



RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO

Annosruokien valmistus, 25 osp

Ammattitaitovaatimukset selkeällä kielellä

Ammattitaitovaatimus	Käsitteet	Missä työtehtävissä näytät, että osaat nämä asiat?
<p>Työtehtäviin valmistautuminen</p> <ul style="list-style-type: none">• Tulet työvuoroon ajoissa.• Olet valmis työtehtäviin, kun vuoro alkaa.• Huolehdit henkilökohtaisesta hygieniasta ja ulkoisesta olemuksesta.• Suunnittelet ja aikataulutat työvuorosi työtehtävät asiakasmäärien, varausten ja ennakkotilausten mukaisesti.• Noudatat kestävän kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja.• Tiedät toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.	<p>Henkilökohtainen hygienia = esimerkiksi peseytyminen, puhdas työasu, ei koruja</p> <p>Ulkoisen olemus = se, miltä näytät</p> <p>Ennakkotilaus = etukäteen tilattu/varattu</p> <p>kestävä kehitys =</p> <ul style="list-style-type: none">- taloudellinen (esimerkiksi säästäminen)- sosiaalinen (esimerkiksi ihmissuhteet ja toisten kunnioittaminen, hyvinvointi)- ekologinen (esimerkiksi luonnon ja ympäristön suojeleminen, esimerkiksi kierrätät tarvikkeita ja materiaaleja, et kaada myrkyllisiä aineita viemäriin)- kulttuurinen (esimerkiksi perinteiden noudattaminen ja säilyttäminen) <p>Hätäensiaputilanne= tilanne, jossa ihminen tarvitsee pikaista ensiapua, esimerkiksi sydänkohtaus</p>	



Ammattitaitovaatimus	Käsitteet	Missä työtehtävissä osoitan tämän osaamisen?
<p>Ruoka-annoksien valmistaminen</p> <ul style="list-style-type: none">• Työskentelet työturvallisesti ja ergonomisesti.• Huolehdit työympäristön yleisestä turvallisuudesta.• Ilmoitat, jos huomaat vaaroja ja riskejä.• Tunnistat ja käytät raaka-aineita sekä arvioit niiden laatua.• Esivalmistat ja valmistat eri menetelmillä komponentteja annoksiin tai menukokonaisuuksiin siten, että hävikkiä syntyy vain vähän.• Valmistat annosruokia annoskorttien tai ohjeiden mukaan siten, että huomioit tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon ja annoskoon.• Laitat annosruoat esille ohjeiden mukaan.• Muunnat annokset tarvittaessa erityisruokavalioannoksiksi.• Noudatat hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.	<p>Komponentti = annoksen osa</p> <p>Menukokonaisuus = esimerkiksi kolmen ruokalajin menu</p> <p>Hävikki = ylijäämä</p> <p>Annoskortti = ohje, jonka mukaan valmistat annoksen</p> <p>Rakenne = miltä ruoka tuntuu, esimerkiksi pehmeä, karkea</p> <p>Muuntaa annokset= esimerkiksi Muuttaa tavanomaisesta gluteenittomaksi</p> <p>Hygienialainsäädäntö = lait, jotka määräävät hygieniasta</p> <p>Omavalvontasuunnitelma = suunnitelma, jossa on kuvattu, kuinka työpaikka noudattaa hygienialainsäädäntöä</p>	



<ul style="list-style-type: none">• Seuraat ja dokumentoit lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa, ylijäämäruoan jäähdyttämässä ja varastoinnissa.• Käytät ja puhdistat koneita, laitteita ja välineitä.• Osaat työskennellä kiire- ja ruuhkatilanteissa.• Autat muita työntekijöitä tarpeen mukaan.• Ymmärrät, mikä on oma rooli työyhteisössä.• Osaa toimia yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.• Pakkaat tarvittaessa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan.• Noudatat työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.	<p>Dokumentoida = kirjata ja tallentaa</p> <p>Ylijäämäruoka = hävikkiruoka</p> <p>Ruuhkatilanne = kiiretilanne, asiakkaita on paljon</p> <p>Työyhteisö = työkaverit, kollegat</p> <p>Ulosmyynti = take away -myynti</p> <p>Työlainsäädäntö = lait, jotka määräävät työnteosta esimerkiksi työajat</p> <p>Laatuvaatimus = standardien mukainen</p>	
---	--	--



