

Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp

Tukimateriaali ammattitaitovaatimukseen

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija:

- noudattaa työaikoja ja työpaikan sääntöjä
- on valmis ja aloittaa työtehtävät, kun työvuoro alkaa
- tietää työpaikan työturvallisuus- ja tietosujoaohjeet
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan
- käyttää siistiä työasua



tietosujoaohjeet =
tietosujoaohjeet määräävät,
miten henkilötietoja pitää
käsitellä

henkilökohtainen = oma

työasu = työvaate

Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp

- perehtyy siivousaineisiin ja käyttöturvallisuustiedotteeseen



perehtyä = tutustua, lukea huolellisesti

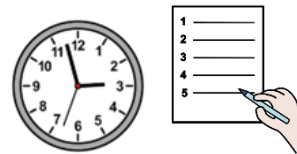
käyttöturvallisuustiedote = kertoo, miten kemikaalia pitää käsitellä ja miksi se voi olla vaarallinen

- siivoaa oikeilla puhdistusaineilla ja käyttää oikeita siivousmenetelmiä



siivousmenetelmä = miten siivotaan ja mitä välinettä käytetään, työskentelytapa

- suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtäviä (aikataulu)

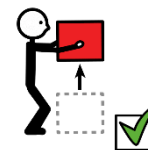


aikatauluttaa = missä järjestyksessä työtehtävät tehdään ja kuinka kauan niiden tekemiseen menee aikaa

- järjestää ja siistii asiakas- ja työtiloja



- huomioi ergonomian ja työturvallisuuden



ergonomia = työskentelytavat ja työympäristö ovat oikeat ja turvalliset

tietää miten pitää toimia hätätilanteessa



hätätilanne = kiireellinen tilanne, jossa ihmisen henki tai terveys on vaarassa; soita 112

Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp

Työpisteen kunnostaminen ja tuotteiden valmistaminen myyntiin

Opiskelija:

- tunnistaa tavallisimmat raaka-aineet

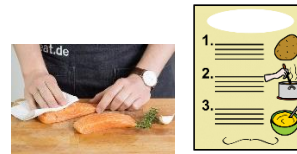


- osaa arvioida raaka-aineiden laatua, ei käytä huonolaatuisia raaka-aineita



- tietää, mitä raaka-aineesta voi valmistaa

- käsittelee, esivalmistaa ja valmistaa tuotteita ohjeen mukaan



- käyttää veistä turvallisesti



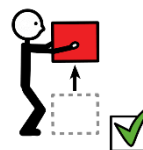
- työskentelee työturvallisesti



- käyttää turvallisesti työvälineitä, koneita ja laitteita



- työskentelee ergonomisesti



- välttää hävikkiä



esivalmistus = raaka-aineiden esikäsittelyä ennen varsinaista ruoanvalmistusta; esim. peseminen, paloittelu, marinointi, esikeittäminen

ergonomia = työskentelytavat ja työympäristö ovat oikeat ja turvalliset

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

Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp

- osaa kertoa mitä termit *laktoositon*, *gluteeniton* ja *maidoton* tarkoittavat



laktoositon = ei laktoosia
gluteeniton = ei gluteenia
maidoton = ei maitoa

- valmistelee ja siistii myyntipisteen



myyntipiste = myyntipaikka

- ennakoi ruokien riittävyttä



ennakoida =
 miettiä aikaisemmin, mitä
 tapahtuu

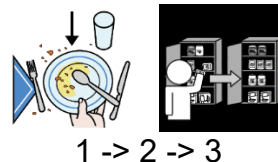
- valmistelee seuraavaa työvuoroa



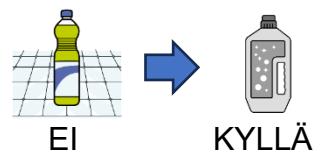
- siirtyy itsenäisesti seuraavaan työtehtävään (työlista)



- puhdistaa työtiloja
- muistaa oikean työjärjestyksen



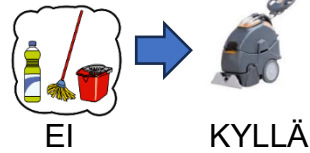
- käyttää oikeita puhdistusaineita



Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp

- käyttää oikeita puhdistusmenetelmiä



- toimii yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa



- noudattaa työpaikan kestävästä kehitystä ja vastuullisuutta



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

- noudattaa hygieniaalainsäädäntöä



- noudattaa työpaikan omavalvontasuunnitelmaa, työturvallisuus- ja tietosuojaohteita



omavalvonta = varmistetaan, että ruoka on turvallista ja hyvälaatuista

tietosuojaohteet = tietosuojaohteet määräävät, miten henkilötietoja pitää käsitellä

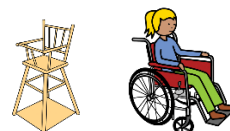
Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija:

- huomioi asiakkaan, kun hän saapuu
- palvelee asiakkaita



- huomioi eri asiakasryhmät (esim. lapset, ikäihmiset, apua tarvitsevat asiakkaat)



ikäihminen = vanha ihminen

Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp

- työskentelee asiakaspalvelussa



- palvelee asiakkaita suomen kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä (englanti tai muu kieli)



*Miten voin auttaa?
How can I help you?*

- toimii/työskentelee erilaisissa tarjoilu- ja asiakaspalvelutilanteissa



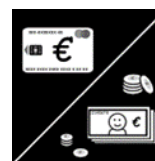
- esittelee, suosittelee ja myy tuotteita

Tänään meillä on kanakeittoa. Kalakeitto on maidotonta.

- käyttää kassakonetta ja maksuvälineitä



- tietää erilaiset maksutavat



- tietää työpaikan sosiaalisen median kanavat ja osaa kertoa niistä



maksutapa = käteinen, pankkikortti, luottokortti, lounasseteli, verkkomaksu, suoraveloitus...

Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp

- noudattaa vaitiolovelvollisuutta



vaitiolovelvollisuus =
työntekijä ei saa kertoa
työpaikan sisäisiä asioita
muille ihmisille

Työvuoron päättäminen

Opiskelija:

- toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat



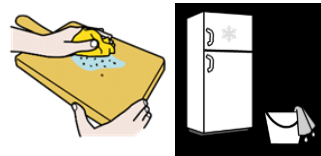
astiahuolto =
likaisten astioiden
kerääminen, lajittelu ja
käsittely, peseminen

- osaa koota, purkaa ja puhdistaa astiapesukoneen

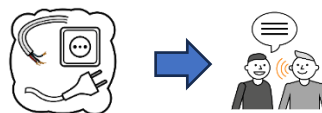


koota =
laittaa osat paikoilleen
purkaa =
irrottaa osat

- puhdistaa koneita, laitteita ja työvälineitä

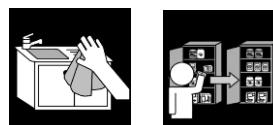


- ilmoittaa esihenkilölle, kun kone tai laite on rikki



esihenkilö = pomo

- loppusiivoaa ja järjestää työ- ja asiakastiloja



- lajittelee jätteet



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



Raca-ammattitaitovaatimukset

Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 osp



Lähteet

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 180 osp. Opetushallitus. ePerusteet. <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/kooste/amatillinen/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 Ravitsemuspalveluissa toimiminen, 20 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 koulutuskuntayhtymä 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/>