

Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan työtehtävissä työryhmän jäsenenä.

Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tuotteita, palvelee asiakkaita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

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

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- perehtyy ja käyttää työtään koskevia pesuaineita sekä tulkitsee käyttöturvallisuustietoja
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä huomioiden työturvallisuuden ja ergonomian
- valmistelee ja siistii asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Työpisteen kuntoon laittaminen ja tuotteiden valmistaminen myyntiä varten

Opiskelija

- tunnistaa käytettävät raaka-aineet ja niistä valmistettujen tuotteiden arvon sekä käyttötarkoituksen
- arvioi raaka-aineiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa laadun poikkeamista esihenkilölle
- käsittelee, esivalmistaa ja valmistaa erilaisista raaka-aineista tuotteita valmistusohjeen mukaisen määrään
- käyttää veistä työturvallisesti
- käyttää työturvallisesti työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä
- välttää hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa sekä jaottelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan
- on perehtynyt erityisruokavalioihin niin, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille
- valmistelee ja siistii myyntipisteen
- pitää huolen myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyyttä
- osallistuu seuraavan työvuoron esivalmisteluihin
- siirtyy seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti

- puhdistaa työtiloja käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa
- noudattaa työpaikan kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia työtapoja
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

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
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- toimii erilaisissa tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa
- esittelee, suosittelee ja myy tuotteita
- käyttää myynnin rekisteröinnissä maksujärjestelmää
- tietää käytössä olevat maksutavat ja vastaanottaa maksuvälineitä
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat
- kokoaa, purkaa ja puhdistaa astiapesukoneen
- puhdistaa koneita, laitteita ja työvälineitä sekä huolehtii niiden kunnosta ja ilmoittaa niiden vioista esihenkilölle
- loppusiivoaa ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- 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