

**Ravitsemispalveluissa toimiminen 20 osp / selkokielisyys maahanmuuttajille
 arviointikriteereihin**

Opiskelija valmistautuu työvuoroon		
T1 (toinen ohjaa tekemistä)	H3 (tekee annetun ohjeen mukaan itsenäisesti)	K5 (tekee tehtävät ja työt omatoimisesti ja ripeästi sekä huolellisesti)
<p>Tulee työvuoroon ajoissa ja on valmiina työntekoon. Vaihtaa työvaatteet, jalkineet ja päähineen pukuhuoneessa ja saapuu keittiölle puhtaassa työasussa työvuoron alkuun mennessä. Tietää missä välissä käsiä pestään ja tietää milloin suojakäsineitä käytetään.</p> <p>Käyttää pesuaineita turvallisesti. Käyttää tarvittaessa suojakäsineitä pestessään siivousaineilla. Annostelee vain tarvittavan määrän.</p> <p>Aikatauluttaa ja suunnittelee työvuoronsa tehtäviä toisen apuna. Kunnostaa toisen apuna (toinen työntekijä ohjaa työnteossa, toisen parina) asiakas- ja työtiloja.</p>	<p>Tulee työvuoroon ajoissa ja on valmiina työntekoon. Vaihtaa työvaatteet, jalkineet ja päähineen pukuhuoneessa ja saapuu keittiölle puhtaassa työasussa työvuoron alkuun mennessä. Tietää missä välissä käsiä pestään ja tietää milloin suojakäsineitä käytetään. Noudattaa työaikoja ei myöhästy, tekee koko työvuoron ja sopii tarvittaessa aikataulumuutoksista.</p> <p>Käyttää pesuaineita turvallisesti. Käyttää tarvittaessa suojakäsineitä pestessään siivousaineilla. Annostelee vain tarvittavan määrän.</p> <p>Aikatauluttaa ja suunnittelee työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan. (Aikatauluta oma työvuorosi: Tulet keittiölle, mitä tehdään ennen kahvitaukoa, mitä tehdään ennen lounasta, mitä tehdään lounaan aikana ja mitä tehdään lounaan jälkeen. Mitä tehdään vielä ennen työvuoron päättymistä? Kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja (laittaa ohjeen mukaan itse linjaston lämpöaltaaseen vedet ja laittaa altaan lämpenemään, laittaa kylmältäat jäähtymään, varaa astiat, ruokailuvälineet ottimet, laittaa astianpesukoneen käyttökuntoon, keittää kahvia).</p>	<p>Tulee työvuoroon ajoissa ja on valmiina työntekoon. Vaihtaa työvaatteet, jalkineet ja päähineen pukuhuoneessa ja saapuu keittiölle puhtaassa työasussa työvuoron alkuun mennessä. Tietää missä välissä käsiä pestään ja tietää milloin suojakäsineitä käytetään. Noudattaa työaikoja ei myöhästy, tekee koko työvuoron, sopii ennakkoon mahdollisista muutoksista</p> <p>Käyttää pesuaineita turvallisesti. Käyttää tarvittaessa suojakäsineitä pestessään siivousaineilla. Annostelee vain tarvittavan määrän. Osaa kertoa miten toimitaan esim. Jos pesuainetta joutuu silmään.</p> <p>Aikatauluttaa ja suunnittelee työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan. (sijoitat työtehtävät työpäivän sisälle, mitä tehdään ja missä järjestyksessä. Osaat itse kertoa mitä työtehtäviä teet seuraavaksi ja mitä töitä tehdään työpäivän lopussa. Kunnostaa itsenäisesti asiakas- ja työtiloja (laittaa itse linjaston lämpöaltaaseen vedet ja laittaa altaan lämpenemään, laittaa kylmältäat jäähtymään, varaa astiat, ruokailuvälineet ottimet, laittaa astianpesukoneen käyttökuntoon).</p>

<p>Perehtyy työtään koskeviin sääntöihin ja turvallisuusohjeisiin ja toimintatapoihin (kuulosuojainten ja viiltosuojakäsineiden ja lämpökäsineiden käyttö, tauot) ja toimii niiden mukaan tutuissa tilanteissa (astiahuolto, linjastonhuolto, veitsen käyttö).</p> <p>Ylläpitää ergonomisuutta ja turvallisuutta tutuissa tilanteissa (käyttää vaunuja astioiden siirtämisessä, kuivaa lattialta vedet astianpesupisteessä).</p> <p>Perehtyy Oulun alueen ravitsemisalanyrityksiin ja toimipaikkoihin siten että osaa nimetä niitä. Selvittää ohjaajan kanssa työpaikan sosiaalisen median kanavia (miten tiedotetaan työpaikan sisällä ja miten tiedotetaan asiakkaille).</p>	<p>Perehtyy työtään koskeviin sääntöihin ja turvallisuusohjeisiin ja toimintatapoihin ohjeen mukaan (kuulosuojainten ja viiltosuojakäsineiden ja lämpökäsineiden käyttö, tauot, vaitiolovelvollisuus) ja toimii niiden mukaan.