

Tutkinnon perusteet

Ruokapalvelujen ammattitutkinto



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Ruokapalvelujen ammattitutkinto

Tutkinnon suorittaneen osaaminen

Ruokapalvelujen ammattitutkinnon suorittanut osaa

- suunnitella työtehtävänsä ruoanvalmistuksen tehtävissä
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä
- toimia asiakaslähtöisesti, laatutietoisesti, kannattavasti, taloudellisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävän toimintatavan mukaisesti
- toimia työyhteisössä ja kehittää osaamistaan.

Ammattitutkinnossa voi erikoistua **ravintolan** tai **suurtalouden ruoanvalmistustehtäviin**.

Tutkinnon ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **ravintolakokki** osaa

- työskennellä ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- esikäsitellä raaka-aineita oikein jalostusasteen mukaisesti
- valmistaa alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia
- viimeistellä ja laittaa ruoka-annokset esille tarkoituksenmukaisella tavalla
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti.

Tutkinnon suurtalousruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **suurtalouskokki** osaa

- työskennellä suunnitelmallisesti ja vastuullisesti ammattikeittiön erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä
- toimia organisaation toiminta-ajatuksen mukaisesti
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- valmistaa erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia
- käyttää ammattimaisesti ja tehokkaasti ammattikeittiön koneita ja laitteita
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti.

Työtehtäviä, joissa tutkinnon suorittanut voi toimia

Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **ravintolakokki** työskentelee ruokaravintolassa tai itsenäisenä yrittäjänä. Työpaikkoja ovat erityyppiset ruokaravintolat, tilaus- ja juhlapalveluyritykset ja matkustajalaivojen ruokaravintolat.

Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **suurtalouskokki** työskentelee ammattikeittiössä kokin työtehtävissä.

Perusteen nimi	Ruokapalvelujen ammattitutkinto
Määräyksen diaarinumero	OPH-1393-2018
Koulutuskoodit	Ruokapalvelujen ammattitutkinto (384148)
Osaamisalat	Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala (2361) Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala (2360)
Tutkintonimikkeet	Ravintolakokki (20057) Suurtalouskokki (20058)
Voimaantulo	01.01.2019

SISÄLTÖ

1. Tutkinnon muodostuminen.	1
2. Tutkinnon osat.	2
2.1. Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä, 60 osp (200952).	2
2.2. Ruoanvalmistus suurtaloudessa, 60 osp (200953).	4
2.3. Erityisruokavalioaterioiden valmistaminen, 50 osp (200954).	7
2.4. Kasvisruokien valmistaminen, 40 osp (200955).	9
2.5. Kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen, 50 osp (200956).	12
2.6. Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä, 30 osp (200957).	14
2.7. Ruoanvalmistus tilauspalvelussa, 40 osp (200958).	16
3. Tutkintoa koskevat muut määräykset.	20
4. Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala, ravintolakokki.	21
5. Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala, suurtalouskokki.	22

1. Tutkinnon muodostuminen

Ruokapalvelujen ammattitutkinnon laajuus on 150 osaamispistettä.

Tutkinnossa on kaksi osaamisalaa:

- ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala, ravintolakokki
- suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala, suurtalouskokki.

Tutkinto muodostuu osaamisalan pakollisesta tutkinnon osasta, Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä tai Ruoanvalmistus suurtaloudessa (60 osaamispistettä), sekä valinnaisista tutkinnon osista (90 osaamispistettä).

PAKOLLINEN TUTKINNON OSA 60 OSP
Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala 60 osp
Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä, 60 osp, P
Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala 60 osp
Ruoanvalmistus suurtaloudessa, 60 osp, P
VALINNAISET TUTKINNON OSAT 90 OSP
Erityisruokavalioaterioiden valmistaminen, 50 osp
Kasvisruokien valmistaminen, 40 osp
Kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen, 50 osp
Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä, 30 osp
Ruoanvalmistus tilauspalvelussa, 40 osp
Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa 40 osp
<i>Tutkintoon voi sisällyttää toisen osaamisalan pakollisen tutkinnon osan tästä samasta ammattitutkinnosta. Riippumatta sisällytettävän tutkinnon osan laajuudesta, tutkinnon osan laajuus on tässä kohdassa 40 osaamispistettä.</i>
Ammatillinen tutkinnon osa ammatillisesta perustutkinnosta, toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta 10-30 osp
<i>Tutkintoon voi sisällyttää yhden ammatillisen tutkinnon osan ammatillisesta perustutkinnosta, toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta. Tutkinnon osan laajuus voi olla tässä kohdassa vähintään 10 tai enintään 30 osaamispistettä.</i>

2. Tutkinnon osat

2.1. Ruoanvalmistus ravintolakeittiössä, 60 osp (200952)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella työtehtävänsä ruokaravintolan toimintaperiaatteita noudattaen
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä ruokaravintolan ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee työtehtävänsä ruokaravintolan toimintaperiaatteita noudattaen.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy ruokalistoihin ja tilausmääräyksien ruokatuotteisiin sekä suunnittelee vastuullisesti työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen huomioiden ruokaravintolan muun toiminnan, työryhmän muut tehtävät sekä laitteiden kuormituksen • ottaa suunnittelussa huomioon ravitsemussuositukset ja erityisruokavaliot sekä uskontojen ja kulttuurien ruokasäädökset osana ruoanvalmistusta • hyödyntää tietojään raaka-aineiden alkuperästä sekä kausiraaka-aineiden saatavuudesta suunnitellessaan työtään • ennakoii päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmistesten menekien • arvioi ja laskee valmistettavien tuotteiden määrät huomioiden ruokaravintolan ruokaohjeet, toimintaperiaatteet ja kokemuseräisen tiedon menekistä • valitsee tilanteisiin tarkoituksenmukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet sekä ottaa huomioon koneiden ja laitteiden käyttökapasiteetin • suunnittelee ruoanvalmistuksen ajoituksen ja jaksotuksen siten, että ruoat valmistuvat ajallaan ja vastaavat ruokaravintolan laatutavoitteita • suunnittelee oman työnsä kestävä kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä sekä hyödyntämällä turvallisesti ja ammattitaitoisesti aiemmin valmistetut ruoat • huomioi suunnittelussaan raaka-aineiden hinnat ja niiden vaikutuksen annoshinnoitteluun • kehittää ja ideoi yksilöllisiä tuotteita työryhmän jäsenenä pyrkien tuottamaan asiakkaalle elämyksiä • hyödyntää suunnittelussaan ja toiminnassaan käytössä olevia sähköisiä järjestelmiä ja kanavia • perustelee, milloin on kannattavampaa käyttää itse tehdyn asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita.

Opiskelija toimii kokkina ja työryhmän jäsenenä ruokaravintolan ruoanvalmistustehtävissä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• työskentelee oma-aloitteisesti, itsenäisesti ja luovasti • organisoii työpisteensä toimivaksi ja varaa tarvittavat työvälineet • varaa ja esikäsittelee eri jalostusasteisia raaka-aineita ammattimaisesti ja taloudellisesti asiakastarpeet huomioiden ja huolehtii varastonkierrosta • hyödyntää monipuolisesti erilaisia työvälineitä ja -menetelmiä käsitellessään raaka-aineita • esikypsentää ruokatuotteita menekin mukaan oikeaan kypsytysasteeseen ammattitaitoisesti • esivalmistaa seuraavan työvuoron tarvitsemat ruokatuotteet oma-aloitteisesti • ennakoii esivalmistettavien ruokatuotteiden maun, rakenteen ja värin muutokset valmistuksen aikana • varautuu muuttuviin tilanteisiin ja sopeuttaa joustavasti toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla • valmistaa itsenäisesti oikea- ja yhtäaikaista laadukkaita, yksilöllisiä ja tasalaatuisia alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia asiakkaiden tilausten mukaisesti • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden erityisruokavaliot sekä uskontojen ja kulttuurien erityispiirteet • käyttää eri kypsennysmenetelmiä ruoanvalmistuksessa ammattitaitoisesti hyödyntäen ravintolakeittiön koneita ja laitteita monipuolisesti ja työturvallisesti • maustaa asiantuntevasti ruokalajeja reseptiikkaa noudattaen • varmistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen ja ulkonäön aistinvaraisesti sekä lämpötilan mittaamalla tai aistinvaraisesti arvioimalla ennen esillelaittoa • työskentelee yhteistyössä työyhteisön muiden jäsenten kanssa jakaen ja kooten tietoa valmistettavista annoksista ja aterioista • viimeistelee ja laittaa esille alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia tai -vateja tehokkaasti ja laadukkaasti tilauksien vaatimusten mukaisesti • työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti myös kiireessä sekä hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • huolehtii ja vastaa ammattimaisesti työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa omissa tehtävissään • toimii kestävä kehityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti • esittelee ja suosittelee asiantuntevasti ruokalajeja sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaiden tarpeisiin • palvelee ja ohjaa asiakkaita asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti ruokaravintolan toimintaperiaatteen mukaisesti • esiintyy asiakastilanteissa luontevasti ja luo toimillaan ja ulkoisella olemuksellaan luotettavan kuvan kokien ammatista • viestii monimuotoisesti ja vuorovaikutteisesti työtilanteissa, tuottaa monipuolisia, myös alaan liittyviä, tekstejä äidinkielellä (suomi, ruotsi tai saame) ja on vuorovaikutuksessa omalla alallaan yhdellä vieraalla kielellä • käsittelee asiakkaiden palautteet ruokaravintolan toimintaohjeiden mukaisesti • valmistaa tarvittaessa tuotekehittelyssä olevia ruokatuotteita työryhmän jäsenenä.

Opiskelija toimii työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa voimassa olevaa työlainsäädäntöä ja työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen vaikutuksen omaan toimintaansa • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sitoutuen ruokaravintolan tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • varmistaa omalla toiminnallaan ruokaravintolan palvelukokonaisuuden onnistumisen • tekee työtehtävänsä joustavasti tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti omassa työssään • perehdyttää ja ohjaa tarvittaessa opiskelijaa asiantuntevasti ja myönteisesti • seuraa oman alansa kehitystä ja trendejä, jakaa tietoa sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään mahdollisuuksien mukaan • hakee tietoa hyödyntäen nykyaikaisia tiedonhankintakanavia • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja määrittelee omia kehittymiskohteita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä toimimalla kokon tyotehtävissä ruokaravintolassa, jossa valmistetaan yksilöllisiä, asiakaslähtöisiä ja elämyksellisiä ruokatuotteita.

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

2.2. Ruoanvalmistus suurtaloudessa, 60 osp (200953)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella työtehtävänsä suurtaloudessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee työtehtävänsä suurtaloudessa.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja ruokatilauksiin vähintään päivä- ja viikkotasolla ja suunnittelee oman työnsä niiden pohjalta • suunnittelee oman työpanoksensa niin, että osaa tukea ja hyödyntää työryhmän yhteistä tuotantoprosessia • ottaa suunnittelussa huomioon erityisruokavaliot, ravitsemussuositukset ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ja kulttuurien erityispiirteet • hyödyntää tietojään raaka-aineiden alkuperästä sekä kausiraaka-aineiden saatavuudesta toimintaa suunnitellessaan • ottaa suunnittelussa huomioon käytettävien raaka-aineiden vaikutuksen taloudellisuuteen • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden menekin ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet • minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä sekä hyödyntämällä turvallisesti ja ammattitaitoisesti aiemmin valmistetut raaka-aineet ja ruoat • ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät niin, että ruokatuotteet valmistuvat oikeaan aikaan ja laatutavoitteiden mukaisesti • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää suunnittelussaan ja toiminnassaan käytössä olevia sähköisiä järjestelmiä ja kanavia • perustelee, milloin on kannattavampaa käyttää itse tehdyn asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita.
----------------------------------	---

Opiskelija toimii kokkina ja työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varaa ja esikäsittelee tarvittavia eri valmistusasteisia raaka-aineita ammattimaisesti ja taloudellisesti työvuoronsa mukaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi ja varaa tarvittavat astiat ja välineet • huomioi ravitsemussuositusten keskeiset tavoitteet raaka-aineiden valinnassa ja ruokaa valmistaessaan • esivalmistaa ja esikypsentää ruokatuotteita tarkoituksenmukaisesti ja oikea-aikaisesti • hallitsee useita työvaiheita ja -tehtäviä samanaikaisesti • soveltaa ammattitaitoisesti ruokaohjeita toimipaikan tuotantoprosessin mukaisesti tuotantojärjestelmiä hyödyntäen • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja (ainakin yhtä ruokalajia vähintään 200 annosta yhdellä aterialla) ja ateriakokonaisuuksia työvuoronsa mukaisesti huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin • valmistaa ruoat oikea-aikaisesti ja asiakaslähtöisesti siten, että ne ovat tasalaatuisia, maku-, laatu- ja ravitsemustavoitteiden mukaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia huomioiden erityisruokavaliot sekä uskontojen ja kulttuurien erityispiirteet • hyödyntää työssään käytettävissä olevia apuvälineitä ja -tekniikoita työn kuormittavuuden helpottamiseksi ja työturvallisuuden varmistamiseksi • toteuttaa ammattimaisesti asiakasryhmäkohtaisen maustamisen ruokaohjeen mukaisesti

	• huomioi työskentelyssään asiakasmäärien vaihtelut ja jaksottaa ruoan valmistamisen menekin mukaan hävikin vähentämiseksi • varmistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen ja ulkonäön aistinvaraisesti ja lämpötilan mittaamalla ennen esillelaittoa • viimeistelee ja laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia sovitulla tavalla ja tarvittaessa pakkaa ruoat asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi ja sovitusti valmistamiensa ruokalajien tarjoilu- ja kuljetusastioihin • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa omissa tehtävissään • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • työskentelee yhteistyössä toimipaikan muun henkilöstön kanssa jakaen ja kooten tietoa valmistettavista ruoista • työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti • varautuu muuttuviin tilanteisiin ja sopeuttaa joustavasti toimintaansa tilanteen vaatimalla tavalla • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • vastaa kokonaisvaltaisesti esille laittamiensa ruokatuotteiden laadusta ja turvallisuudesta • toimii kestävän kehityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti • esivalmistee seuraavan työvuoron työtehtäviä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti • palvelee ja ohjaa asiakkaita asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokatuotteita sekä tietää niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaiden tarpeisiin • esiintyy asiakastilanteissa luontevasti ja luo toimillaan ja ulkoisella olemuksellaan luotettavan kuvan kokonaisuudesta • informoi vastuullisesti seuraavaa työvuoroa • viestii monimuotoisesti ja vuorovaikutteisesti työtilanteissa, tuottaa monipuolisia, myös alaan liittyviä, tekstejä äidinkielellä (suomi, ruotsi tai saame) ja on vuorovaikutuksessa omalla alallaan yhdellä vieraalla kielellä • käsittelee asiakaspalautteet organisaation toimintaohjeiden mukaisesti • valmistaa tarvittaessa tuotekehittelyssä olevia ruokatuotteita työryhmän jäsenenä • ylläpitää asiakastilojen siisteyttä toimipaikan käytännön mukaisesti.
--	--

Opiskelija toimii työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa voimassa olevaa työlainsäädäntöä ja työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä • noudattaa organisaation ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu organisaation tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen vaikutuksen omaan toimintaansa • tietää organisaation varautumissuunnitelman poikkeusoloihin ja toimii tarvittaessa sen mukaisesti • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • varmistaa omalla toiminnallaan palvelukokonaisuuden onnistumisen

	• tekee työtehtävänsä joustavasti tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla • antaa rakentavaa palautetta organisaation toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti omassa työssään • perehdyttää ja ohjaa tarvittaessa opiskelijaa asiantuntevasti ja myönteisesti • seuraa oman alansa kehitystä ja trendejä, jakaa tietoa sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään mahdollisuuksien mukaan • hakee tietoa hyödyntäen nykyaikaisia tiedonhankintakanavia • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja määrittelee omia kehittymiskohteita.
--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla suurtalouden ammattikeittiössä kokin tehtävissä.

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

2.3. Erityisruokavalioaterioiden valmistaminen, 50 osp (200954)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä perus- ja erityisruokavalioaterioiden ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy päivän ruokalistaan, ruokaohjeisiin ja käytettäviin raaka-aineisiin • muuntaa toimipaikan perusruokalistan pohjalta tarvittavat erityisruokavaliot • keskustelelee tarvittaessa asiakkaan kanssa hänen yksilöllisestä ruokavaliostaan • osallistuu perus- ja erityiselintarvikkeiden ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tilaukset organisaation käytäntöjen mukaan • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet huomioiden perus- ja erityiselintarvikkeiden valmistuksen

	• suunnittelee ruoanvalmistuksen valmistusprosessin huomioiden asiakkaiden tarvitsemat erityisruokavaliot • seuraa ravitsemussuositusten toteutumista sekä energian ja energiaravintoaineiden saantia eri ruokavalioissa ravinto-ohjelmaa hyödyntäen • tulkitsee ravintolaskelmien tietoa ja tekee tarvittavat muutokset • informoi vastuullisesti seuraavaa työvuoroa • minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä sekä hyödyntämällä turvallisesti ja ammattitaitoisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • huomioi työskentelynsä ympäristövaikutukset sekä noudattaa kestävän kehityksen toimintaperiaatteita.
--	--

Opiskelija toimii kokkina ja työryhmän jäsenenä perus- ja erityisruokavalioaterioiden ruoanvalmistustehtävissä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varaa raaka-aineita ja ennakoi seuraavia työvaiheita tai -vuoroja ruokalistan mukaisesti oma-aloitteisesti ja vastuullisesti • esikäsittelee ja esivalmistaa tarvittavia ruokatuotteita tarpeen mukaisesti • noudattaa huolellisesti ja tarkasti perus- ja erityisruokavalioiden ruokaohjeita organisaation tuotantoprosessin mukaisesti • organisoii työpisteensä toimivaksi • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • käsittelee erityisruokavaliotuotteita tuoteturvallisuuden huomioiden • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin • työskentelee yhteistyössä organisaation muiden jäsenten kanssa jakaen ja kantaen vastuun erityisruokavalioiden valmistuksesta • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti ravitsemussuositukset, erityisruokavaliot sekä uskontojen ja kulttuurien ruokasäädökset huomioiden • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyyppillisen maustamisen • kypsentää ruokalajit reseptiikan huomioiden niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, laatuun, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • varmistaa asiakasturvallisuuden tiedostaen riskit valmistusprosessissa • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa omissa tehtävissään • leipoo toimipaikan tarpeen mukaan perus- ja erityisruokavaliroleivonnaisia • huolehtii ja vastaa ammattimaisesti työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • varmistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen ja ulkonäön aistinvaraisesti sekä lämpötilan mittaamalla tai aistinvaraisesti arvioimalla ennen esillelaittoa • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi ja sovitusti valmistamiensa perus- ja erityisruokavalioaterioiden tarjoilu- ja kuljetusastioihin • laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia tai pakkaa ruoat asianmukaisesti kuljetus- ja tarjoiluastioihin

	• palvelee erityisruokavalioasiakkaita ja esittelee erityisruokavaliotuotteita organisaation palveluperiaatteiden mukaisesti asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii sitoutuneesti organisaation toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti • tietää erityisruokavalioissa käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaiden ruokavalioihin • valmistaa tarvittaessa tuotekehittelyssä olevia ruokatuotteita työryhmän jäsenenä.
--	--

Opiskelija toimii työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa voimassa olevaa työlainsäädäntöä ja työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen vaikutuksen omaan toimintaansa • noudattaa organisaation ohjeita ja määräyksiä sitoutuen organisaation tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • tekee työtehtävänsä joustavasti tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • varmistaa omalla toiminnallaan organisaation palvelukokonaisuuden onnistumisen • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla • antaa rakentavaa palautetta organisaation toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti omassa työssään • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • perehdyttää ja ohjaa tarvittaessa opiskelijaa asiantuntevasti ja myönteisesti • seuraa oman alansa kehitystä ja trendejä, jakaa tietoa sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään mahdollisuuksien mukaan • hakee tietoa hyödyntäen nykyaikaisia tiedonhankintakanavia • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja määrittelee omia kehittymiskohteita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä valmistamalla erityisruokavalioaterioita ruoka- tai henkilöstöravintolassa, juhlapalveluyrityksessä tai suurtalouden kokon tehtävissä.

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

2.4. Kasvisruokien valmistaminen, 40 osp (200955)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella työtehtävänsä kasvisruokien valmistuksessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä kasvisruokien valmistuksessa
- toimia työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee työtehtävänsä kasvisruokien valmistuksessa.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• hyödyntää kasvisruoanvalmistusta suunnitellessaan toimipaikan ruokalistaa sekä käytössä olevaa elintarvikkeiden valikoimaa • suunnittelee oman työnsä kestävä kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • ottaa suunnittelussa huomioon sesongin raaka-aineet • perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja asiakkaiden ruokailuun liittyviin erityistarpeisiin • osallistuu perus- ja erityiselintarvikkeiden ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tavaratilaukset organisaation käytäntöjen mukaan • tietää raaka-aineiden mahdollisesti poikkeavat hankintakanavat ja -tavat • on perehtynyt kasvisruokavalioihin ja tarvittaessa keskustelee asiakkaan kanssa hänen yksilöllisistä tarpeistaan • tietää yleisimpien raakaruokien ja -leivonnaisten valmistuksesta • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, -laitteet ja -välineet huomioiden perus- ja erityiselintarvikkeiden valmistuksen • suunnittelee ruoanvalmistuksen työtehtävänsä huomioiden asiakaskohtaiset kasvisruoka-annokset ja -ateriat • seuraa tarvittaessa ravitsemussuositusten toteutumisen ja keskeisimpien ravintoaineiden saannin perusruokavaliossa ja kasvisruokavalioissa ravinto-ohjelmaa hyödyntäen • informoi vastuullisesti seuraavaa työvuoroa • minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä sekä hyödyntämällä turvallisesti ja ammattitaitoisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • suunnittelee kasvisruoka-annosten ja -ateriakokonaisuuksien esillelaiton organisaation käytänteiden mukaisesti.

