

TUTKINNONOSA: LOUNASRUOKIEN VALMISTUS, 40 OSP	
Opiskelijan nimi	
Työpaikan nimi	

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT
<p>Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravintolan tai suurkeittiön ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa.</p> <p>Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.</p> <p>Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.</p>

Ammattitaito-vaatimus	Arviointikriteerit					Oh-jaava arviointi	Arvosana				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä		ajoittaa ja jaksottaa työtänsä annettujen ohjeiden mukaan, pysyy aikataulussa sekä hallitsee sarjatyön		ajoittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti ja oma-aloitteisesti toimien työryhmän jäsenenä ja pysyen aikataulussa sekä hallitsee sarjatyön omatoimisesti						

	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälillä		vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita itsenäisesti ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälillä		vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti ja vastuullisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälillä						
	järjestää itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön		järjestää itsenäisesti itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön		järjestää itselleen tarkoituksenmukaisesti ja ergonomisesti turvallisen työympäristön						
	tunnistaa ja käsittelee työpaikan tavallisimpia raaka-aineita, arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti ja kertoo ohjatusti tuotteiden alkuperän		tunnistaa ja käsittelee työpaikassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti ja kertoo tuotteiden alkuperän		tunnistaa työpaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti, ilmoittaa poikkeamista sekä kertoo luontevasti ja selkeästi tuotteiden alkuperän ja käyttötarkoituksen hävikkiä välttämällä						
	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä		valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä		valitsee, esikäsittelee ja käyttää itsenäisesti lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä ja ekologisesti jätteenhoidon noudattaen						
			säilyttää vastuullisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa		säilyttää vastuullisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa						
			kertoo toimipaikassa tai lähialueella käytettävistä luomuruoista, lähiruoista sekä tulkitsee alkuperäistietoja		kertoo itsenäisesti työpaikassa tai lähialueella käytettävistä luomuruoista ja lähiruoista sekä tulkitsee alkuperäismerkintöjä						
	noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä		noudattaa omatoimisesti työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä		noudattaa vastuullisesti työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistaa lounasruokaa ja leivontatuotteita	suunnittelee ohjattuna työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten, arvioitujen asiakasmäärien tai määrätyn lounaslistan mukaan		suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä annettujen ohjeiden, tilausmääräysten,		suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti ja oma-aloitteisesti ohjeiden, tilausmääräysten,		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

			arvioitujen asiakasmäärien tai määrätyn lounaslistan perusteella		arvioitujen asiakasmäärien tai määrätyn lounaslistan perusteella							
	käyttää ekologisesti toisen apuna lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä ja puhdistaa laitteet taloudellisesti		käyttää ekologisesti ja omatoimisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne taloudellisesti		käyttää turvallisesti ja ekologisesti sekä oma-aloitteisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne taloudellisesti							
	käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita ohjeen mukaan (kuorimattomia ja kuorittuja kasviksia, juureksia sekä pakasteita, sous-vide)		käsittelee ja käyttää omatoimisesti eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita (kuorimattomia ja kuorittuja kasviksia, juureksia sekä pakasteita, sous-vide)		käsittelee ja käyttää omatoimisesti ja itsenäisesti eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita (kuorimattomia ja kuorittuja kasviksia, juureksia sekä pakasteita, sous-vide)							
	valmistaa toisen apuna määrätyn lounaslistan tai arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa		valmistaa määrätyn lounaslistan tai arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa		valmistaa itsenäisesti määrätyn lounaslistan tai arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa							
	muuntaa toisen apuna ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden		muuntaa ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden		suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita omatoimisesti ja itsenäisesti eri ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden							
	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa		suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita omatoimisesti käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa sekä hinnoittelee tuotteen		tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon, suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmaa sekä hinnoittelee omatoimisesti tuotteen							
	laittaa lounasruoat esille ohjeiden mukaisesti linjastoon tai noutopöytään ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä		laittaa itsenäisesti lounasruoat esille ohjeiden mukaisesti linjastoon tai noutopöytään ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä		laittaa itsenäisesti lounasruoat esille ohjeiden mukaisesti linjastoon tai noutopöytään ja huolehtii itsenäisesti riittävydestä ja laadusta							