</p> <p>Ylläpitää ergonomisuutta ja turvallisuutta tutuissa tilanteissa omatoimisesti (käyttää vaunuja astioiden siirtämisessä, kuivaa lattialta vedet astiapesupisteessä).</p> <p>Perehtyy itsenäisesti Oulun alueen ravitsemisalanyrityksiin ja toimipaikkoihin ja esittelee erilaisten toimipaikkojen palveluja ja tuotteita. (henkilöstöravintola, kahvila, a la carte –ravintola, anniskeluravintola (erillinen tehtävä)</p> <p>Selvittää itsenäisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia (miten tiedotetaan työpaikan sisällä ja miten tiedotetaan asiakkaille).</p>	<p>Perehtyy työtään koskeviin sääntöihin ja turvallisuusohjeisiin ja toimintatapoihin (kuulosuojainten ja viiltosuojakäsineiden ja lämpökäsineiden käyttö, tauot, vaitiolovelvollisuus) ja toimii niiden mukaan</p> <p>Ylläpitää ergonomisuutta ja turvallisuutta itsenäisesti (esim. käyttää vaunuja astioiden siirtämisessä, poistaa vesilätäkön lattialta lattiakuivaimella, siivoaa lasinsirut lattialta).</p> <p>Perehtyy omatoimisesti Oulun alueen ravitsemisalanyrityksiin ja toimipaikkoihin ja esittelee erilaisten toimipaikkojen palveluja ja tuotteita sekä vertailee niitä (henkilöstöravintola, kahvila, a la carte –ravintola, anniskeluravintola</p> <p>Selvittää oma-aloitteisesti työpaikan sosiaalisen median kanavia. (miten tiedotetaan työpaikan sisällä ja miten tiedotetaan asiakkaille).</p>
<p>Opiskelija huolehtii toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta</p>		
<p>Tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita (esim. salaatin kasvikset) ja tuotteita (eri juomat, leivonnaiset linjastoon) ja arvioi ohjattuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana.</p> <p>Valmistaa työryhmän jäsenenä (toisten apuna) erilaisista raaka-aineista aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa myyntipisteen. Käsittelee toisen apuna ruokaohjeen mukaisesti tarvittavan määrän</p>	<p>Tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita (esim. salaatin kasvikset) ja tuotteita ja arvioi oma-aloitteisesti ja aistinvaraisesti (silmät, haju ja maku) sekä laskee raaka-aineiden hiilijalanjäljen.</p> <p>Osallistuu omatoimisesti ja aktiivisesti esivalmistustyöhön. Valmistaa ohjeen mukaan aamiais- tai lounasruokia tai kunnostaa itsenäisesti myyntipisteen tarjoilukuntoon, salaattit, ottimet, juomat, levitteet</p>	<p>Tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita (esim. salaatin kasvikset) ja tuotteita ja arvioi oma-aloitteisesti ja aistinvaraisesti (silmät, haju ja maku) sekä laskee raaka-aineiden hiilijalanjäljen.</p> <p>Osallistuu omatoimisesti ja aktiivisesti esivalmistustyöhön. Valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan aamiais- tai lounasruokia tai kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntivetriin.</p>

<p>raaka-aineita. Hallitsee turvallisesti veitsen käytön annettujen ohjeiden mukaisesti. Käyttää toisen apuna (toinen työntekijä ohjaa käytössä) työtehtävissä tarvittavia koneita ja laitteita (vihannesleikkuri, yhdistelmäuuni, kahvinkeitin).</p> <p>On perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin siten että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille mitkä tuotteet sopivat heille (osaa lukea tuoteselostetta ja tunnistaa gluteenia, laktoosia tai maitoa sisältävät ainesosat)</p> <p>Pitää huolen tuotteiden riittävydestä toisen apuna.</p> <p>Puhdistaa työtiloja käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä (nihkeä pyyhintä, kostea pyyhintä, pesu).</p> <p>Lajittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti.</p> <p>Noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.