

TUTKINNONOSA: ANNOSRUOKIEN VALMISTUS, 25 OSP

Opiskelijan nimi	
Työpaikan nimi	

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.

Ammatti-taito-vaatimus	Arviointikriteerit					Ohjaava arviointi	Arvosana				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	suunnittelee, esivalmistelee, rytmittää ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä työryhmän jäsenenä		suunnittelee, esivalmistelee ja ajoittaa omatoimisesti työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti		suunnittelee, esivalmistelee ja ajoittaa itsenäisesti ja omatoimisesti työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten mukaisesti						
	noudattaa omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa		noudattaa sujuvasti omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa		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 työpaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille		noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita omatoimisesti		noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä						
	noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja		noudattaa omatoimisesti kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja		noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja						
	tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa		tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa		tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa ja toimii niiden mukaan tarvittaessa.						
Ammatti-taito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistaa ruoka-annoksia asiakkaiden tilauksesta	toimii työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä		toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä		toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa		toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ja omatoimisesti		toimii itsenäisesti paineenalaisena jatkuvasti muuttuvissa tilanteissa sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan						
	auttaa pyydettyä muiden työpisteiden tehtävissä		auttaa muiden työpisteiden tehtävissä		havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti						
	tunnistaa ja käyttää annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua toisen apuna		tunnistaa ja käyttää annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua omatoimisesti		valitsee ja käyttää itsenäisesti annosruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua						
	käyttää ja puhdistaa annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä		käyttää sekä puhdistaa omatoimisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä		käyttää sekä puhdistaa itsenäisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia koneita, laitteita ja välineitä						
	esivalmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin tarvitun ajoittain ohjausta		esivalmistaa omatoimisesti eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin		esivalmistaa itsenäisesti eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin						

	esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalajeja annoskorttien mukaan		esivalmistaa ja valmistaa asiakkaiden tilauksien mukaisia eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan		esivalmistaa ja valmistaa itsenäisesti eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan							
	toimii ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikin annosruokia esivalmistaessa ja valmistaessa		toimii omatoimisesti kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikin annosruokia esivalmistaessa ja valmistaessa		toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ennakoi hävikkiä							
	kokoaa ohjeistettuna asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia		kokoaa omatoimisesti asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia annoskokoja noudattaen siististi ja viimeistellysti		laittaa asiakkaiden tilauksien mukaisia annosruokia esille annoskokoja noudattaen tilaisuuden luonteen mukaan, viimeistellysti, tasalaatuisesti ja sovitun tarjoilutavan mukaan							
					toteuttaa itsenäisesti annoksen kokoamisen peruseräjäteitä							
			kokoaa ohjeiden mukaan asiakkaiden tilauksien mukaisia ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun		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 erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista		muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista		muuntaa ja valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan							
					vähentää omatoimisesti keittiön energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia							
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5	

Opiskelija toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisessa asiakaspalvelussa	selvittää toisen apuna erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia		selvittää omatoimisesti erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia		selvittää itsenäisesti ja oma-aloitteisesti erilaisia asiakaspalaute- ja sosiaalisen median kanavia		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota						
			kertoo, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa		kertoo omatoimisesti, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa						
	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita		ottaa omatoimisesti vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakasta ja välittää palautteen esimiehille		hankkii aktiivisesti palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille						
	palvelee asiakkaita tasavertaisesti		palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot		palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot						
	huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään		huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään		huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään						
	perehtyy toisen apuna työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen		perehtyy omatoimisesti työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen		perehtyy oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seura-avaan työpäivään	huolehtii työryhmän jäsenenä työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä		huolehtii omatoimisesti työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä		huolehtii oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hoitaa astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet kestävän kehityksen mukaisesti		hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja lajittelee jätteet kestävän kehityksen mukaisesti		hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti muun työn lomassa ja lajittelee jätteet vastuullisesti kestävän kehityksen mukaisesti						

	tiedottaa ohjeen mukaan mahdollisista muutoksista ja toiveista muille työntekijöille		tiedottaa omatoimisesti mahdollisista muutoksista ja toiveista muille työntekijöille		edesauttaa omalla työllään palvelukokonaisuuden onnistumista omatoimisesti tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa							
	tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaisesti		tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti		tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät esivalmistelutehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti							
	toimii ergonomisesti ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta		toimii ergonomisesti ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta omatoimisesti ja samalla käyttää laitteita energiaa vähentäen		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							
Ammatti-taito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5	
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä	arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan toisen apuna		arvioi omatoimisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla		arvioi itsenäisesti ja oma-aloitteisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla vastuullisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään toisen apuna		ottaa vastaan ja antaa rakentavaa palautetta omasta tekemisestään omatoimisesti		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		noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden omatoimisesti ja vastuullisesti							
	ottaa vastuun omasta työpanoksestaan työryhmän jäsenenä		ottaa vastuun omasta työpanoksestaan työyhteisössä		tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä oma-aloitteisesti							

	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						
--	---	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--

