

## **VIRIKEAINEISTO mukautettua arviointia varten**

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto, 180 osp

Kokin osaamisala

Työryhmä:

Mirja Alhonen, Seija Hakala, Ritva Jokela, Nina Routi,  
Päivi Tanner, Pirkko Tolmunen, Päivi Varjonen

*Aineisto on laadittu osana ammatillisten erityisoppilaitosten toteuttamaa YTY-hanketta.  
YTY – Yksilöllisten opintopolkujen tukeminen yhteistyössä -hanke on opetus- ja kulttuuriministeriön  
rahoittama ja sitä on toteutettu vuosina 2011–2016.*

# Sisällys

1. JOHDANTO.....	2
2. HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN AMMATILLISEN PERUSTUKINNON OSAT JA NIIDEN MUODOSTUMINEN .....	4
3. KOKIN OSAAMISALA .....	5
3.1. Pakolliset tutkinnon osat .....	5
3.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen .....	5
3.1.2 Lounasruokien valmistus .....	18
3.1.3 Annosruokien valmistus .....	32
3.2 Valinnaiset tutkinnon osat.....	46
3.2.1 Kahvilapalvelut .....	46
3.2.2 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot .....	59
3.2.3 Pikaruokapalvelut .....	70
3.2.4 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus .....	82
3.2.5 Suurkeittiön ruokatuotanto.....	93
3.2.6 À la carte -ruoanvalmistus.....	106

# 1. JOHDANTO

Tämä virikeaineisto on laadittu yhteistyössä Varsinais-Suomen hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammattilisten koulutuksen kehittäjäverkoston kanssa. Kaikki aineiston kokoamiseen osallistuneet henkilöt ovat hotelli-, ravintola- ja catering-alan opettajia. Erityisopetuksen asiantuntijana työryhmässä toimi Päivi Tanner Bovallius-ammattiopistosta.

Laadittu materiaali on tarkoitettu ammatinopettajille virikeaineistoksi ja apuvälineeksi ammattitaidon ja osaamisen arviointiin. On huomioitava, että virikeaineisto koskee vain osaa mukauttamisen ja mukautetun arvioinnin kokonaisuudesta – se ei siis yksinään riitä mukautetun arvioinnin työkaluksi. Seuraavissa kappaleissa on esitelty mukauttamisen kokonaisuutta ja arviointia osana sitä.

## Mukauttaminen on erityisopetusta

Inklusiivisen koulutuksen tavoitteena on, että mahdollisimman moni erityistä tukea tarvitseva opiskelija opiskelee yhdessä muiden opiskelijoiden kanssa ja saavuttaa tutkinnon perusteiden mukaiset tavoitteet. Tavoitteiden saavuttamiseksi opiskelijaa tuetaan erityisopetuksen keinoin. Joskus kuitenkin T1-taso on liian vaativa opiskelijalle, eikä hän pääse tutkinnon tavoitteisiin tukitoimista ja ohjauksesta huolimatta. Silloin joudutaan pohtimaan ammattitaitovaatimusten ja osaamistavoitteiden sekä osaamisen arvioinnin mukauttamista. Mukauttamispäätös tehdään ainoastaan silloin, kun se on aivan välttämätöntä.

## Mukauttaminen käytännössä

Ammatillisen koulutuksen järjestäjän tulee laatia järjestämilleen koulutuksille opetussuunnitelma, joka sisältää mahdollisuuden yksilöllisen osaamisen hankkimiseen ja osoittamiseen. Opetussuunnitelmassa kuvataan toimet, joilla yksilöllisiin tavoitteisiin pääsyä tuetaan ja mukauttamisesta päätetään. Lisäksi kuvataan, miten mukauttaminen toteutetaan.

Mukauttaminen voi olla *määrällistä*, jolloin vähennetään ammattitaitovaatimuksia tai osaamistavoitteita, tai *laadullista*, jolloin työn tekemisen itsenäisyyttä vähennetään (käytetään termejä: ohjattuna, tuettuna, avustettuna).