</p>	<p>linjastoon. Hallitsee sujuvasti ja turvallisesti veitsen käyttöä annettujen ohjeiden mukaan kuten kuutio ja suikale. Pilkkoo eri veitsiä käyttäen eri tuotteita kuutioiksi tai suikaleiksi viiltosuojakäsine kädessä ja suojakäsine kädessä tarvittaessa Käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia (lämpökäsineet) sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti. Välttää hävikin syntymistä. (ei tule biojätettä turhaan).</p> <p>On perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin siten että pystyy omatoimisesti ja luotettavasti kertomaan asiakkaille mitkä tuotteet sopivat heille. (Osaa lukea tuoteselostetta ja tunnistaa gluteenia, laktoosia tai maitoa sisältävät ainesosat.</p> <p>Pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyttä ohjeen mukaan.</p> <p>Puhdistaa työtiloja oma-aloitteisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä (nihkeä pyyhintä, kostea pyyhintä, pesu).</p> <p>Lajittelee jätteet omatoimisesti jätehuolto-ohjeiden mukaisesti.</p> <p>Noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.</p>	<p>Hallitsee monipuolisesti ja turvallisesti veitsen käyttöä annettujen ohjeiden mukaan kuten kuutio ja suikale. Pilkkoo eri veitsiä käyttäen eri tuotteita kuutioiksi tai suikaleiksi viiltosuojakäsine kädessä ja suojakäsine kädessä tarvittaessa Käyttää itsenäisesti työtehtävissä tarvittavia koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia lämpökäsineet sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti. Välttää hävikin syntymistä (ei tule biojätettä turhaan).</p> <p>On perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin siten että pystyy luotettavasti ja itsenäisesti kertomaan asiakkaille mitkä tuotteet sopivat heille (Osaa lukea tuoteselostetta ja tunnistaa gluteenia, laktoosia tai maitoa sisältävät ainesosat</p> <p>Pitää huolen omatoimisesti myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi omatoimisesti ruoan menekkiä (ilmoittaa keittiölle, että kohta pitää viedä ruokaa lisää linjastoon).</p> <p>Puhdistaa työtiloja oma-aloitteisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä (nihkeä pyyhintä, kostea pyyhintä, pesu, annostelee ohjeen mukaan pesuainetta).</p> <p>Lajittelee jätteet itsenäisesti jätehuolto-ohjeiden mukaisesti.</p> <p>Noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.</p>
---	---	--

<p>Palvelee ohjattuna (toisen apuna) asiakkaita ja kommunikoi asiakkaiden kanssa eli keskustelee asiakkaiden kanssa, on ystävällinen ja on töissä ravintolasalissa.</p> <p>Toimii tarjoiluun ja asiakaspalveluun liittyvissä tehtävissä (kerää astioita pöydiltä tai täydentää linjastoa).</p> <p>Tunnistaa ohjatusti maksutavat (käteinen, pankkikortti, mobiilimaksu, lounasseteli).</p> <p>Käyttää kassaa tutuissa työtilanteissa (kahvin ja lounaan myynti pankkikortilla).</p>	<p>Palvelee asiakkaita omatoimisesti työpaikan ohjeiden mukaan ja kommunikoi sujuvasti asiakkaiden kanssa eli keskustelee asiakkaiden kanssa, on ystävällinen ja on töissä ravintolasalissa.</p> <p>Toimii tarjoiluun ja asiakaspalveluun liittyvissä tehtävissä.</p> <p>Tunnistaa luotettavasti maksutavat (käteinen, pankkikortti, mobiilimaksu, lounasseteli).</p> <p>Käyttää kassaa omatoimisesti.</p>	<p>Palvelee asiakkaita luontevasti ja kommunikoi asiakaslähtöisesti asiakkaiden kanssa eli huomaa kysyä miten voisi auttaa asiakasta ja osaa neuvoa esim. erityisruokavalioasiassa, on ystävällinen ja on töissä ravintolasalissa.</p> <p>Toimii tarjoiluun ja asiakaspalveluun liittyvissä tehtävissä.</p> <p>Tunnistaa toisen apuna maksutavat (käteinen, pankkikortti, mobiilimaksu, lounasseteli).</p> <p>Käyttää kassaa sujuvasti ja itsenäisesti.</p>
<p>Opiskelija päättää työvuoron työtehtävät</p>		
