

## Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp

Opiskelijan nimi \_\_\_\_\_

Työpaikka \_\_\_\_\_

### **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 ruokailan mukaisia ruokia ja leivonnaisia. Hän huomioi asiakkaiden tarpeet ja ravitsemussuosituksiset. Hän laittaa ruoat esille sekä tarvittaessa pakkaa annoksia palvelukeittiöille.

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**

### **Työvuoroon valmistautuminen**

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- vastaanottaa ja varastoi elintarvikkeita ja ruokatuotteita
- suurentaa ja pienentää ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia
- suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet, sarjatyön, työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen toimivaksi kokonaisuudeksi
- toimii suunnitelman mukaan erilaisissa päivittäin vaihtuvissa ruokatuotannon tehtävissä
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- tietää toimintaohjeet häiriötilanteissa
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

### **Ruokatuotteiden valmistaminen**

Opiskelija

- käyttää suurkeittiön koneita, laitteita ja työvälineitä taloudellisesti ja turvallisesti
- jaksottaa ruoanvalmistuksen huomioiden keittiön laitekuormituksen
- käsittelee suurkeittiön ruokien raaka-aineita tarkoituksenmukaisella tavalla hävikkiä välttäen
- käyttää puuttuvien raaka-aineiden tilalla korvaavia tuotteita sovittujen ohjeiden mukaan
- valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä sekä vakioitujen ruokaohjeiden mukaisia ruokia ja leivonnaisia GN-mitoitettuja astioita käyttäen
- valmistaa ruokaa oikean määrän asiakastilauksen ja annoskoon mukaan
- tietää suurkeittiön erilaisia tuotantomenetelmiä
- valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa
- tulkitsee raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita niin, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita

- ylläpitää työpisteen siisteyttä koko työskentelyn ajan
- huomioi työssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

## **Ruokien esille laitto ja pakkaaminen**

Opiskelija

- laittaa ruokalajeja esille ohjeen mukaan
- tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi sekä puhdistaa kuljetusastiat
- tekee ravitsemussuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan
- välttää hävikin syntymistä ruoan jaon ja esillelaiton tilanteissa sekä jaottelee ylijäämän työpaikan ohjeen mukaan.

## **Asiakaspalvelussa toimiminen**

Opiskelija

- toimii asiakaspalvelussa työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti huomioiden eri asiakasryhmät
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- käyttäytyy kohteliaasti asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa
- neuvoo tarvittaessa asiakkaita ravitsemussuositusten mukaisen ja terveellisen aterian kokoamiseen
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

## **Työvuoron päättäminen**

Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät esivalmistelutehtävät
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- valitsee ja käyttää työssä tarvittavia asianmukaisia siivousvälineitä ja -koneita sekä hallitsee pesuaineiden käytön
- siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- tiedottaa työtilanteen seuraavalle työvuorolle.

## **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 kehittämissuhteita
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta