

Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemispalveluissa ruoanvalmistus- tai asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suunnittelee ruoka- tai juomatuotteita, hankkii ja käsittelee raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille luonnontuotteista tehtyjä ruoka- tai juomatuotteita. 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 pätevyyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Ammattitaitovaatimukset

Ruoka- tai juomatuotteiden suunnittelu luonnontuotteista

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii omasta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee työtään kestävän kehityksen periaatteiden ja asiakkaiden odotusten mukaisesti
- ideoi, suunnittelee ja kokoaa eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita luonnontuotteista
- tarjoaa erilaisia vaihtoehtoja asiakkaille
- tunnistaa turvalliset, lain mukaan myytäväksi soveltuvat luonnon raaka-aineet
- on perehtynyt alueelle tyypillisiin raaka-aineisiin
- valitsee tilanteeseen sopivia luonnon raaka-aineita
- noudattaa voimassa olevia elintarvike- ja luomuelintarvikesäädöksiä
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruoka- tai juomatuotteiden valmistaminen luonnontuotteista

Opiskelija

- arvioi luonnon raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti
- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita hävikkiä välttäten
- käyttää tuotteisiin ja toimintaympäristöön sopivia valmistusmenetelmiä ja -välineitä sekä tarjoiluastioita
- esivalmistaa ja valmistaa luonnosta ja paikallisesta ympäristöstä saatavista raaka-aineista ruoka- tai juomatuotteita
- tietää yleisimmät erityisruokavaliot ja valmistaa tuotteita niiden mukaisesti sekä asiakasturvallisesti
- laittaa ruoka- tai juomatuotteet esille ja huolehtii niiden riittävydestä
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työpaikan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden toimintatapoja.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä palvelumallin mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo luonnontuotteiden keruusta ja saatavuudesta eri vuodenaikoina
- esittelee ja tarjoilee asiakkaille luonnontuotteista valmistettuja ruoka- tai juomatuotteita
- hankkii palautetta tuotteista ja kehittää tuotteita palautteen perusteella
- vastaanottaa ja välittää palvelupalautetta sekä kiittää asiakkaita
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- tekee vuoronvaihdon tehtävät ohjeen mukaan
- tiedottaa työtilanteen seuraavaan työvuoroon tulevalle työntekijälle
- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan.

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