	toimii ohjeiden mukaan yllättävissä ja erilaisissa työtilanteissa		toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan		toimii vastuullisesti ja ripeästi työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella itsenäisesti						
	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa		on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy omatoimisesti valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa		on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukasta, terveyttä edistävää ja ravitsevaa lounasruokaa						
					osaa tarvittaessa huomioida rasva- ja suolakriteerit						
	on perehtynyt ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen siten, että kokoaa ympäristöystävällisen lautasmallin		on perehtynyt omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen ja kokoaa ympäristöystävällisen lautasmallin		on perehtynyt itsenäisesti ja omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen sekä kokoaa virheettömästi ympäristöystävällisen lautasmallin						
					laittaa lounasruokia esille omatoimisesti eri ruoka-astioihin sekä tunnistaa GN-mitoituksen						
	on perehtynyt ohjeen mukaan kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia		on perehtynyt omatoimisesti kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) sekä tulkitsee vastuullisesti tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia		on perehtynyt itsenäisesti ja vastuullisesti kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa joustavasti		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija palvelee asiakkaita	on perehtynyt työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että		perehtyy työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy		perehtyy työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja		esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja itsenäisesti		pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppanit ja asiakasryhmät						
	on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja pystyy hyödyntämään ohjatusti erilaisia sosiaalisen median kanavia		on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja pystyy omatoimisesti hyödyntämään monipuolisesti erilaisia sosiaalisen median kanavia		on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja pystyy omatoimisesti ja itsenäisesti hyödyntämään erilaisia sosiaalisen median kanavia						
			kertoo asiakkaille työpaikan sosiaalisen median kanavista								
	on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin ja pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista työpaikan lounaslista koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjatusti		tietää ruokalistan suunnittelun peruseriaatteen ja pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista työpaikan lounaslista koostuu ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan ohjeen mukaan		tietää ruokalistan suunnittelun peruseriaatteen, pystyy itsenäisesti ja monipuolisesti esittelemään, millaisista ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä työpaikan lounaslista koostuu ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan itsenäisesti						
	on perehtynyt eri ruokalajeihin ja työpaikan raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä		perehtyy kestäviin raaka-ainehankintoihin, alkuperäismerkintöihin sekä kasvispainotteisen ja sesongin mukaisen ruoan tarjoamiseen työryhmän jäsenenä		perehtyy omatoimisesti ja vastuullisesti kestäviin raaka-ainehankintoihin sekä kasvispainotteisen ja sesongin mukaisen ruoan tarjoamiseen						
	laittaa lounaan ruokalajit esille linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla		laittaa lounasruokia esille linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä		laittaa lounasruokia esille linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä omatoimisesti						
	dokumentoi ruokahävikkiä tarvittaessa toisen apuna		dokumentoi ruokahävikkiä tarvittaessa omatoimisesti		dokumentoi ja havainnoi ruokahävikkiä tarvittaessa sekä vähentää omalla toiminnallaan oma-aloitteisesti hävikin määrää						
	palvelee asiakkaita ystävällisesti palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä ohjausta		palvelee asiakkaita ystävällisesti palvelumallin mukaisesti		palvelee asiakkaita ystävällisesti ja asiakaslähtöisesti palvelumallin mukaisesti						

	säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa sekä pitää huolen siisteydestä		säilyttää omatoimisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa		säilyttää omatoimisesti ja vastuullisesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa							
	toimii ohjattuna laatuvaatimusten mukaisesti		perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii ohjeen mukaan		perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja noudattaa niitä vastuullisesti							
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5	
Opiskelija tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät	tekee työryhmän jäsenenä vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä		tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä		tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
					huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle oma-aloitteisesti							
	siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä		siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä omatoimisesti		siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä, huolehtii siisteydestä muun toiminnan lomassa							
	toimii astiahuollon tehtävissä		toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä		toimii astiahuollon tehtävissä itsenäisesti tarvittaessa muun työn lomassa							
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä		käyttää turvallisesti ja omatoimisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä		käyttää turvallisesti ja vastuullisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä							
	lajittelee keittiön tavallisimmat jätteet oikein eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa		lajittelee jätteet omatoimisesti eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi		lajittelee jätteet muun työn ohessa eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi							
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5	
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa	arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan toisen apuna		arvioi omatoimisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan		arvioi itsenäisesti ja vastuullisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

työyhteisön jäsenenä.											
	työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta		työskentelee työryhmäjäsenenä ja tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti		työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä ja toimii vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän						
	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä		noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä		noudattaa omatoimisesti yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä						
	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						

