

Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Hyväksytty 2021

## Ammattitaitovaatimukset

### Ennakointi ja valmistelu

Opiskelija

- noudattaa työaikoja
- vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja elintarvikkeita
- huolehtii omavalvonnasta ja työturvallisuudesta

### Työn toteutus

Opiskelija

- kunnostaa ja laittaa tilat ja välineet kuntoon
- laittaa ruoat tarjolle huomioiden erityisruokavaliot ja jakaa ruoat tarvittaessa
- varmistaa ruoan laadun
- tuntee ravitsemussuositukset
- toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa
- tietää tapakulttuurin merkityksen ruokalistasuunnitteluun
- esittelee ruoat huomioiden asiakasryhmät
- siistii työympäristöä
- huolehtii astiahuollosta ja kuljetusastioiden puhtaudesta
- tekee tilauksia tuotantokeittiöön
- huolehtii omavalvonnasta ja työturvallisuudesta

### Työvälineet ja -menetelmät

Opiskelija

- valitsee työmenetelmät ja -välineet oikein tehdessään ruokaa
- osaa käyttää keittiön koneita ja laitteita turvallisesti

### Turvallisuus ja ympäristön huomioiminen

Opiskelija

- toimii vastuullisesti työtilanteissa
- käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti erilaisten ihmisten kanssa
- osaa ottaa vastaan palautetta ja muuttaa toimintatapojaan
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita sekä vaitiolovelvollisuutta
- osaa arvioida toimintaansa

Arviointi

Opiskelija

Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti</li> <li>• toimii yhteistyökykyisesti</li> <li>• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita</li> <li>• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa</li> <li>• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti</li> </ul>
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti</li> <li>• toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti</li> <li>• tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita</li> <li>• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti</li> <li>• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti</li> </ul>
Hyvä 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti</li> <li>• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa</li> <li>• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista</li> <li>• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti</li> <li>• arvioi suoriutumistaan realistisesti</li> </ul>
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti</li> <li>• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa</li> <li>• selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja</li> <li>• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti</li> <li>• arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan</li> </ul>
Kiitettävä 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat</li> <li>• toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa</li> <li>• soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti</li> <li>• esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita</li> <li>• arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen</li> <li>• ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta</li> </ul>

#### Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön töissä keittiöllä huomioiden asiakaspalvelun ja sen rakenteen. Opiskelija toimii ruokien ja elintarvikkeiden vastaanottamisessa, ruokien ja lisäkkeiden valmistamisessa ja /tai kuumentamisessa toiminta-ajatuksen mukaisesti. Hygieniosaamista ja työturvallisuutta ei voida mukauttaa.

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