Mukauttaminen voi vaikuttaa opiskelijan jatko-opintokelpoisuuteen, työllistymiseen ja tutkintotodistuksen saamiseen – siksi mukauttaminen suunnitellaan aina yksilöllisesti ja tarkkaan harkiten. Mahdollisista vaikutuksista on myös tiedotettava opiskelijalle ja huoltajille.

Mukauttamisen prosessiin kuuluvat seuraavat työvaiheet:

- mukauttamisen tarpeen arviointi
- päätös mukauttamisesta ja kuuleminen
- henkilökohtaisten mukautettujen ammattitaitovaatimusten laatiminen tai osaamistavoitteet
- henkilökohtaisten mukautettujen arviointikriteeriteerien laatiminen
- mukautettu opetus ja ohjaus sekä oppimisen arviointi

### Mukauttaminen on

- ammattitaitovaatimusten,
  - osaamistavoitteiden ja
  - opetuksen sopeuttamista opiskelijan oppimisedellytysten tasolle.
- (Arvioinnin opas 2015)

- osaamisen arviointi henkilökohtaisten mukautettujen ammattitaitovaatimusten/osaamistavoitteiden mukaan
  - ammatilliset tutkinnon osat
  - YTO tutkinnon osat ja osa-alueet
  - sanallinen arviointi
  - todistukset

### **Mukauttaminen ja osaamisen arviointi**

Tässä virikeaineistossa on laadittu kokonaisen osaamisalan ammatillisten tutkinnon osien mukautetut arviointikriteerit. Aineisto koskee pelkästään ammatillisia tutkinnon osia.

Arviointikriteeristöä voi hyödyntää opiskelijan henkilökohtaisten ammattitaitovaatimusten, osaamistavoitteiden sekä arviointikriteerien laadinnassa. Tuolloin on tärkeää huomioida opiskelijan vahvuudet ja työllistymistavoitteet. Näin luodut arviointikriteerit toimivat sekä opiskelijan oppimisen arvioinnin tukena sekä osaamisen arviointitilanteissa.

Oppimisen arvioinnissa opiskelijan ammatillista kasvua arvioidaan koko koulutuksen ajan. Aineistoa voi hyödyntää myös tässä esimerkiksi niin, että kulloinkin opiskeltavan opintokokonaisuuden ammattitaitovaatimukset ja arviointikriteerit ovat opiskelijan käytössä ja hänen itsearviointinsa tukena.

### **Mukauttamista säätelevät lait, asetukset ja määräykset**

- Laki ammatillisesta koulutuksesta L 630/1998, 14 §
- Laki mukauttamisesta L 630/1998 19 a § ERITYISOPETUS 1.8.2015 lähtien
- Laki arvioinnista ammatillisessa koulutuksessa L630/1998 ja asetus 811/1998

### **Lähteet ja lisätietoa mukauttamisesta**

Arvioinnin opas – Ammatillinen peruskoulutus, Näyttötutkinnot. (2015) Opetushallituksen asiantuntijat [http://www.oph.fi/julkaisut/2015/arvioinnin\\_opas](http://www.oph.fi/julkaisut/2015/arvioinnin_opas)

Eskola, S. 2015. Mukautetut tavoitteet, opetus ja arviointi käytännössä. Verkkoluento 9.12.2015

Eskola, S. & Männistö, E. 2015. Opas mukauttamiseen – Mukautetut tavoitteet, opetus ja arviointi.

Miettinen, K. 2015. Erityisopetuksen käsikirja – Ammatillinen peruskoulutus ja aikuiskoulutus. Oppaat ja käsikirjat 2015:14. Opetushallitus

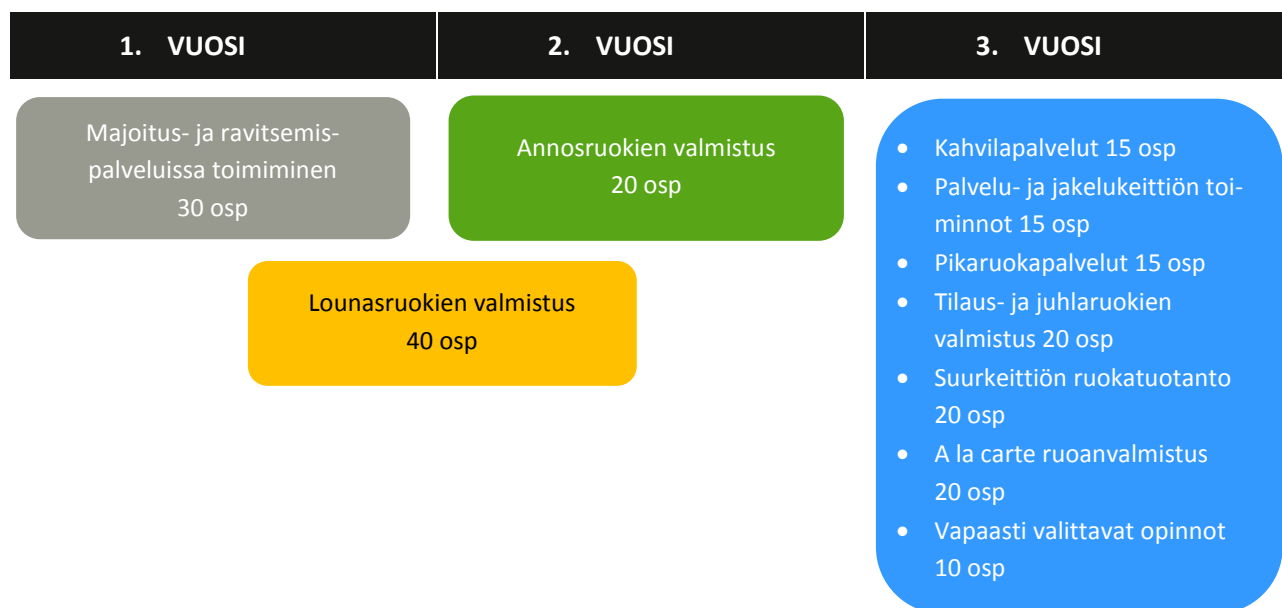
## 2. HOTELLI-, RAVINTOLA- JA CATERING-ALAN AMMATILLISEN PERUSTUKINNON OSAT JA NIIDEN MUODOSTUMINEN

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettava perustutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (135 osaamispistettä), yhteisistä tutkinnon osista (35 osaamispistettä) ja vapaasti valittavista tutkinnon osista (10 osaamispistettä). Ammatillisen perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä.

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto sisältää kolme osaamisalaa: asiakaspalvelun osaamisala (tarjoilija), hotellipalvelun osaamisalan (vastaanottovirkailija) ja kokin osaamisalan (kokki). Tämä virikemateriaali koskee kokin osaamisalaa. Kokin osaamisalan ammatilliset tutkinnon osat muodostuvat seuraavista pakollisista tutkinnon osista: majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen (30 osp), lounasruokien valmistus (40 osp) ja annosruokien valmistus (20 osp).

Valinnaiset tutkinnon osat ovat kahvilapalvelut (15 osp), palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot (15 osp), pikaruoka-palvelut (15 osp), tilaus- juhlaruokien valmistus (15 osp), suurkeittiön ruokatuotanto (20 osp) ja a la carte ruoanvalmistus (20 osp).

Alla on kuvattu hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammatillisen perustutkinnon osat ja tutkinnon muodostuminen kolmivuotisissa kokin osaamisalan opinnoissa.



Kuvio 1. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammatillisen perustutkinnon osat ja niiden muodostuminen kokin osaamisala.

Ensimmäiseen ja toiseen opiskeluvuoteen sijoittuvat opinnot ovat kaikille pakollisia tutkinnonosia. Kolmantena opiskeluvuotena opiskelija suorittaa 45 osaamispisteen verran opintoja tarjolla olevista valinnaisista tutkinnonosista.

