|  |
| --- |
| 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. |