

## KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.

<b>Tutkinto:</b>	Ravintola- ja cateringalan perustutkinto
<b>Osaamisala:</b>	Ruokapalvelun- ja asiakaspalvelun osaamisala
<b>Tutkinnon osan nimi:</b>	Liikeidean mukaisessa ravitsemispalvelussa toimiminen
<b>Laajuus:</b>	15 osp
<b>Voimassa:</b>	27.1.2025 alkaen
<b>Hyväksytty (rehtorin päätös):</b>	
<b>Tutkinnon osan lisääminen tutkintorakenteeseen:</b>	Lisätään tutkintorakenteeseen kaikille 1.8.2024 jälkeen aloittaneille.

Yleisenä tavoitteena on, että opiskelija hankkii liikeidean mukaista osaamista toimimalla ravitsemisalan organisaatiossa erilaisissa työtehtävissä.

### **Ammattitaitovaatimukset:**

Ammattitaitovaatimukset

#### **Työtehtäviin perehtyminen ja työtehtävien ajoituksen ja jaksotuksen suunnittelu**

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- tutustuu työtehtäviä koskeviin ohjeisiin
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- suunnittelee ja aikatauluttaa oman työnsä asiakasmäärien mukaisesti ja liikeidean mukaisesti
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä

#### **Opiskelija esivalmistaa, valmistaa ja tarjoilee tuotteita liikeidean mukaisesti**

Opiskelija

- organisoii sovitut työnsä aikataulujen mukaisesti
- valmistaa/tarjoilee liikeidean mukaisia tavallisimpia tuotteita sopivilla menetelmillä ja laitteilla
- huomioi tuotteiden valmistuksessa/tarjoilussa erityisruokavaliot asiakkaan tarpeen mukaan
- suoriutuu työtehtävistä hävikkiä välttäen
- ottaa työskentelyssään huomioon kannattavuuden
- perehtyy kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen toimintaan
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työolainsäädäntöä, työpaikan, ohjeita ja laatuvaatimuksia

## **KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.**

- tekee vuorossa vastuullaan olevat työt ja auttaa muita
- pakkaa tarvittaessa ruokatuotteita työpaikan ohjeen mukaan
- noudattaa vaihtolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan.

### **Tuotteiden esille laitto ja tuotteiden riittävydestä huolehtiminen**

Opiskelija

- viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja/tarjoilee tuotteita aikatauluja noudattaen
- pitää huolta tuotteiden riittävydestä täydentäen tarjolla olevia tuotteita
- asettelee tuotteet esteettisesti tarjolle liikeidean mukaisesti ja huomioi menekin määrän
- määrittelee tuotteiden menekin suhteessa asiakkaiden määrään.

### **Valmistautuu vuorovaihtoon ja seuraavaan työpäivään**

Opiskelija

- esivalmistelee seuraavan työvuoron tai päivän työtehtäviä
- tekee yhteistyötä muun henkilöstön kanssa
- tunnistaa kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin
- on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja
- siistii ja järjestää työympäristön sekä tekee astiahuollon tehtäviä
- kerää ja lajittelee jätteet työpaikan ohjeiden mukaisesti
- pakkaa tuotteet tarvittaessa omavalvontaohjeistuksen mukaisesti
- puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat.

### **Arviointi:**

Ammatilliset tutkinnon osat arvioidaan asteikolla 1–5 tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten ja arviointikriteerien mukaisesti. Osaaminen osoitetaan näytössä.

Opiskelijan osaaminen arvioidaan tutkinnon osittain. Tutkinnon osan arvosana määräytyy sen mukaan, mille arviointiasteikon tasolle opiskelijan osaaminen kokonaisuutena parhaiten sijoittuu.

### **Osaamisen arviointi**

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä 2

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita

## **KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.**

- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

### Hyvä 3

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

### Hyvä 4

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

### Kiitettävä 5

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
- esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuunnitelmia
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

### **Osaamisen osoittaminen:**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ravitsemisalan organisaation erilaisissa työtehtävissä ennalta laaditun suunnitelman mukaan yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa.

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti. Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksista ei voida poiketa.

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