

Annosruokien valmistus, 25 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille asiakkaiden tilaamia ruoka-annoksia, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä osallistuu asiakaspalveluun. 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

Päivittäisten työtehtävien suunnittelu

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien, varausten ja ennakotilausten mukaisesti
- noudattaa kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja
- tietää tuotteiden hinnan muodostumisen
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Ruoka-annoksien valmistaminen

Opiskelija

- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- tunnistaa ja käyttää raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
- esivalmistaa ja valmistaa eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin hävikkiä välttäen
- valmistaa annosruokia annoskorttien tai ohjeiden mukaan huomioiden tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon ja annoskoon
- laittaa annosruoat esille sovitulla tarjoilutavalla
- muuntaa annoksista asiakkaiden tarpeiden mukaisia erityisruokavalioannoksia
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa, ylijäämäruoan jäähdyttämisessä ja varastoinnissa
- käyttää ja puhdistaa annosruokien valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- auttaa muita työntekijöitä tarpeen mukaan
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä työntekijöiden kanssa

- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan
- noudattaa työläinsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

- palvelee asiakkaita liikeidean mukaisesti
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin sekä arvioi niiden tuottamaa lisäarvoa palvelulle
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita ja välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- palvelee asiakkaita yhdenvertaisesti ja kohteliaasti
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä koko työvuoron ajan
- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista eteenpäin
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- tiedottaa mahdollisista muutoksista ja tarpeista muille työntekijöille
- tekee vuoronvaihtoon tai seuraavaan työvuoroon liittyvät esivalmistelutehtävät työpaikan 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