Opiskelija toimii kokkina ja työryhmän jäsenenä kasvisruokien valmistuksessa.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• organisoii työpisteensä toimivaksi ja varaa tarvittavat työvälineet • varaa ja esikäsittelee erityisellä huolellisuudella eri jalostusasteisia raaka-aineita ammattimaisesti ja taloudellisesti asiakastarpeet huomioiden • hyödyntää valmistuksessa sesongin mukaisia raaka-aineita • esivalmistaa ja esikypsentää ruokatuotteita menekin mukaan oikeaan kypsyyssasteeseen ammattitaitoisesti • noudattaa huolellisesti ja tarkasti kasvisruokaohjeita organisaation käytänteiden mukaisesti • hyödyntää monipuolisesti erilaisia työvälineitä ja -menetelmiä käsitellessään raaka-aineita • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti

	• esivalmistelee seuraavan työvuoron työtehtäviä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia kasvisruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin ja kestävä kehityksen • valmistaa kasvisruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti ammattitaitoisesti ja laadukkaasti • työskentelee yhteistyössä organisaation muiden jäsenten kanssa jakaen ja kooten tietoa tarvittavista kasvisruoista • varmistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen ja ulkonäön aistinvaraisesti sekä lämpötilan mittaamalla tai aistinvaraisesti arvioimalla ennen esillelaittoa • kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, rakenteeseen, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • valmistaa tarvittaessa laadukkaita raakaruokia ja -leivonnaisia • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • tietää kasvisruoissa käytettävien raaka-aineiden mahdolliset turvallisuusriskit ja ottaa ne huomioon työskentelyssään • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa omissa tehtävissään • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi ja sovitusti valmistamiensa kasvisruokien tarjoilu- ja kuljetusastioihin • viimeistelee ja laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia toimipaikan käytänteiden mukaisesti • tietää kasvisruoissa käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaiden ruokavalioihin • palvelee asiakkaita ja esittelee tuotteita organisaation palveluperiaatteiden mukaisesti asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii sitoutuneesti organisaation toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti • valmistaa tarvittaessa tuotekehittelyssä olevia ruokatuotteita työryhmän jäsenenä.
--	--

Opiskelija toimii työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa voimassa olevaa työlainsäädäntöä ja työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen vaikutuksen omaan toimintaansa • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sitoutuen organisaation tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • varmistaa omalla toiminnallaan organisaation palvelukokonaisuuden onnistumisen • tekee työtehtävänsä joustavasti tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta organisaatiossa • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla • antaa rakentavaa palautetta organisaation toiminnan kehittämiseksi

- ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti omassa työssään
- perehdyttää ja ohjaa tarvittaessa opiskelijaa asiantuntevasti ja myönteisesti
- ymmärtää kasvisruoan merkityksen osana kestävä kehitystä
- seuraa oman alansa kehitystä ja trendejä, jakaa tietoa sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään mahdollisuuksien mukaan
- hakee tietoa hyödyntäen nykyaikaisia tiedonhankintakanavia
- arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja määrittelee omia kehittymiskohteita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä valmistamalla kasvisruokia ruoka- tai henkilöstöravintolassa, juhlapalveluyrityksessä tai suurtalouden kokien tehtävissä.

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

2.5. Kylmänä tarjottavien ruokien valmistaminen, 50 osp (200956)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksen
- toimia kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksessa
- toimia työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee kylmänä tarjottavien ruokien valmistuksen.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy ruokalistoihin ja tilausmääräyksien ruokatuotteisiin sekä suunnittelee vastuullisesti työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen huomioiden organisaation muun toiminnan, työryhmän muut tehtävät sekä laitteiden kuormituksen • ennakoi tilaus- ja päiväkohtaisten raaka-aineiden ja esivalmisteiden menekin • laskee ja arvioi valmistettavien ruokatuotteiden määrät huomioiden organisaation toimintaperiaatteet sekä odotettavissa olevan asiakasmäärän • suunnittelee tilausten mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät ja valitsee tarkoituksenmukaiset laitteet ja välineet • huomioi tasavertaisesti työyhteisön jäsenet ja heidän työtehtäviensä sekä koneiden käyttökapasiteetin • ajoittaa ja jaksottaa työvuoronsa työtehtävät asiantuntevasti niin, että ruoat valmistuvat oikea-aikaisesti • on perehtynyt raakaruokiin ja -leivonnaisiin • sopeutuu sujuvasti ja asiallisesti muuttuviin tilanteisiin organisoimalla tarvittaessa työtehtäviensä uudelleen • suunnittelee oman työnsä ajoituksen ja jaksotuksen päivä- ja tilaustoiminnan ja sovittujen ohjeiden mukaisesti

	• huomioi ja osaa perustella oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun • minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä sekä hyödyntämällä turvallisesti ja ammattitaitoisesti aiemmin valmistetut ruoat • ottaa suunnittelussaan huomioon raaka-aineiden taloudellisen käytön • perustelee, milloin on kannattavampaa käyttää itse tehdyn asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita.
--	---

