

TUTKINNONOSA: PALVELU- JA JAKELUKEITTIÖN TOIMINNOT, 10 OSP

Opiskelijan nimi

Työpaikan nimi

AMMATTIT AidON OSOITTAMISTAVAT

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla palvelu- tai jakelukeittiössä. Hän vastaanottaa, valmistaa tuotteita tai tarvittaessa kuumentaa ja valmistaa vain osia tarjottavista aterioista, laittaa ruoat tarjolle tai jakaa ruoat asiakkaille.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

AMMAT TI- TAITO- VAATIM US	ARVIOINTIKRITEERIT					OHJA A-VA ARVI- OINTI	ARVOSANA				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija vastaanottaa ruokia, ruoka-aineita ja elintarvikkeita	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat		purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat omatoimisesti		purkaa elintarvikkeet ja tarkistaa kuormakirjat ja lämpötilat itsenäisesti ja asianmukaisesti						

	vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjattuna		vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat oma-aloitteisesti		vastaanottaa kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat omatoimisesti						
			säilyttää elintarvikkeet oikeissa lämpötiloissa		säilyttää elintarvikkeet omatoimisesti oikeissa lämpötiloissa						
	järjestää toisen apuna tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille		järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti		järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävästä						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija kuumenta a tai valmistaa ruokia ja lisäkkeitä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan		suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti		suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä sujuvasti ja omatoimisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	käyttää toisen apuna palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita sekä puhdistaa ne käytön jälkeen		käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita omatoimisesti sekä puhdistaa ne käytön jälkeen		käyttää palvelukeittiön laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita omatoimisesti ja ripeästi sekä puhdistaa ne käytön jälkeen oma-aloitteisesti						
			käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa omatoimisesti välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia		käsittelee itsenäisesti ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa sujuvasti ai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia						
	kuumentaa ruokia tarvittaessa tai valmistaa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia ohjeen mukaan		kuumentaa tai kypsentää omatoimisesti ruokia tarvittaessa		kuumentaa tai kypsentää ruokia tarvittaessa omatoimisesti						
	tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset ohjeen mukaan		tarkistaa tilatut erityisruokavaliot omatoimisesti tehdyn tilauksen perusteella		tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset tilauksen perusteella itsenäisesti ja huolellisesti						
					huolehtii itsenäisesti erilaisten ruoka-aineallergisten asiakkaiden aamu- ja välipaloista ja lounaista						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa						

Ammatti-taito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija jakaa tai laittaa ruoat esille	laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä toisen apuna		laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaan erityisruokavaliot huomioiden		laittaa ruoat tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä omatoimisesti erityisruokavaliot huomioiden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein erityisruokavaliot huomioiden		jakaa yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein ja omatoimisesti		jakaa omatoimisesti yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein ja turvallisesti						
					varmistaa itsenäisesti ruoan ulkonäön ja laadun						
	puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan		puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti		puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti						
Ammatti-taito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija toimii asiakaspalvelussa ja ohjaa asiakkaita	toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti toisen apuna		toimii itsenäisesti työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti		toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti ja työskentelee omatoimisesti huomioiden palvelukeittien asiakasryhmän erityispiirteet ja ottaa ne huomioon työssään		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa		käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti		käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena ja oma-aloitteisena asiakaspalvelijana						
	esittelee ohjeistettuna tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavaliioihin		esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavaliioihin sujuvasti ja omatoimisesti		esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavaliioihin monipuolisesti ja sujuvasti						
	tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuosituksien, että pystyy ohjeen mukaan esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaisen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen		tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuosituksien, että pystyy esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaisen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen		tietää ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuosituksien, että pystyy omatoimisesti esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaisen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen						
			tekee tilauksia tuotantokeittiön työryhmän jäsenenä		tekee tilauksia tuotantokeittiön omatoimisesti						

	selvittää toisen apuna työpaikan sosiaalisen median kanavia		selvittää itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia		selvittää oma-aloitteisesti ja itsenäisesti työpaikan sosiaalisen media kanavia ja ymmärtää niiden merkityksen asiakkaille						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija siistii ja järjestää toimintaympäristön ja huolehtii astiahuollon tehtävistä	kunnostaa tilat ohjeen mukaan		kunnostaa tilat omatoimisesti		kunnostaa tilat asiakkaiden tarpeet huomioiden sujuvasti ja omatoimisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vie välineet niille kuuluville paikoille		vie välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti		vie välineet niille kuuluville paikoille asianmukaisesti ja huolehtii niiden riittävydestä						
	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan		siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti		siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät muun toiminnan ohessa omatoimisesti ja vastuullisesti.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan eri työtilanteissa ja ottamaan palautetta vastaan		toimii vastuullisesti työtilanteissa ja ottaa palautetta vastaan sekä muuttaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan		toimii vastuullisesti työtilanteissa ja ottaa palautetta vastaan sekä muuttaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa ja työryhmässä		toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä		toimii aktiivisesti, positiivisesti, yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön jäsenenä						

	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti		käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti		käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita						
	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita		noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita		noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita						

