

TUTKINNONOSA: LUONNONTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMINEN
RAVITSEMISPALVELUISSA, 15 OSP

Opiskelijan nimi

Työpaikan nimi

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravintolan- tai suurkeittiön ruoanvalmistus- tai asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suunnittelee, hankkii ja käsittelee raaka-aineita ja valmistaa ja laittaa esille luonnontuotteista tehtyjä

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa ruoka- tai juomatuotteita.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

AMMAT TI- TAITO- VAATIM US	ARVIOINTIKRITEERIT					OH- JAAV A ARVI- OINTI	ARVOSANA				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija suunnittel ee luonnontu otteista ruoka- tai juomatuot teita	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta		suunnittelee työtään omatoimisesti työympäristön muuttuessa		suunnittelee työtään, uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa itsenäisesti						
	suunnittelee työryhmän jäsenenä toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti		suunnittelee toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti itseohjautuvasti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti		suunnittelee itsenäisesti toiminnan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti sekä asiakkaiden odotusten mukaisesti						
	ideoi toisen apuna eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista		ideoi ja kokoaa itsenäisesti eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista erilaisille asiakasryhmille		ideoi, suunnittelee ja kokoaa erilaisille asiakasryhmille tarkoitettuja eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista tarjoten erilaisia vaihtoehtoja						
	valitsee ohjeen mukaan tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita		valitsee omatoimisesti tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita		valitsee itsenäisesti tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita, ruoanvalmistusvälineitä, tarjoiluastioita						
	tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset		tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset		tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa toimintaympäristön ja vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita	tunnistaa luonnontuotteita ja arvioi ohjatusti niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti		tunnistaa luonnontuotteita ja arvioi omatoimisesti niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti		tunnistaa luonnontuotteita ja arvioi itsenäisesti niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kertoo luonnontuoteiden keruusta ja saatavuudesta vuodenaikojen ympäri		kertoo omatoimisesti luonnontuoteiden keruusta ja saatavuudesta vuodenaikojen ympäri		kertoo itsenäisesti luonnontuoteiden keruusta ja analysoi saatavuutta vuodenaikojen ympäri						
	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja		vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja		vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita itsenäisesti ja vastuullisesti (FIFO)						

	ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä		ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä		hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä						
	esivalmistusta ja valmistusta alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia luonnontuotteita		esivalmistusta ja valmistusta alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia luonnontuotteita		esivalmistusta ja valmistusta itsenäisesti alueen toimintaympäristöön ja eri kulttuuritaustaisille asiakkaille sopivia tarjottavia huomioiden erityisruokavaliot						
	valmistaa luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavia raaka-aineita		valmistaa luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavia raaka-aineita		valmistaa itsenäisesti luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavia raaka-aineita						
					huomioi vuodenajat, luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä alunperin saatavat raaka-aineet hyödyntäen alueen omia paikallistuotteita ja -valmisteita						
			kehittää ja jatkojalostaa kyseistä luonnontuotetta työryhmässä		kehittää ja jatkojalostaa kyseistä luonnontuotetta säilyttäen raaka-aineiden hyvät ominaisuudet						
	perehtyy yleisimpiin erityisruokavaliointeihin, mutta tarvitsee ohjausta elintarvikkeiden valinnassa		tietää luotettavasti yleisimmät erityisruokavaliot ja valitsee niiden edellyttämät tyypillisimmät elintarvikkeet		tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja valitsee niiden edellyttämät elintarvikkeet asiakasturvallisesti						
	lajittelee jätteet sekä toimii kestävän toimintatavan mukaan		lajittelee jätteet sekä toimii kestävän toimintatavan mukaan		lajittelee jätteet sekä toimii muutoinkin kestävän toimintatavan mukaan.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija laittaa esille ja tarjoilee ruoka- tai juomat tuotteita	laittaa ruoka- ja juomat tuotteet esille ohjeiden mukaisesti		laittaa itsenäisesti ruoka- ja juomat tuotteet esille ohjeiden mukaisesti ja huolehtii niiden riittävästä ja siisteydestä		laittaa itsenäisesti ruoka- ja juomat tuotteet esille ohjeiden mukaisesti ja huolehtii niiden riittävästä ja siisteydestä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan				toimii vastuullisesti ja ripeästi työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella itsenäisesti						
	huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti palvelumallin mukaisesti työryhmän jäsenenä		huomioi omatoimisesti asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä omaaloitteisesti ja ystävällisesti palvelumallin mukaisesti		huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä itsenäisesti ja ystävällisesti palvelumallin mukaisesti						

	tarjoilee ruoka- tai juomatuotteet työryhmässä siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys		tarjoilee ruoka- tai juomatuotteet itsenäisesti työryhmässä siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys		tarjoilee ruoka- tai juomatuotteet itsenäisesti työryhmässä siten, että palvelukokonaisuudesta muodostuu asiakkaille elämys								
	esittelee ja kertoo ohjatusti asiakkaille tuotteista ja luonnon antimista		esittelee ja kertoo omatoimisesti asiakkaille tuotteista ja luonnon antimista		esittelee ja kertoo sujuvasti asiakkaille tuotteista ja luonnon antimista								
	tunnista toisen apuna lisäarvoa- tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden		tunnistaa lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden		tunnistaa lisäarvoa tai kilpailuetua tuottavia palveluja asiakkaan yksilölliset tarpeet huomioiden								
					vapautuu luontevasti työn ohessa havainnoimaan asiakastilojen tapahtumia ja huomioi välittömästi uudet asiakkaat								
	ottaa vastaan asiakkailta palautetta tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä toivottaa tervetulleeksi uudelleen		ottaa vastaan asiakkailta palautetta tuotteista omatoimisesti, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille		hankkii aktiivisesti ja oma-aloitteisesti palautetta tuotteista, kiittää asiakkaita ja toivottaa tervetulleeksi uudelleen sekä välittää palautteen esimiehille.								
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5		
Opiskelija tekee työvuoron kuuluvat jälkityöt.	tekee vuoronvaihdon tehtävät toimintatavan mukaisesti		tekee omatoimisesti vuoronvaihdon tehtävät toimintatavan mukaisesti		tekee omatoimisesti vuoronvaihdon tehtävät toimintatavan mukaisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
	tiedottaa ohjeen mukaan asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle		tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti		tiedottaa itsenäisesti asiakas- ja myyntitilanteet työvuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti								
	siistii ja järjestää työympäristön ja tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä		siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä		siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan sekä tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä itsenäisesti								
					havaitessaan tarvetta auttaa aktiivisesti, auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti oma-aloitteisesti								
	lajittelee jätteet ohjeiden mukaisesti		lajittelee jätteet omatoimisesti ohjeiden mukaisesti		kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet omatoimisesti ohjeiden mukaisesti								

	ylläpitää työryhmän jäsenenä työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa		ylläpitää luotettavasti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa		ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa		toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan		toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	työskentelee työryhmän jäsenenä		työskentelee omatoimisesti työryhmän jäsenenä		työskentelee omatoimisesti työryhmän jäsenenä						
	tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta		tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron		tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti ja ottaa työssään huomioon seuraavan työvuoron						
	arvioi ohjattuna omaa toimintaansa		arvioi omatoimisesti toimintaansa		arvioi omatoimisesti toimintaansa						
	toimii kestävästi toimintatavan mukaisesti		toimii kestävästi toimintatavan mukaisesti		toimii kestävästi toimintatavan mukaisesti						
	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						