## **3. KOKIN OSAAMISALA**

### **3.1. Pakolliset tutkinnon osat**

#### **3.1.1 Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen**

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- valmistaa toimipaikan tuotteita ja palveluja myyntiä varten
- pitää huolta myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
- palvelee asiakkaita
- myy tuotteita tai palveluja sekä rekisteröi myyntiä
- järjestää ja siistii asiakas- ja työtiloja ja/tai kunnostaa majoitusliikkeen huoneita
- toimii astiahuollon tehtävissä
- puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä asiakas- ja työtiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Osaamisen arviointi

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	<b>Tyydyttävä T1 M)</b>	<b>Hyvä H2 M)</b>	<b>Kiitettävä K3 M)</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta
	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustamana	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä avustettuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä omatoimisesti toimintaohjeen mukaisesti

	tekee yksilöllisesti sovittuja työtehtäviä asiakas- ja työtiloissa	tekee yksilöllisesti sovittuja työtehtäviä asiakas- ja työtiloissa	kunnostaa ohjattuna toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla	kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla	kunnostaa ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja	kunnostaa itsenäisesti ohjeen mukaan asiakas- ja työtiloja asiakkaiden käyttöön
Asiakaspalvelussa ja ruoanvalmistuksessa toimiminen	ei osallistu palvelutilanteeseen	toimii jatkuvasti ohjattuna työparin kanssa tavanomaisissa palvelutilanteissa	toimii ohjattuna työparin kanssa tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa	toimii tavanomaisissa palvelutilanteissa ja uskaltaa kommunikoida asiakkaiden kanssa	toimii ystävällisesti palvelutilanteissa	toimii asiakaslähtöisesti ja ystävällisesti erilaisissa palvelutilanteissa
	osallistuu työparin avustajana yksilöllisesti suunniteltuihin työtehtäviin	osallistuu työparin avustajana esivalmistustöihin ja tavallisimpien ruokien valmistamiseen	osallistuu jatkuvasti ohjattuna esivalmistustöihin ja aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää ohjattuna hävikin syntymistä	osallistuu opastettuna esivalmistustöihin ja aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu ohjeiden mukaan esivalmistustöihin aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä	osallistuu omatoimisesti esivalmistustöihin aamiais- tai lounasruokien valmistamiseen ja välttää hävikin syntymistä
	ei osallistu tuotteiden esille laittamiseen ja tarjoiluun	toimii toisen apuna tuotteiden esille laittamisessa ja tarjoilussa	toimii toisen apuna tuotteiden esille laittamisessa, tarjoilussa ja asiakaspalvelussa	toimii toisen apuna tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun,	toimii ohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun, asiakaspalveluun,	toimii omatoimisesti toimintaohjeen mukaan tuotteiden esille laittoon, tarjoiluun,



				myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä	asiakaspalveluun, myyntiin ja rahastukseen liittyvissä tehtävissä
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta				pitää huolen toisenapuna myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen ohjeiden mukaan myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä	pitää huolen omatoimisesti ja vastuullisesti myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä

	toimii työparin avustajana astiahuollon tehtävissä	toimii ajoittain työparin avustamana astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat	toimii ohjattuna astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat	toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa sekä siistii astiahuollon tilat	toimii astiahuollon eri vaiheissa omatoimisesti ja ripeästi sekä ylläpitää siisteyttä ja järjestystä työskentelyn aikana
	lajittelee jätteet työparin avustajana	lajittelee jätteet työparin avustajana	lajittelee jätteet ohjattuna	lajittelee jätteet ohjeen mukaan	lajittelee jätteet omatoimisesti	lajittelee jätteet omatoimisesti ja huolellisesti
	osallistuu työparin avustajana yksilöllisesti suunniteltuihin työtehtäviin.	siistii ja järjestää työparin avustajana yksilöllisesti suunniteltuja työtehtäviä.	siistii ja järjestää työparin avustajana työ- ja asiakastiloja.	siistii ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja.	siistii ja järjestää työ- ja asiakastilat ohjeen mukaan.	siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja sekä pitää ne siistinä ja järjestyksessä työskentelyn aikana.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					

