakioitujen ruokaohjeiden mukaisia ruokia ja leivonnaisia GN-mitoitettuja astioita käyttäen * käyttää tarvittaessa valmistetun ruoan jäähdytykseen pikajäähdytystä * suurentaa ja pienentää itsenäisesti ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia * valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa itsenäisesti ja omatoimisesti * tulkitsee itsenäisesti raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää luotettavasti valmistukseen erityisruokavalioon soveltuvia raaka-aineita * noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten. | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * laittaa ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti toisen apuna * tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi * tekee ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan * puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ohjeen mukaan |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * laittaa omatoimisesti ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti * pakkaa omatoimisesti ja lähettää tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääräyksien ja ohjeiden mukaan * tekee omatoimisesti ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen * puhdistaa tarvittaessa itsenäisesti kuljetusastiat |
| H4 |  |
| K5 | * laittaa vastuullisesti ja omatoimisesti ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti * pakkaa itsenäisesti ja lähettää tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääräyksien ja ohjeiden mukaan * tekee itsenäisesti ja virheettömästi ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen * puhdistaa tarvittaessa itsenäisesti kuljetusastiat. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija palvelee asiakkaita toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti. | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * toimii asiakaspalvelun tehtävissä toisen apuna * käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa * neuvoo tarvittaessa asiakkaita ohjeen mukaan ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen * toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * toimii omatoimisesti asiakaspalvelun tehtävissä * käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti * neuvoo tarvittaessa asiakkaita ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen * toimii itsenäisesti astiahuollon tehtävissä |
| H4 |  |
| K5 | * toimii omatoimisesti asiakaspalvelun tehtävissä * käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana * neuvoo asiakkaita aktiivisesti ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen sekä arvostamaan suomalaista ja kansainvälistä ruoka- ja tapakulttuuria * toimii omatoimisesti työn lomassa astiahuollon tehtävissä, astia- ja patapesukonetta käyttäen. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten | |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | | **Työtehtävät, joilla opiskelija**  **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** | | | | |
| T1 | * tekee esivalmistustöitä * siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan |  |  | | | | |
| T2 |  |
| H3 | * tekee esivalmistustöitä seuraavan päivän tai työvuorolistan ohjeen mukaan * siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja itsenäisesti |
| H4 |  |
| K5 | * tarkistaa omatoimisesti seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja tekee esivalmistustöitä oma-aloitteisesti ja itsenäisesti * siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja koko työskentelyn ajan. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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, kehittämistarpeitaan ja kykenee vastaanottaa palautetta * noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille * toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa * noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen |  |  | | | | |
| T2 |  |  |  | | | | |
| H3 | * arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla ja vastaanottaa palautetta * noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden * toimii oma-aloitteisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa * noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen |
| H4 |  |
| K5 | * arvioi oma-aloitteisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla ja vastaanottaa palautetta * muuttaa toimintaansa palautteen perusteella * noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden itsenäisesti * tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä * toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa * 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. |