

TUTKINNONOSA: TILAUS- JA JUHLARUOKIEN VALMISTUS, 25 OSP

Opiskelijan nimi

Työpaikan nimi

AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän lukee tilausmääräyksiä ja niiden mukaisesti esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille laadukkaita tilaus- ja juhlaruokia ryhmille tilauksien luonteen mukaisesti.

Hygieniaosaamisen 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					OH- JAAVA ARVI- OINTI	ARVOSANA				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija perehtyy tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen.	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin toisen apuna		tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin omatoimisesti		tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin oma-aloitteisesti								
					räätälöi tarvittaessa asiakkaan toiveiden mukaisen tilaisuuden								
	suunnittelee ja aikatauluttaa yksittäisen työtehtävän toteutuksen työryhmän jäsenenä		suunnittelee ja aikatauluttaa oman työnsä omatoimisesti sekä valmistamiensa ruokalajien esillelaiton pöytämuotojen ja asiakasmäärien mukaisesti		suunnittelee ja aikatauluttaa oman työnsä työjärjestyksen, ajoituksen ja jaksotuksen itsenäisesti sekä valmistamiensa ruokalajien kokonaisuuden ja esillelaiton pöytämuotojen ja asiakasmäärien mukaisesti								
			etsii tilaisuuksiin sopivia ruokalajeja sosiaalisen median välityksellä		etsii tietoa, suunnittelee ja muuntaa tilaisuuksiin sopivia ruokalajeja sosiaalisen median välityksellä								
					ymmärtää suomalaisia kulttuuriperinteitä ja kertoo erilaisista juhlaperinteistä								
	muuntaa ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden toisen apuna		suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita omatoimisesti käyttäen alan reseptiohjelmia ja hinnoittelee tuotteen		tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa löytämiään ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmia sekä hinnoittelee omatoimisesti tuotteen								
	organisoi ja jaksottaa työtään sekä toimii työryhmän jäsenenä aikataulun mukaisesti		organisoi ja jaksottaa omatoimisesti sovitut ruoanvalmistustehtävät tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti		organisoi ja jaksottaa sovitut ruoanvalmistustehtävät omatoimisesti ja tehokkaasti tilaisuuksiin laaditun aikataulun mukaisesti sekä siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa.								

Ammattitaito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia.	organisoi työtään ja toimii aikataulun mukaisesti työryhmän jäsenenä		organisoi sovitut ruoanvalmistustehtävänsä omatoimisesti tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti		organisoi ja ajoittaa ruoanvalmistustehtävänsä itsenäisesti tilaisuuksiin laadittujen aikataulujen mukaisesti siten, että tuotteet pysyvät laadukkaina koko tilaisuuksien ajan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	esivalmistaa ja valmistaa ruokalajeja hävikkiä välttämällä		esivalmistaa ja valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja omatoimisesti hävikkiä välttämällä		esivalmistaa ja valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja itsenäisesti samalla hävikkiä välttämällä						
	tekee tavallisimpia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivilla menetelmillä ja laitteilla		valmistaa omatoimisesti eri ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivilla menetelmillä ja laitteilla		valmistaa itsenäisesti eri ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivilla menetelmillä ja laitteilla						
			valmistaa ruokalajeja kannattavasti ja taloudellisesti hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti		valmistaa ruokalajeja sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti ja varmistaa budjetissa pysymisen						
	valmistaa tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset ohjeen mukaan		valmistaa tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset		valmistaa omatoimisesti tilattuihin erityisruokavalioihin sopivat annokset						
	tarvitsee ohjausta noudattaessaan sovittuja annoskokoja		pystyy noudattamaan sovittuja annoskokoja		pystyy noudattamaan itsenäisesti sovittuja annoskokoja						
			on perehtynyt omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen valmistamiseen		on perehtynyt itsenäisesti ja omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen valmistamiseen						
					toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella oma-aloitteisesti						

Ammattitaito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä	viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja työryhmän jäsenenä aikatauluja noudattaen		viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja aikatauluja noudattaen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa		viimeistelee ja laittaa esille ruokalajeja aikatauluja noudattaen, siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen ja toimii ruoka- ja tapakulttuurin ja tilaisuuksien luonteen mukaisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	organisoii tarvittaessa toisen apuna noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen		organisoii tarvittaessa omatoimisesti noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen asiakkaiden tilausten ja asiakasmäärän mukaisesti		organisoii tarvittaessa itsenäisesti ja sujuvasti noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen asiakkaiden tilausten ja asiakasmäärän mukaisesti						
	pitää huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia		pitää itsenäisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen ripeästi tarjolla olevia ruokia		pitää itsenäisesti huolta ruokien riittävydestä ja tarjoiluastioiden täydentämisestä ja järjestyksestä asiakkaiden tilauksien vaatimusten mukaisesti						
	asettelee ruokalajit esteettisesti tarjolle		asettelee ruokalajit esteettisesti tarjolle tilausmääräyksien mukaisesti ja huomioi menekin määrän reaalisesti		asettelee omatoimisesti ja esteettisesti ruokalajit tarjolle tilausmääräyksien mukaisesti samalla huomioiden menekin määrän reaalisesti						
	määrittelee toisen apuna tilaisuuksien ruokalajien annoskoot suhteessa ruokalajien määrään		määrittelee ohjeen mukaan tilaisuuksien ruokalajien annoskoot suhteessa ruokalajien määrään		määrittelee opitun tiedon perusteella tilaisuuksien ruokalajien annoskoot suhteessa ruokalajien määrään						
			valmistaa ja laittaa esille ohjeen mukaan tarvittaessa tuotteita vatitarjoiluun		esivalmistaa ja valmistaa ja laittaa esille itsenäisesti tuotteita vatitarjoiluun						
Ammattitaito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään.	esivalmistaa ja valmistaa toisen apuna seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä		esivalmistaa ja valmistaa omatoimisesti seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä		esivalmistaa ja valmistaa itsenäisesti seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	tekee yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii tarvittaessa asiakaspalvelussa		tekee yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii tarvittaessa omatoimisesti asiakaspalvelussa		tekee omatoimisesti yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii asiakaspalvelussa								
					tietää käytetyimmät pöytämuodot ja liinoitustavat								
	tunnistaa ohjattuna kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin		tunnistaa kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin		tietää etiketin sekä soveltaa työssään kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja								
	on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa ohjatusti ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja		on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa omatoimisesti ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja		on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa oma-aloitteisesti ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja								
	päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota omatoimisesti		päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa itsenäisesti sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota								
	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 omatoimisesti								
					havaitessaan tarvetta auttaa aktiivisesti muita, auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti oma-aloitteisesti								
	kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet työpaikan ohjeiden mukaisesti		kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet omatoimisesti työpaikan ohjeiden mukaisesti		kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet omatoimisesti työpaikan ohjeiden mukaisesti								
	pakkaa tuotteet tarvittaessa omavalvontaohjeistuksen mukaisesti		pakkaa tuotteet tarvittaessa omatoimisesti omavalvontaohjeistuksen mukaisesti		pakkaa tuotteet tarvittaessa oma-aloitteisesti ja ripeästi omavalvontaohjeistuksen mukaisesti								

	puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan		puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan omatoimisesti		puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti						
Ammattitaitovaatimus	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 ottaa vastaan palautetta työryhmän jäsenenä		arvioi työnsä onnistumista työskentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti		arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä		toimii omatoimisesti muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä		toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä						
	työskentelee ergonomisesti		työskentelee ergonomisesti		työskentelee ergonomisesti						
	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä		noudattaa asianmukaisesti työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä		noudattaa kattavasti työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä						
	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.						

