

Erityisruokavalioiden ajankohtainen osaaminen, 10 osp

Paikallisesti tarjottava tutkinnonosa

Hyväksytty 2020

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia aterioita
- valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita

Arviointi:

Opiskelija suunnittelee erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia aterioita

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none">• tietää tavanomaiset erityisruokavaliot, kuten laktoositon, gluteeniton, maidoton ja muut allergiaruokavaliot sekä eettiseen vakaumukseen perustavat ruokavaliot• tietää sairauksiin liittyvät ja eri ikäryhmien ruokavaliot• tietää markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita• tulkitsee pakkausmerkintöjä• huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteuttamisen suunnittelussa• suunnittelee opastettuna eri asiakasryhmien erityisruokavaliot ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden muutokset• suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti• valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet• valitsee erityiselintarvikkeet• varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien ruokalajien mukaisesti• noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa.
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none">• tietää ravitsemuksen merkityksen, ruoansulatuksen ja aineenvaihdunnan toiminnan sekä niiden vaikutukset erityisruokavaliotarpeisiin• tietää tavanomaiset erityisruokavaliot, kuten laktoositon, gluteeniton, maidoton ja muut allergiaruokavaliot sekä eettiseen vakaumukseen perustavat ruokavaliot• tietää sairauksiin liittyvät ja eri ikäryhmien ruokavaliot• tietää markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita

	<ul style="list-style-type: none"> • tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein • huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteuttamisen suunnittelussa • huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön • suunnittelee eri asiakasryhmien erityisruokavaliot ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden muutokset • suunnittelee oman työnsä • suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti • valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet • valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti • varaa ja merkitsee tarvittavat astiat valmistettavien ruokalajien mukaisesti • noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • tietää ravitsemuksen merkityksen, ruoansulatuksen ja aineenvaihdunnan toiminnan sekä niiden vaikutukset erityisruokavaliotarpeisiin • tietää tavanomaiset erityisruokavaliot, kuten laktoositon, gluteeniton, maidoton ja muut allergiaruokavaliot sekä eettiseen vakaumukseen perustavat ruokavaliot • tietää sairauksiin liittyvät ja eri ikäryhmien ruokavaliot • tietää laaja-alaisesti markkinoilla olevia erityiselintarvikkeita • tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein • huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat erityisruokavalioiden ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteuttamisen suunnittelussa • huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön • hyödyntää työssään tarvittaessa erityisruokavalioiden asiantuntijoita • suunnittelee ammattimaisesti eri asiakasryhmien erityisruokavaliot ja eettiseen vakaumukseen perustuvien ruokalajien ja aterioiden muutokset • tarkistaa itsenäisesti tarvittavat ruokalajit ja ateriat sekä laatii koosteen valmistettavista ruokalajeista huomioiden perusruokalistan, asiakasmäärät ja annoskoot • suunnittelee oman työnsä toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi • suunnittelee oman työnsä asiantuntevasti huomioiden toimipaikan muun toiminnan • suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti • valitsee omatoimisesti valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet • valitsee erityiselintarvikkeet taloudellisesti ja ymmärtää valinnan merkityksen aterian hintaan

	<ul style="list-style-type: none"> • varaa ja merkitsee itsenäisesti tarvittavat astiat valmistettavien ruokalajien mukaisesti • noudattaa ammattikeittiön omavalvontasuunnitelmaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.
--	---

Opiskelija valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia ja eettiseen vakaumukseen perustuvia ruokalajeja ja aterioita

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin ja aterioihin • valmistaa tarvittavat ruokalajit • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee ohjattuna aikataulun mukaisesti • valmistaa eri erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa eri sairauksiin liittyviä sekä eri ikäryhmien mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita • järjestää työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatoriskin • huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa • tekee työvaihepuhtaanapitoa • varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esille laittoa • tekee oman työpisteensä astiahuolto- ja puhtaanapitotehtäviä • huolehtii elintarviketurvallisuudesta • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä • laittaa lisäkkeet ja ruokalajit tarjolle • merkitsee lisäkkeet ja ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti • ilmoittaa allergeenit • palvelee erityisruokavaliokasittaita
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • korvaa ruokavaliion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin ja aterioihin • valmistaa tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa eri erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa eri sairauksiin liittyviä sekä eri ikäryhmien mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuositusten mukainen • huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan • ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaatoriskin • huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa • huolehtii työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan • tekee työnsä loppuun asti • varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esille laittoa • tekee oman työpisteensä astiahuollon ja puhtaanapidon tehtävät • huolehtii elintarviketurvallisuudesta • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä • laittaa lisäkkeet ja ruokalajit tarjolle • merkitsee lisäkkeet ja ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa • palvelee erityisruokavaliiasiakkaita
Hyvä H4	
Kiiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • korvaa itsenäisesti ruokavalion toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin ja aterioihin • valmistaa itsenäisesti tarvittavat ruokalajit asiakasmäärien ja annoskokojen mukaisesti hyödyntäen perusruokalistan tuotteita • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti sekä perustelee toimintaansa • työskentelee omatoimisesti suunnittelemansa aikataulun mukaisesti • valmistaa eri erityisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa eri sairauksiin liittyviä sekä eri ikäryhmien mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuositusten mukainen • huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan

	<ul style="list-style-type: none"> • ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti huomioiden muuttuvat tilanteet • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä huomioiden ristikontaminaation riskin • huolehtii elintarviketurvallisuudesta ruokalajien valmistuksessa • vastaa työvaihepuhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • varmistaa aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan ennen esille laittoa • tekee korjaavat toimenpiteet, mikäli tuotteiden laatu ei vastaa toimipaikan laatutavoitteita • vastaa oman työpisteensä astiahuollosta ja puhtaanapidosta • merkitsee pakkaukset ja kuljetusastiat toimipaikan käytännön mukaisesti • huolehtii elintarviketurvallisuudesta • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä • laittaa lisäkkeet ja ruokalajit tarjolle kauniisti ja houkuttelevasti • merkitsee lisäkkeet ja ruokalajit toimipaikan käytännön mukaisesti • noudattaa allergeenien ilmoittamista koskevaa elintarvikelainsäädäntöä esille laittamisessa • palvelee erityisruokavaliokasivakkaita toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti
--	---

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravintolan tai suurkeittiön erityisruokavalioiden valmistustehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suunnittelee, valmistaa ja laittaa esille erityisruokavaliokasivakkeita sekä toteuttaa omavalvontaa.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.