Ammattitaitovaatimus	Käsitteet	Missä työtehtävissä osoitan tämän osaamisen?
<p>Asiakaspalvelussa toimiminen</p> <ul style="list-style-type: none">• Palvelet asiakkaita liikeidean mukaisesti.• Palvelet asiakkaita suomeksi, ruotsiksi tai saameksi ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.• Olet perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja arvioit somen tuomaa lisäarvoa.• Otat vastaan asiakkailta palautetta.• Kiität asiakkaita ja välität palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan.• Palvelet asiakkaita yhdenvertaisesti ja kohteliaasti.• Noudatat vaitiolovelvollisuutta, joka koskee asiakkaita ja työpaikkaa.	<p>Liikeidea = yrityksen toimintamalli, tapa toimia</p> <p>Some = sosiaalinen media</p> <p>Lisäarvo = lisähyöty, extra</p> <p>Palaute = asiakkaan mielipide</p> <p>Välittää = kertoa, viedä</p> <p>Yhdenvertaisesti = samanarvoisesti, esimerkiksi Kaikki asiakkaat ovat yhtä arvokkaita</p> <p>Vaitiolovelvollisuus = et saa kertoa työpaikan tai asiakkaiden asioista työpaikan ulkopuolella</p>	



Ammattitaitovaatimus	Käsitteet	Missä työtehtävissä osoitan tämän osaamisen?
<p>Työvuoron päättäminen</p> <ul style="list-style-type: none">• Huolehdi, että työympäristö on siisti ja järjestyksessä koko työvuoron ajan.• Puhdistat ja tarkistat koneet, laitteet ja työvälineet.• Ilmoitat puutteista eteenpäin.• Toimit astiahuollon tehtävissä työvuoron aikana.• Lajittelet jätteet koko työvuoron ajan ohjeen mukaan.• Kerrot mahdollisista muutoksista ja tarpeista muille työntekijöille.• Teet vuoronvaihtoon tai seuraavaan työvuoroon liittyvät esivalmistelutehtävät työpaikan ohjeen mukaan.• Tiedotat työtilanteen työntekijälle, joka tulee seuraavaan työvuoroon.	<p>Astiahuolto = astioiden pesu ja lajittelu</p> <p>Jäte = roska</p> <p>Muutos = jokin asia muuttuu tai on muuttunut</p> <p>Esivalmistelutehtävät = työt, jotka sinun pitää tehdä etukäteen</p>	



Osaamisen arviointi

Tyydyttävä 1 (T1)

- Teet työn ohjeiden mukaan.
- Teet yhteistyötä.
- Tarvitset joissakin tilanteissa lisää ohjeita.
- Käytät perustietoa, jota tarvitset työssä.
- Muutat toimintaasi, kun saat siitä palautetta.

Tyydyttävä 2 (T2)

- Teet työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaan.
- Teet yhteistyötä ja olet vuorovaikutuksessa muiden kanssa.
- Tarvitset vain harvoin lisää ohjeita.
- Käytät tarkoituksen mukaan tietoa, jota tarvitset työssä.
- Muutat toimintaasi, kun saat palautetta ja huomaat itse asioita.

Hyvä 3 (H3)

- Teet työn alusta loppuun itsenäisesti.
- Teet yhteistyötä ja aloitteita vuorovaikutustilanteissa.
- Ratkaiset tavallisia ongelmia.
- Käytät monin tavoin tietoa, jota tarvitset työssä.
- Arvioit todenmukaisesti, mitä osaat ja miten onnistut työssäsi.



Hyvä 4 (H4)

- Suunnittelet ja teet työn alusta loppuun itsenäisesti.
- Teet yhteistyötä ja olet vuorovaikutustilanteissa rakentava, eli vaikutat asioihin myönteisesti.
- Ratkaiset ongelmatilanteita niin, että käytät ratkaisuisissa monia eri tapoja.
- Käytät työssä tietoa monin eri tavoin ja perustelet tiedot.
- Arvioit todenmukaisesti, mitä osaat ja miten onnistut työssäsi.
- Lisäksi tiedät, mitä vahvuuksia ja kehittämisen kohteita sinulla on, eli mitä osaat ja mitä sinun täytyisi vielä parantaa.

Kiitettävä 5 (K5)

- Suunnittelet ja teet työn alusta loppuun itsenäisesti.
- Otat huomioon myös muut ihmiset.
- Teet yhteistyötä ja toimit rakentavasti, vaikka vuorovaikutustilanne on vaikea.
- Käytät työn ongelmissa tietoa monin tavoin ja kriittisesti eli arvioit tietoa.
- Teet ehdotuksia, jotka parantavat työn tekemistä ja työympäristöä.
- Perustelet ehdotukset.
- Arvioit todenmukaisesti, miten osaat asiat, jotka olet opiskellut.
- Lisäksi perustelet, mitä osaamista voit vielä parantaa.
- Ymmärrät, miten työsi on osa isompaa kokonaisuutta.



Lähde: Opetushallitus. ePerusteet. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto.

Voimaantulo 1.8.2024: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/kooste/ammattilinen/8516664>. Viitattu 29.11.2024.