Aamiais- tai lounasruokien valmistaminen ja asiakaspalvelussa toimiminen			toimii työparin avustajana aamiais- ja lounasruokien valmistuksessa ja myyntilinjaston kunnostuksessa yksilöllisesti suunniteltujen työtehtävien mukaan	valmistaa toisen apuna erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjastoa	valmistaa ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa myyntilinjaston	valmistaa itsenäisesti ohjeen mukaan erilaisista raaka-aineista aamiais- tai lounasruokia soveltuvia ruoanvalmistusmenetelmiä käyttäen tai kunnostaa itsenäisesti toimintaohjeen mukaan myyntilinjaston
	ei osallistu palvelutilanteeseen	palvelee asiakkaita työparin avustajana	palvelee asiakkaita jatkuvasti ohjattuna	palvelee asiakkaita ohjattuna	palvelee asiakkaita ohjeen mukaan	palvelee asiakkaita itsenäisesti
Työvälineiden ja menetelmien käyttö	käyttää työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti työparin avustajana	käyttää työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti työparin ajoittain avustamana	käyttää työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ohjattuna	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti	käyttää käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä tur-	käyttää omatoimisesti käyttöohjeen mukaan työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti,

					vallisesti ja tarkoituksenmukaisesti	huolellisesti ja taloudellisesti
	ilmoittaa viallisista työvälineistä työparille	ilmoittaa viallisista työvälineistä työparille	ilmoittaa viallisista työvälineistä työparille	ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle	ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle	huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle
Asiakas- ja työtilojen sekä koneiden ja laitteiden puhdistaminen	puhdistaa työparin avustajana koneita ja laitteita	puhdistaa työparin ajoittain avustamana koneita ja laitteita	puhdistaa jatkuvasti ohjattuna koneita ja laitteita	puhdistaa opastettuna koneita ja laitteita	puhdistaa puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita	puhdistaa omatoimisesti puhdistusohjeiden mukaan koneita ja laitteita
	kokoaa, purkaa ja puhdistaa työparin avustajana astianpesukoneen	kokoaa, purkaa ja puhdistaa työparin ajoittain avustamana astianpesukoneen	kokoaa, purkaa ja puhdistaa jatkuvasti ohjattuna astianpesukoneen	kokoaa, purkaa ja puhdistaa opastettuna astianpesukoneen	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen ohjeen mukaan	kokoaa, purkaa ja puhdistaa astianpesukoneen itsenäisesti
	puhdistaa työtiloja työparin avustajana yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä	puhdistaa työtiloja työparin ajoittain avustamana käyttäen asianmukaisia puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistaa työtiloja jatkuvasti ohjattuna käyttäen asianmukaista työjärjestystä	puhdistaa majotustiloja tai muita tiloja opastettuna käyttäen asianmukaista työjärjestystä	puhdistaa majotustiloja tai muita tiloja ohjeen mukaan käyttäen asianmukaista työjärjestystä,	puhdistaa majotustiloja tai muita tiloja itsenäisesti käyttäen asianmukaista työjärjestystä

			jestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	tystä, puhdistusaineita ja menetelmiä	puhdistusaineita ja menetelmiä	tystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
Myynnin rekisteröiminen	ei osallistu myynnin rekisteröintiin.	tietää, että myyntitilanteissa käyttää kassaa tai kassajärjestelmiä osaa pyytää ao. henkilön paikalle.	käyttää myynnin rekisteröinnissä tussa työtilanteessa kassaa tai kassajärjestelmää työparin kanssa.	käyttää myynnin rekisteröinnissä tussa työtilanteessa kassaa tai kassajärjestelmää opastettuna.	käyttää myynnin rekisteröinnissä kassaa tai kassajärjestelmää ohjeen mukaan.	käyttää myynnin rekisteröinnissä luontevasti ja itsenäisesti kassaa tai kassajärjestelmää.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Toimialan tunteminen	osaa työparin avustamana nimetä muutamia paikkakunnan majoitus- ja ravitsemisalan yrityksiä	osaa mainita muutamia paikkakunnan majoitus- ja ravitsemisalan yrityksiä	tuntee paikkakunnan majoitus- ja ravitsemisalan yrityksiä ja osaa nimetä niitä	on perehtynyt paikkakunnan majoitus- ja ravitsemisalan toimipaikkoihin siten, että osaa nimetä majoitusyrityksiä, ravintoloita	on perehtynyt alueen majoitus- ja ravitsemisalan toimipaikkoihin siten, että nimeää majoitusyrityksiä, ravintoloita ja eri-	on perehtynyt valtakunnallisiin ja alueellisiin majoitus- ja ravitsemisalan toimipaikkoihin, niiden tuotteisiin ja palvelui-

				ja erilaisia toimipaikkoja	laisia toimipaikkoja esittelee niiden tuotteita ja palveluita	hin siten, että pystyy vertailemaan niitä
Raaka-aineiden tunteminen	tunnistaa työparin avustamana joitain tavallisia raaka-aineita ja tuotteita	tunnistaa työparin avustamana tavallisia raaka-aineita ja tuotteita	tunnistaa tavallisia raaka-aineita ja tuotteita ja työparin avustamana osaa arvioida niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi opastettuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita ja arvioi niiden laatua aistinvaraisesti	tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita tai tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa omaaloitteisesti laadun poikkeamista
	tietää erityisruokavalioiden tärkeyden	tietää erityisruokavalioiden tärkeyden ja osaa pyytää henkilökuntaa paikalle erityisruokavaliota tarvittaessa	tietää laktoosirajoituksen, gluteenittoman ja maidottoman ruokavaliota ja osaa pyytää henkilökuntaa antamaan tarkempaa tietoa	on perehtynyt erityisruokavaliointiin (laktoositon, maidoton, keliakia) siten, että pystyy opastettuna luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavaliointiin siten, että pystyy ohjeen mukaan luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille	on perehtynyt erityisruokavaliointiin siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä toimipaikan tuotteet sopivat heille

Toimiminen työssä ja työyhteisössä	tietää työyhteisön säännöt ja toimintatavat ja toimii työparin avustamana niiden mukaan.	tietää työyhteisön säännöt ja toimintatavat ja toimii jatkuvasti ohjattuna niiden mukaan.	tietää työyhteisön säännöt ja toimintatavat ja toimii ohjattuna niiden mukaan.	on perehtynyt opastettuna työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt ohjeen mukaan työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.	on perehtynyt omatoimisesti työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin ja toimintatapoihin ja toimii niiden mukaan.
------------------------------------	--	---	--	---	---	---

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ei arvioi omien suoritustensa onnistumista	tarvitsee jatkuvaa ohjausta arvioidessa omien suoritusten onnistumista	tarvitsee jatkuvaa ohjausta arvioidessa omien työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	tarvitsee opastusta arvioidessaan omien työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuoritustensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan ohjattuna tutuissa tilanteissa työyhteisössä	pystyy toimimaan työyhteisössä	pystyy toimimaan ohjattuna erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii yhteistyökkyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja

			tarvitessaan apua muilta	ja pyytää tarvitessaan apua muilta		työyhteisön ja ryhmän jäsenenä
	pyytää työpariltaan apua	hakee työparin avustamana apua muilta	hakee ohjattuna työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	hakee työhönsä tukea muilta työyhteisön jäseniltä	toimii työssään luontevasti vuorovaikutuksessa työyhteisön jäsenen kanssa	toimii työssään aktiivisena työyhteisön jäsenenä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa työparin avustamana annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa työparin avustamana annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa ohjattuna annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa	noudattaa vastuullisesti annettuja turvallisuusohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
	ylläpitää työparin avustamana toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää työparin avustamana toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää jatkuvasti ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa omavalvonnan ohjeita avustettuna	noudattaa omavalvonnan ohjeita avustettuna	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa



