

Kasvisruokien valmistaminen, 5 osp

Paikallisesti tarjottava tutkinnonosa

Hyväksytty 2020

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella kasvisruokavalioaterioiden mukaisia aterioita
- valmistaa kasvisruokavalioihin perustuvia ruokalajeja ja aterioita

Arviointi:

Opiskelija suunnittelee kasvisruokavalioihin perustuvia aterioita

Opiskelija	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none">• tietää tavanomaiset erityisruokavaliot, kuten vegaani, laktovegetaarinen-, lakto-ovovegetaarinen, pesco- ja semivegetaarinen ruokavalio• tietää markkinoilla olevia kasvisruokiin soveltuvia elintarvikkeita• tulkitsee pakkausmerkintöjä• huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat kasvisruokavalioihin perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteuttamisen suunnittelussa• suunnittelee opastettuna eri asiakasryhmien kasvisruokavalioihin perustuvien ruokalajien ja aterioiden muutokset• suunnittelee oman työnsä siten, että tarvittavat ruokalajit ja ateriat valmistuvat oikea-aikaisesti• valitsee valmistettaviin ruokalajeihin soveltuvat raaka-aineet• noudattaa elintarvikehygieniaa työssään
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none">• tietää ravitsemuksen merkityksen kasvisruokavalioiden suunnittelussa• tietää tavanomaiset kasvisruokavaliot, kuten vegaani, laktovegetaarinen-, lakto-ovovegetaarinen, pesco- ja semivegetaarinen ruokavalio• tietää kasvisruokavalioihin siirtymisen syitä ja tietää myös muita kasvisruokavalioiden muunnoksia• tietää markkinoilla olevia kasvisruokiin soveltuvia elintarvikkeita• tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein• huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat kasvisruokavalioihin perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteuttamisen suunnittelussa• huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön

	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee eri kasvisruokiin 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 • noudattaa elintarvikehygieniaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • tietää ravitsemuksen merkityksen ja haasteet kasvisruokavalioita käytettäessä • tietää tavanomaiset kasvisruokavaliot, kuten vegaani, laktovegetaarinen-, lakto-ovovegetaarinen, pesco- ja semivegetaarinen ruokavalio • tietää kasvisruokavalioihin siirtymisen syyt ja tietää myös muita kasvisruokavalioiden muunnoksia • tietää laaja-alaisesti markkinoilla olevia kasvisruokavalioissa käytettäviä elintarvikkeita • tulkitsee pakkausmerkintöjä oikein • huomioi tuoteselosteissa mainitut ainesosat kasvisruokavalioihin perustuvien ruokalajien ja aterioiden toteuttamisen suunnittelussa • huomioi suunnittelussa elintarvikkeiden ravintosisällön • hyödyntää työssään tarvittaessa kasvisruokavalioiden asiantuntijoita • suunnittelee ammattimaisesti eri kasvisruokavalioihin perustuvien ruokalajien ja aterioiden muutokset • suunnittelee itsenäisesti 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 • varaa ja merkitsee itsenäisesti tarvittavat astiat valmistettavien ruokalajien mukaisesti • noudattaa elintarvikehygieniaa tuotantoprosessin eri vaiheissa.

Opiskelija valmistaa kasvisruokavalioihin 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

	<ul style="list-style-type: none"> • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee ohjattuna aikataulun mukaisesti • valmistaa eri kasvisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita • valmistaa eettisen vakaumuksen mukaisia ruokalajeja ja aterioita • järjestää työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä • 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
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • korvaa kasvisruokavalioiden ruokavalioiden toteutuksessa rajoitettavat raaka-aineet taloudellisesti ja ravitsemuksellisesti järkevästi • varaa tarvittavat raaka-aineet ja varmistaa niiden soveltuvuuden valmistettaviin ruokalajeihin ja aterioihin • valmistaa eri kasvisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita • toimii kestävän kehityksen ja ekologisten toimintaperiaatteiden mukaisesti • työskentelee suunnittelemansa aikataulun mukaisesti • valmistaa ruokalajit ja ateriat niin, että lopputulos on laadukas ja ravitsemussuosituksen mukainen • huomioi asiakkaan tarpeet ja toiveet toimipaikan käytäntöjen mukaan • ajoittaa ruokalajien valmistumisen tuotantoprosessin ja tehdyn suunnitelman mukaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä • 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 • laittaa ruokalajit esille toimipaikan liikeidean mukaisesti • huolehtii elintarviketurvallisuudesta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • korvaa itsenäisesti ruokavalioiden 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

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa eri kasvisruokavalioiden mukaisia ruokalajeja ja aterioita toimipaikan ruokalistan mukaan • valmistaa eri kasvisruokavalioiden mukaisia ruokia 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 huomioiden muuttuvat tilanteet • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • ylläpitää työpisteen järjestystä • 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 • laittaa ruokalajit itsenäisesti ja omatoimisesti esille viimeistellysti toimipaikan liikeidean mukaisesti • huolehtii elintarviketurvallisuudesta
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla kasvisruokavalioiden valmistustehtävissä erilaisissa keittiöissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän suunnittelee, valmistaa ja laittaa esille erityisruokavaliokannoksia 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.