Opiskelija toimii kylmien ruokien valmistuksessa.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varaa ja esikäsittelee eri jalostusasteisia raaka-aineita ammattimaisesti ja taloudellisesti asiakastarpeet huomioiden • esikypsentää ja esivalmistaa ruokalistan ja asiakastilausten mukaisia tuotteita suunnitelmallisesti ja vastuullisesti • maustaa valmistuvia ruokia raaka-aine- ja ruokalajikohtaisen maustamisen periaatteiden mukaisesti varmistaen maun maistamalla • hyödyntää elintarvikekemian vaikutukset valmistusvaiheissa ja osaa perustella tekemisensä • valmistaa erilaisia kylmänä tarjottavia alkuruoka-, jälkiruoka- ja buffettuotteita oikea-aikaisesti huomioiden samalla yleisimmät erityisruokavaliot • valmistaa tarvittaessa raakaruokia ja -leivonnaisia • valmistaa ja muuntaa tarvittaessa annoksia ja ruokatuotteita asiakkaan tarpeiden mukaiseksi siten, että annos vastaa laadultaan alkuperäistä • huomioi työskennellessään asiakasmäärien vaihtelut ja muuttaa toimintaansa sen mukaisesti • työskentelee yhteistyössä organisaation muiden jäsenten kanssa jakaen ja kooten tietoa tarvittavista kylmistä ruokalajeista ja annoksista • työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti myös kiireessä sekä hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • valmistaa annokset ja ruokatuotteet vaarantamatta niiden kylmäketjua ja tiedostaen käytettävien raaka-aineiden mahdolliset turvallisuusriskit ja huomioiden ne työskentelyssään • huolehtii ja vastaa ammattimaisesti työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • varmistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen ja ulkonäön aistinvaraisesti sekä lämpötilan mittaamalla tai aistinvaraisesti arvioimalla ennen esillelaittoa • viimeistelee ja laittaa esille ripeästi ja ammattimaisesti näyttäviä ja organisaation laatuvaatimukset täyttäviä alku- ja jälkiruoka-annoksia ja -vateja • toteuttaa esillelaiton ottaen huomioon ruokalajien gastronomian periaatteet sekä tuotteiden värien ja rakenteiden vaikutuksen onnistuneeseen lopputulokseen • huomioi erilaisten tarjoiluastioiden ja -tapojen vaikutukset esillelaittoon • huolehtii ruokatuotteiden laadusta ja riittävydestä koko tarjollaolon aikana • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa omissa tehtävissään • palvelee ja ohjaa asiakkaita asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti organisaation toimintaperiaatteen mukaisesti

	• esittelee ja suosittelee asiantuntevasti toimipaikan ruokatuotteita • käsittelee asiakkaiden palautteet organisaation toimintaohjeiden mukaisesti • valmistaa tarvittaessa tuotekehittelyssä olevia ruokatuotteita työryhmän jäsenenä.
--	--

Opiskelija toimii työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa voimassa olevaa työlainsäädäntöä ja työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen vaikutuksen omaan toimintaansa • noudattaa organisaation ohjeita ja määräyksiä sitoutuen organisaation tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • varmistaa omalla toiminnallaan organisaation palvelukokonaisuuden onnistumisen • tekee työtehtävänsä joustavasti tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta organisaatiossa • toimii työyhteisössään työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla • antaa rakentavaa palautetta organisaation toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti omassa työssään • perehdyttää ja ohjaa tarvittaessa opiskelijaa asiantuntevasti ja myönteisesti • seuraa oman alansa kehitystä ja trendejä, jakaa tietoa sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään mahdollisuuksien mukaan • hakee tietoa hyödyntäen nykyaikaisia tiedonhankintakanavia • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja määrittelee omia kehittymiskohteita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä valmistamalla kylmänä tarjottavia ruokia ruoka- tai henkilöstöravintolassa, juhlapalveluyrityksessä tai suurtalouden kokini tehtävissä.

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

2.6. Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä, 30 osp (200957)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä
- toimia kokkina tuotantokeittiön ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee työtehtävänsä työyhteisön jäsenenä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• suunnittelee työtehtävänsä asiantuntevasti ja ammattimaisesti ruokatuotantomenetelmien ja käytössä olevien ruokaohjeiden mukaisesti huomioiden keittiön muun toiminnan • suunnittelee toimintansa kestävän kehityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti • suunnittelee, huomioi ja perustelee oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun • käyttää ruoanvalmistuksen suunnittelussa ja toteutuksessa käytössä olevaa tuotannonohjausjärjestelmää.

Opiskelija toimii kokkina tuotantokeittiön ruoanvalmistustehtävissä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• tarkistaa ruokatuotantomenetelmän koneet ja laitteet omavalvontasuunnitelmaa noudattaen • varaa käyttämänsä raaka-aineet tarkasti mitaten ruokaohjeiden mukaisesti • noudattaa ruokaohjeita täsmällisesti ja vastuullisesti • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa omissa tehtävissään • käsittelee toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaisia raaka-aineita ja tuntee niiden ominaisuudet ja muutokset valmistusprosessin aikana • noudattaa ennalta suunniteltua työjärjestystä • valmistaa ruokatuotteita valitsemansa ruokatuotantomenetelmän mukaisesti • noudattaa organisaation annettuja ergonomiaoheja huolellisesti ja käyttää laitteita sekä apuvälineitä tarkoituksenmukaisesti • noudattaa ruokatuotantomenetelmän mukaisia raaka-aineiden käsittely- ja säilytyslämpötiloja ruokaohjeiden mukaisesti tiedostaen riskit valmistusprosessissa ja varmistaen asiakasturvallisuuden • toimii järjestelmällisesti ja tuloksellisesti toimipaikan ruokatuotantomenetelmän mukaisissa valmistusprosesseissa sekä tietää käytössä olevan ruoanvalmistusmenetelmän valintaperusteet • varmistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen ja ulkonäön aistinvaraisesti ja lämpötilan mittaamalla ennen esillelaittoa • laittaa esille tai pakkaa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisesti tarjoilu- ja kuljetusastioihin sekä huolehtii sovitusta merkinnöistä • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • työskentelee yhteistyössä organisaation muiden jäsenten kanssa jakaen ja kooten tietoa päivän ruoanvalmistuksen tarpeista • valmistaa tarvittaessa tuotekehittelyssä olevia ruokatuotteita ja kehittää ruokatuotantomenetelmiä työryhmän jäsenenä.

Opiskelija toimii työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa voimassa olevaa työlainsäädäntöä ja työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen vaikutuksen omaan toimintaansa • noudattaa organisaation ohjeita ja määräyksiä sitoutuen organisaation tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • varmistaa omalla toiminnallaan organisaation palvelukokonaisuuden onnistumisen • tekee työtehtävänsä joustavasti tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta organisaatiossa • toimii organisaatiossa työtään, työtovereitaan ja työnantajaansa arvostavalla tavalla • antaa rakentavaa palautetta organisaation toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti omassa työssään • perehdyttää ja ohjaa tarvittaessa opiskelijaa asiantuntevasti ja myönteisesti • seuraa oman alansa kehitystä ja trendejä, jakaa tietoa sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään mahdollisuuksien mukaan • hakee tietoa hyödyntäen nykyaikaisia tiedonhankintakanavia • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja määrittelee omia kehittymiskohteita.

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla tuotantokeittien ruoanvalmistuksessa, jossa ruoanvalmistus eroaa selkeästi muiden tutkinnon osien tuotantomenetelmistä.

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

2.7. Ruoanvalmistus tilauspalvelussa, 40 osp (200958)

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- suunnitella työtehtävänsä
- toimia tilauspalvelun ruoanvalmistustehtävissä
- toimia tilauspalvelun asiakaspalvelutehtävissä
- toimia työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Arviointi

Opiskelija suunnittelee työtehtävänsä.

Opiskelija

Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• perehtyy tilausmääräyksien mukaan tilaisuuksien luonteeseen ja asiakkaiden toiveisiin sekä tarvittaessa asiakkaiden tiloihin • perehtyy tilaisuuksien ruokalistoihin, -ohjeisiin ja asiakaskohtaisiin erityisruokavalioihin • huomioi tilaisuuksien erityistarpeet ja -vaatimukset • osallistuu esivalmistamisen, valmistamisen ja esillelaittamisen suunnitteluun ja ideointiin vastuullisena työryhmän jäsenenä • hyödyntää suunnittelussa kansallisen ja kansainvälisen ruoka-, juoma- ja tapakulttuurin osaamistaan • hyödyntää suunnittelussa paikallisia lähi- ja luomuruokatuotteita tarvittaessa • minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen sekä aikaisempien tilausten menekkimäärien tietoja hyödyntäen • suunnittelee omat työtehtävänsä asiantuntevasti huomioiden organisaation ja henkilöstön muun toiminnan • osallistuu ajoituksen suunnitteluun vastuullisena organisaation jäsenenä tilausmääräyksien ja annettujen ohjeiden mukaisesti • huomioi ja perustelee oikean ajoituksen vaikutuksen tuotteiden laatuun • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä organisaation keittiötoiminnan kannattavuuteen • perustelee, milloin on kannattavampaa käyttää itse tehdyn asemasta puolivalmisteita tai valmiita tuotteita • huomioi työskentelyssään ympäristötekijät ja kestävän kehityksen toimintaperiaatteet.
----------------------------------	---

Opiskelija toimii tilauspalvelun ruoanvalmistustehtävissä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• varaa ja esikäsittelee asiantuntevasti raaka-aineita tilausmääräyksien mukaan • varaa tarvitsemansa työvälineet ja valmistetut ruokatuotteet tilausmääräyksien mukaisesti • ajoittaa työtehtävänsä niin, että ruoka valmistuu oikeaan aikaan • käyttää ruoanvalmistusvälineitä ja -menetelmiä luovasti ja monipuolisesti • hyödyntää raaka-aineet taloudellisesti • esikypsentää tarvittavan määrän ruokatuotteita oikeaan aikaan ja kypsyyteen • jäähdyttää ja säilyttää esivalmistetut ruokatuotteet hygieenisesti niin, että tuotteiden korkea laatu säilyy • tiedottaa seuraavalle työvuorolle tilauksien esivalmisteluvaiheet • valmistaa monipuolisesti erilaisia korkealaatuisia ruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia tilausmääräyksien mukaisesti • ajoittaa ja jaksottaa ruokien valmistuksen tilausmääräyksien mukaisesti • työskentelee varmaotteisesti ja joutuisasti myös kiireessä sekä hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • huomioi työskennellessään asiakasmäärien ja aikataulun vaihtelut sekä muuttaa toimintaansa sen mukaisesti • maustaa ruokalajit gastronomisesti oikein • varmistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, määrän ja ulkonäön aistinvaraisesti sekä lämpötilan mittaamalla tai aistinvaraisesti arvioimalla ennen esillelaittoa

	• muuntaa tarvittaessa annos- ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisiksi siten, että annos vastaa laadultaan alkuperäistä • viimeistelee ja laittaa varmaotteisesti esille ruokia tilaisuuksien luonteen ja tarjoilutavan mukaan huomioiden organisaation toimintatavan • varmistaa ruokatuotteiden oikeat tarjoilulämpötilat, riittävyyden ja laadun tilaisuuksien aikana • vastaa ja huolehtii työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa työskentelyssään • pakkaa tarvittaessa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisesti kuljetus- ja tarjoiluastioihin ja huolehtii sovitusta merkinnöistä.
--	---

Opiskelija toimii tilauspalvelun asiakaspalvelutehtävissä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• somistaa ja kattaa asiakastilat tilaisuuksien mukaan sovitusti • noudattaa työtehtävän tai tilaisuuksien mukaista pukeutumisohjetta • informoi henkilökuntaa ruokatuotteista tilaisuuden mukaan • esittelee tarvittaessa asiakkaille tarjottavat ruokatuotteet asiakaslähtöisesti ja asiantuntevasti • palvelee asiakkaita tilaisuuksien luonteen mukaisesti, asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti • tarjoilee tarvittaessa ruokatuotteita tarjoilutapojen ja tilaisuuksien luonteen mukaisesti • viestii monimuotoisesti ja vuorovaikutteisesti eri tilanteissa ja tuottaa monipuolisia, myös alaan liittyviä tekstejä äidinkielellä (suomi, ruotsi tai saame) • viestii toisella kotimaisella kielellä ja on vuorovaikutuksessa omalla alallaan ainakin yhdellä vieraalla kielellä • tekee jälkityöt sovitusti, joustavasti ja tehokkaasti yhdessä työryhmän kanssa • esiintyy asiakastilanteissa luontevasti ja luo toimillaan ja ulkoisella olemuksellaan luotettavan kuvan kokonaisuutena • huomioi asiakkaan tiloissa toimiessaan tilan normaalin käyttötarkoituksen sekä kunnioittaa sovittuja ohjeita ja yksityisyyttä • käsittelee asiakkaiden palautteet organisaation toimintaohjeiden mukaisesti.

Opiskelija toimii työyhteisössä sekä kehittää osaamistaan ja yhteistyötä.

Opiskelija	
Hyväksytyn suorituksen kriteerit	• noudattaa voimassa olevaa työlainsäädäntöä ja työturvallisuus- ja työsuojelumääräyksiä • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen vaikutuksen omaan toimintaansa • noudattaa organisaation ohjeita ja määräyksiä sitoutuen organisaation tavoitteisiin ja toimintaperiaatteisiin • toimii työturvallisesti ja ergonomisesti • vastaa tilaisuuksien toteutuksesta yhdessä organisaation työntekijöiden kanssa • toimii yhdessä sovittujen toimintaperiaatteiden ja aikataulun mukaisesti

	• varmistaa omalla toiminnallaan tilaisuuksien palvelukokonaisuuksien onnistumisen • seuraa ja mukauttaa oman toimintansa tilauksen kulun ja saamiensa ohjeiden mukaisesti • tekee työtehtävänsä joustavasti tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta organisaatiossa • toimii organisaatiossaan työtään, työtovereitaan ja työnantajansa arvostavalla tavalla • antaa rakentavaa palautetta organisaation toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • perehdyttää ja ohjaa tarvittaessa opiskelijaa asiantuntevasti ja myönteisesti • seuraa oman alansa kehitystä ja trendejä, jakaa tietoa sekä soveltaa ja toteuttaa niitä omassa työssään mahdollisuuksien mukaan • hakee tietoa hyödyntäen nykyaikaisia tiedonhankintakanavia • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan ja määrittelee omia kehittymiskohteita.
--	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla kokin tehtävissä tilauspalvelussa ruoka- tai henkilöstöravintolassa, juhlapalveluyrityksessä tai suuratalouden juhlapalvelussa, jossa toteutetaan etukäteen tilattuja asiakkaiden tilaisuuksia.

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

3. Tutkintoa koskevat muut määräykset

Elintarvikehygienistä osaamista koskevista yleisistä vaatimuksista säädetään Euroopan unionin yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU, liitteen II luvun 12 kohta 1), kansallisessa elintarvikelaissa (23/2006 muutoksineen) sekä Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran määräyksessä hygieniosaamisesta (1/2009).

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä valvotaan, ohjataan ja koulutetaan elintarvikehygienian asioissa heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla (Euroopan unionin yleinen elintarvikehygieniasetus EY/852/2004 liite II luku 12 kohta 1). Kaikilla elintarvikealan yrityksissä työskentelevillä henkilöillä tulee olla tehtäviensä suorittamisen kannalta riittävä elintarvikehygieeninen osaaminen.

Elintarvikealan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan huolehtia siitä, että ilmoitetussa tai hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa työskentelevällä, pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita käsittelevällä henkilöllä on elintarvikehygienistä osaamista osoittava Eviran hyväksymän mallin mukainen todistus (osaamistodistus), jos hän on työskennellyt pakkaamattomien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyä edellyttävissä tehtävissä yhdessä tai useammassa elintarvikehuoneistossa yhteensä vähintään kolme kuukautta (EL 27 §). Kolme kuukautta lasketaan huomioiden taannehtivasti myös aiemmat työsuhteet.

Osaamistodistus on oltava myös elintarvikealan toimijalla, joka omassa elintarvikehuoneistossaan käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Osaamistodistus vaaditaan myös opiskelijoilta tai harjoittelijoilta, jos he ovat käsitelleet helposti pilaantuvia pakkaamattomia elintarvikkeita kolmen kuukauden ajan tai pidempään.

4. Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisala, ravintolakokki

Tutkinnon ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **ravintolakokki** osaa

- työskennellä ammattitaitoisesti, itsenäisesti ja vastuullisesti ravintolan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- esikäsitellä raaka-aineita oikein jalostusasteen mukaisesti
- valmistaa alku-, pää- ja jälkiruoka-annoksia ja ateriakokonaisuuksia
- viimeistellä ja laittaa ruoka-annokset esille tarkoituksenmukaisella tavalla
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti.

Ravintolaruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **ravintolakokki** työskentelee ruokaravintolassa tai itsenäisenä yrittäjänä. Työpaikkoja ovat erityyppiset ruokaravintolat, tilaus- ja juhlapalveluyritykset ja matkustajalaivojen ruokaravintolat.

5. Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisala, suurtalouskokki

Tutkinnon suurtalousruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **suurtalouskokki** osaa

- työskennellä suunnitelmallisesti ja vastuullisesti ammattikeittiön erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä
- toimia organisaation toiminta-ajatuksen mukaisesti
- työskennellä taloudellisesti ja laadukkaasti
- valmistaa erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia
- käyttää ammattimaisesti ja tehokkaasti ammattikeittiön koneita ja laitteita
- palvella asiakkaita asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti.

Suurtalousruoanvalmistuksen osaamisalan suorittanut **suurtalouskokki** työskentelee ammattikeittiössä kokin työtehtävissä.