<p>Toimii astiahuollon tehtävissä sekä siistii astiahuollon tilat.</p> <p>Kokoo, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ja kahvinkeitin.</p> <p>Loppusiivoaa ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan (roskien vienti, pöytien pyyhkiminen ruokasalissa, tuolien järjestely, linjaston tyhjentäminen ja puhdistaminen keittiön pöytien ja lattian peseminen).</p>	<p>Toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii itsenäisesti (osaa itse) astiahuollon tilat ohjeen mukaan.</p> <p>Kokoo, purkaa ja puhdistaa omatoimisesti koneita ja laitteita (osaa työn yksin). Puhdistaa oma-aloitteisesti(kun astiat on pesty niin aloittaa astianpesukoneen purkamisen ja pesemisen) astianpesukoneen ja kahvinkeitin.</p> <p>Ilmoittaa esimiehelle viallisista laitteista.</p> <p>Loppusiivoaa itsenäisesti ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan (roskien vienti, pöytien pyyhkiminen ruokasalissa, tuolien järjestely, linjaston tyhjentäminen ja puhdistaminen keittiön pöytien ja lattian peseminen).</p>	<p>Toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat omatoimisesti ja itsenäisesti (osaa työn kuin vakituiset työntekijät).</p> <p>Puhdistaa itsenäisesti ja huolellisesti koneita ja laitteita. Kokoo ja purkaa ja puhdistaa omatoimisesti astianpesukoneen ja kahvinkeitin.</p> <p>Loppusiivoaa ja järjestää omatoimisesti ja reippaasti työ- ja asiakastiloja (roskien vienti, pöytien pyyhkiminen ruokasalissa, tuolien järjestely, linjaston tyhjentäminen ja puhdistaminen keittiön pöytien ja lattian peseminen).</p>

Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.		
<p>Tarvitsee ohjausta arvioidessaan työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta.</p>	<p>Arvioi omien työsuoritustensa onnistumisia ja ottaa vastaan palautetta.</p>	<p>Arvioi omien työsuoritustensa onnistumisia (Osasinko käyttää laitteita? Onnistuiko ruoka hyvin, tuliko puhdasta?) ja perustelee arviointia (miksi?) sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan saadun palautteen perusteella. (tekee uudella tavalla)</p>
<p>Siirtyy työryhmän jäsenenä seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti. Pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan apua muilta. Noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa. Noudattaa ergonomiohjeita ja ylläpitää työkykyään. Toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti.</p>	<p>Siirtyy itsenäisesti seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti. Toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ennakoi tarvitessaan apua muilta (pyytää ajoissa apua). Toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaan eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa. Noudattaa ergonomiohjeita ja ylläpitää työkykyään omatoimisesti (käy päivittäin lenkillä). Toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti.</p>	<p>Siirtyy oma-aloitteisesti ja ripeästi (on tehokas) seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti. Pystyy toimimaan yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä. Toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä. Noudattaa itsenäisesti ergonomiohjeita (käyttää vaunuja, nostaminen, käyttää molempia käsiä pintojen pyyhkimisessä) ja ylläpitää työkykyään omatoimisesti. Toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti ja erilaisten muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti.</p>
<p>Noudattaa hygienialainsäädäntöä (hygieniapassi) ja omavalvontaohjeita (lämpötilakirjaukset ja ruokanäytteet). Noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen. (ei kerro asiakkaiden nimiä eikä kerro kassan tuottoa työpaikan ulkopuolella).</p>	<p>Noudattaa hygienialainsäädäntöä (hygieniapassi) ja omavalvontaohjeita (lämpötilakirjaukset ja ruokanäytteet). Noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen. (ei kerro asiakkaiden nimiä eikä kerro kassan tuottoa työpaikan ulkopuolella).</p>	<p>Noudattaa hygienialainsäädäntöä (hygieniapassi) ja omavalvontaohjeita (lämpötilakirjaukset ja ruokanäytteet). Noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen. (ei kerro asiakkaiden nimiä eikä kerro kassan tuottoa työpaikan ulkopuolella).</p>