

Lounasruokien valmistus, 40 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:
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. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin. Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti. Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa. Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyudet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Ammattitaitovaatimukset

Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja käsittely

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- ajoittaa ja jaksottaa työnsä ja huomioi seuraavan työvuoron esivalmistelut
- vastaanottaa ja varastoi raaka-aineita ohjeiden mukaisesti
- käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita hävikkiä välttäten ja raportoi hävikin määrän ohjeen mukaisesti
- arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti
- selvittää raaka-aineiden ja tuotteiden alkuperän ja käyttötarkoituksen
- on perehtynyt raaka-aineiden hintoihin ja tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- tietää toimintaohjeet häiriötilanteissa
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistaminen

Opiskelija

- suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä ohjeiden, ennakkotilausten, arvioitujen asiakasmäärien ja lounaslistan mukaan
- perehtyy ja tarvittaessa osallistuu ruokalistan suunnitteluun
- käyttää lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä ohjeiden mukaisesti ja huolehtii niiden puhdistuksesta
- on perehtynyt ammattikeittiöissä käytettävään GN-mitoitukseen
- käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita
- valmistaa lounaslistan ja arvioidun asiakasmäärän mukaan lounasruokia sekä leivonnaisia hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa
- käyttää tietoa hyvän ravitsemuksen periaatteista
- muuntaa ruokia asiakkaiden erityisruokavalioiden ja toiveiden mukaan

- laittaa lounasruoat esille linjastoon tai noutopöytään hyödyntäen tarpeen mukaan GN-mitoitusta
- huolehtii ruokien riittävydestä, laadusta ja siisteydestä koko lounaan ajan
- säilyttää raaka-aineita sekä ruokia lounaan aikana oikeissa lämpötiloissa sekä pitää huolen siisteydestä varmistaen asiakasturvallisuuden
- on perehtynyt ruoan kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen valmistamiseen
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa, ylijäämäruoan jäähdyttämisessä ja varastoinnissa
- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan
- välttää hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa sekä käsittelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan
- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- muuttaa työskentelyään kiire- ja ruuhkatilanteissa
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

- kertoo asiakkaille lounaslistan ruokalajit, raaka-aineet ja alkuperän tilanteen mukaan sekä ruokalajien soveltuvuuden erilaisia ruokavalioita noudattaville asiakkaille
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon ja seuraavaan työvuoroon liittyviä tehtäviä
- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista esihenkilölle
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle.

Osaamisen arviointi

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä 2

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

Hyvä 3

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

Hyvä 4

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

Kiitettävä 5

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta