

Raca-ammattitaitovaatimukset

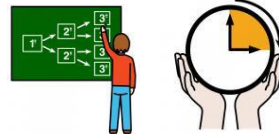
Lounasruokien valmistus, 40 osp

Tukimateriaali ammattitaitovaatimukseen

Raaka-aineiden vastaanotto, varastointi ja käsittely

Opiskelija:

- noudattaa työaikoja ja työpaikan sääntöjä
- on valmis ja aloittaa työtehtävät, kun työvuoro alkaa
- ajoittaa ja jaksottaa päivän työtehtävät, pysyy aikataulussa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta
- käyttää siistiä työasua
- vastaanottaa, varastoi ja säilyttää raaka-aineita ohjeiden mukaisesti
- käsittelee ja käyttää eri elintarvikkeita, välttää hävikkiä



aikatauluttaa =
missä järjestyksessä
työtehtävät tehdään ja
kuinka kauan niiden
tekemiseen menee aikaa

välttää = ei tehdä
hävikki = raaka-aineet ja
ruoka, jotka menevät
roskikseen

Raca-ammattitaitovaatimukset

Lounasruokien valmistus, 40 osp

- valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia



leivonnainen = tuote, joka leivotaan (leipä, kakku, piirakka...)



- arvioi, onko raaka-aine tuore



EI

KYLLÄ

- kertoo tuotteiden alkuperän



alkuperä = mistä tuote tulee (esim. vadelma, alkuperämaa Serbia)

- perehtyy raaka-aineiden hintoihin

esim.
lohi maksaa 25 €/kg

perehtyä = tutustua, lukea huolellisesti

- noudattaa työpaikan kestävästä kehitystä ja vastuullisuutta



kestävä kehitys = ekologisesti hyvä toiminta, säästää rahaa, ympäristöä, luontoa
 vastuullisuus = ottaa vastuu omasta toiminnasta

- osaa toimia häiriötilanteessa



häiriötilanne = tilanne joka voi olla vaarallinen, esim. sähkökatkos, tulva, epidemia

- osaa toimia hätätilanteessa



hätätilanne = pitää soittaa 112, esim. tulipalo tai sairauskohtaus

Raca-ammattitaitovaatimukset

Lounasruokien valmistus, 40 osp

Lounasruokien ja leivontatuotteiden valmistaminen

Opiskelija:

- suunnittelee työvuoron työtehtävät ruokalistan, tilauksien ja asiakasmäärän mukaan
- ymmärtää, miten ruokalista pitää suunnitella
- käyttää työpaikan koneita ja laitteita
- puhdistaa koneita ja laitteita
- tunnistaa GN-mitoitetut astiat (Mikä nimi? Mitkä mitat?)
- käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita
- valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia arvioidun asiakasmäärän mukaan
- hyödyntää työpaikan perusreseptejä tai reseptiohjelmaa



GN-astia = "genari"

jalostusaste =
kuinka paljon raaka-ainetta on käsitelty, esim. raaka, kypsä, pakaste tai esikypsennetty

Raca-ammattitaitovaatimukset

Lounasruokien valmistus, 40 osp

- ymmärtää, mitä on terveellinen ravitsemus



ravitsemus =
mitä syömme ja juomme,
ja miten se vaikuttaa
terveyteen

- muuntaa lounasruoista erityisruokavalioita



muuntaa =
muuttaa, tehdä erilainen

erityisruokavalio =
ihminen ei voi syödä
kaikkea, esim. allergia tai
gluteeniton, maidoton,
laktoositon...

- laittaa ruokalajit esille linjastoon
- huolehtii, että ruokaa riittää ja että se on hyvälaatuista ja siistiä koko lounaan ajan



- säilyttää raaka-aineita ja ruokia oikeissa lämpötiloissa



lämpötila =
kuinka monta astetta

- ymmärtää, mitä tarkoittaa kannattava ruoanvalmistus



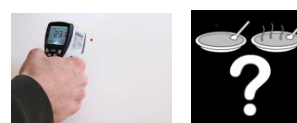
kannattava ruoanvalmistus
=
säästää rahaa, käyttää
oikeita raaka-aineita, ei
hävikkiä

- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa



omavalvonta =
varmistaa, että ruoka on
turvallista ja hyvälaatuista

- seuraa ja dokumentoi lämpötiloja



seurata = tarkkailla
dokumentoida =
kirjoittaa muistiin, tallentaa

- pakkaa ruokatuotteita ulosmyyntiin työpaikan ohjeen mukaan

- huomioi työturvallisuuden ja ergonomian

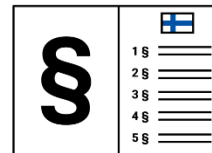


ergonomia =

Raca-ammattitaitovaatimukset

Lounasruokien valmistus, 40 osp

- valmistaa ruokia ja palvelee asiakkaita, vaikka on kiire
- toimii yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia



työskentelytavat ja työympäristö ovat oikeat ja turvalliset

työlainsäädäntö = työnantajan ja työntekijää koskevat lait, esim. työsopimus, työaika, yhdenvertaisuus

laatuvaatimus = millainen laatu tuotteilla pitää olla

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija:

- kertoo asiakkaille lounaslistan ruokalajit, raaka-aineet ja alkuperän
- kertoo erilaisia ruokavaltioita noudattaville asiakkaille, mitkä ruokalajit sopivat heille
- palvelee asiakkaita suomen kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä (englanti tai muu kieli)
- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista, kiittää asiakkaita



Miten voin palvella?

How can I help you?



alkuperä = mistä tuote on kotoisin

palautte = mitä asiakkaat ajattelevat tuotteista ja palveluista

Raca-ammattitaitovaatimukset

Lounasruokien valmistus, 40 osp

- tietää työpaikan sosiaalisen median kanavat ja osaa käyttää niitä
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta



sosiaalisen median kanava
= esim. Facebook, X, Instagram...

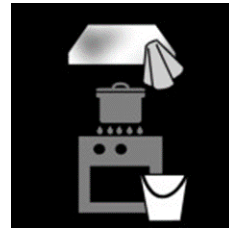


vaitiolovelvollisuus =
työntekijä ei saa kertoa työpaikan sisäisiä asioita muille ihmisille

Työvuoron päättäminen

Opiskelija:

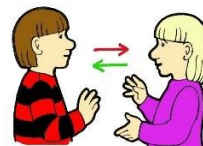
- tekee vuoronvaihtoon ja seuraavaan työvuoroon liittyviä tehtäviä
- puhdistaa koneet ja laitteet
- huolehtii, että työympäristö siisti ja järjestyksessä
- toimii astiahuollon tehtävissä, kun ei ole muita työtehtäviä
- lajittelee jätteet ohjeen mukaan
- kertoo seuraavaan työvuoroon tulevalle, mikä tilanne töissä on (mikä on valmis, mitä pitää vielä tehdä, mikä on loppu...)



astiahuolto =
likaisten astioiden kerääminen, lajittelu, ja peseminen



lajitella jätteet =
laittaa erilaiset jätteet eri astioihin, esim. bio, kartonki, muovi, lasi, metalli



*Tänään oli kiire aamu.
Kanaburgeri on loppu.*



Raca-ammattitaitovaatimukset Lounasruokien valmistus, 40 osp



Lähteet

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 180 osp. Opetushallitus. ePerusteet. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/kooste/ammattillinen/8516664>. Viitattu 21.11.2024

Kuvat

Papunet. Papunetin kuvapankki. <https://kuvapankki.papunet.net/>. Viitattu 21.11.2024.

Pixabay 2024. <https://pixabay.com/fi/>. Viitattu 21.11.2024.

Toivola, Johanna 2024: oma kuva-arkisto.



Raca-ammattitaitovaatimukset Lounasruokien valmistus, 40 osp



Tekijät

Hanna Seikkeri ja Johanna Toivola, VIERKO

Tämä materiaali on tuotettu VIERKO-hankkeessa vuonna 2024.

VIERKO on toteutettu Opetus- ja kulttuuriministeriön vuonna 2023 myöntämällä ammatillisen koulutuksen strategiarahoituksella. VIERKO on kuudenkymmenen kahden (62) koulutuksen järjestäjän yhteisponnistus. Työtä on koordinoanut Keski-Uudenmaan koulutus-
kuntayhtymä Keuda.

Hankkeessa on kehitetty vieraskielisen koulutuksen laatua ja kotimaisten kielten opetuksen tarjontaa ammatillisessa koulutuksessa.

Lisätietoa:

<https://www.keuda.fi/keuda/hankkeet/vierko/>



<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>