

Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp

Opiskelijan nimi

Työpaikan nimi

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.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

Ammatti- taito- vaatimus	Arviointikriteerit					Ohjaa- va arvi- ointi	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"/>
	vastaanottaa ja varastoi toisen apuna elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia		vastaanottaa ja varastoi omatoimisesti elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia		vastaanottaa ja varastoi omatoimisesti ja itsenäisesti elintarvikkeita sekä kylmiä tai lämpimiä ruokia						

	toimii toisen apuna ja valmiin suunnitelman mukaan erilaisissa päivittäin vaihtuvissa ruokatuotannon tehtävissä		suunnittelee ja ajoittaa ruokalajien päivittäin vaihtuvat valmistusvaiheet, työtehtävien järjestyksen sekä sarjatyön omatoimisesti ohjeen mukaan		suunnittelee itsenäisesti ruokalajien valmistusvaiheet ja sarjatyön sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja toimivaksi kokonaisuudeksi						
	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa		ottaa oman työnsä suunnittelussa omatoimisesti huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta		ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti ja omatoimisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa						
			valitsee ja käyttää omatoimisesti työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden turvallisen käytön		valitsee ja käyttää itsenäisesti työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden taloudellisen ja turvallisen käytön						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2		H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistaa ruokalaje- ja ruokaohjeiden mukaisesti	käyttää ohjeen mukaan keskeisimpiä suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti		käyttää omatoimisesti suurkeittiön koneita ja laitteita taloudellisesti ja turvallisesti		käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä monipuolisesti, taloudellisesti ja turvallisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	suurentaa ja pienentää ohjattuna ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia		suurentaa ja pienentää omatoimisesti ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia		suurentaa ja pienentää itsenäisesti ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia						
	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa työryhmän jäsenenä		valmistaa omatoimisesti ravitsevaa ja maukasta ruokaa		valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa itsenäisesti ja omatoimisesti						
	tulkitsee toisen apuna raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita		tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita		tulkitsee itsenäisesti raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää luotettavasti valmistukseen erityisruokavaliioon soveltuvia raaka-aineita						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten.	laittaa ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti toisen apuna		laittaa omatoimisesti ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti		laittaa vastuullisesti ja omatoimisesti ruokalajeja tarjolle omavalvontaohjeiden mukaisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi		pakkaa omatoimisesti ja lähettää tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääräyksien ja ohjeiden mukaan		pakkaa itsenäisesti ja lähettää tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääräyksien ja ohjeiden mukaan						
	tekee ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan		tekee omatoimisesti ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen		tekee itsenäisesti ja virheettömästi ympäristöystävällisen ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen						
	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ohjeen mukaan		puhdistaa tarvittaessa itsenäisesti kuljetusastiat		puhdistaa tarvittaessa itsenäisesti kuljetusastiat						
Ammatti-taito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija palvelee asiakkaita toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaisesti	toimii asiakaspalvelun tehtävissä toisen apuna		toimii omatoimisesti asiakaspalvelun tehtävissä		toimii omatoimisesti asiakaspalvelun tehtävissä		<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 asiakaspalvelijana						
	neuvoo tarvittaessa asiakkaita ohjeen mukaan ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen		neuvoo tarvittaessa asiakkaita ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen		neuvoo asiakkaita aktiivisesti ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen sekä arvostamaan suomalaista ja kansainvälistä ruoka- ja tapakulttuuria						

	toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä		toimii itsenäisesti astiahuollon tehtävissä		toimii omatoimisesti työn lomassa astiahuollon tehtävissä, astia- ja patapesukonetta käyttäen.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten	tekee esivalmistustöitä		tekee esivalmistustöitä seuraavan päivän tai työvuorolistan ohjeen mukaan		tarkistaa omatoimisesti seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja tekee esivalmistustöitä omaaloitteisesti ja itsenäisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan		siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja itsenäisesti		siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja koko työskentelyn ajan.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2		H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä	arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan, kehittämistarpeitaan ja kykenee vastaanottaa palautetta		arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla ja vastaanottaa palautetta		arvioi omaaloitteisesti oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia ammattialalla ja vastaanottaa palautetta		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					muuttaa toimintaansa palautteen perusteella						
	noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille		noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden		noudattaa työpaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden itsenäisesti tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä						

	toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa		toimii oma-aloitteisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa		toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa						
	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						