Ammattietiikka	toimii jatkuvasti ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii jatkuvasti ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla majoitus- tai ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan yksittäisissä työtehtävissä työryhmän jäsenenä. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja ja/tai majoitusliikkeen huoneita, valmistaa tuotteita tai palveluita, palvelee asiakkaita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Mukautetussa arvioinnissa huomioitavaa

### **Tyydyttävä T1 M)**

- Työskentelee jatkuvasti ohjattuna, avustettuna ja työparin kanssa.
- Tarvitsee yksilöllisesti suunnitellut työtehtävät.

### **Hyvä H2 M)**

- Työskentelee yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä ohjattuna.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna.
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.

### **Kiitettävä K3 M)**

- Työskentelee tutuissa, toistuvissa työtehtävissä ohjauksen saatuaan.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa

### 3.1.2 Lounasruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- vastaanottaa, varastoi ja säilyttää raaka-aineita ja muita tarvikkeita
- käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita
- valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia perusruokaohjeiden ja -valmistusmenetelmien mukaan
- suurentaa ja pienentää ruokaohjeita
- muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden
- osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun
- ajoittaa päivittäiset työtehtävänsä
- laittaa ruokalajit esille
- osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun
- siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

Osaamisen arviointi

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	<b>Tyydyttävä T1 M)</b>	<b>Hyvä H2 M)</b>	<b>Kiitettävä K3 M)</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa työaikoja ohjattuna	noudattaa työaikoja ohjattuna	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien	suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmää-	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen, tilausmää-

			mukaan avustet- tuna	asiaksmäärien mukaan ohjattuna	räysten ja arvioi- tujen asiakas- määrien perus- teella ohjeen mu- kaan	räysten ja arvioitu- jen asiaksmäärien perusteella omatoi- misesti
			ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryh- män jäsenenä oh- jattuna	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryh- män jäsenenä	ajoittaa ja jaksot- taa työtänsä työ- ryhmän jäsenenä ohjeiden mukaan ja pysyy aikataul- lussa	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä ja työteh- täviensä järjestyk- sen itsenäisesti toi- mien työryhmän jä- senenä ja pysyen aikataulussa
Lounasruo- kien valmis- taminen ja asiakaspal- velu	vastaanottaa, va- rastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita työparin avusta- jana	vastaanottaa, va- rastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ajoittain työparin avustamana	vastaanottaa, va- rastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjattuna	vastaanottaa, va- rastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan	vastaanottaa, va- rastoi ja käsitte- lee raaka-aineita ja muita tarvik- keita	vastaanottaa, va- rastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti
	valmistaa mau- kasta, ravitsevaa ja terveellistä lounas- ruokaa työparin avustajana	valmistaa mau- kasta, ravitsevaa ja terveellistä lounas- ruokaa työparin avustamana	valmistaa mau- kasta, ravitsevaa ja terveellistä lounas- ruokaa jatkuvasti ohjattuna	valmistaa mau- kasta, ravitsevaa ja terveellistä lounas- ruokaa ohjeistet- tuna	valmistaa mau- kasta, ravitsevaa ja terveellistä lounasruokaa	valmistaa mau- kasta, ravitsevaa ja terveellistä lounas- ruokaa omatoimi- sesti toimipaikan ruokaohjeiden mu- kaan

	laittaa lounasruokia esille työparin avustajana	laittaa lounasruokia esille ajoittain työparin avustamana	laittaa lounasruokia esille jatkuvasti ohjattuna	laittaa ohjeiden mukaan lounasruokia esille	laittaa lounasruokia esille ja huolehtii niiden riittävydestä	laittaa lounasruokia esille omatoimisesti ja viimeistellysti sekä huolehtii niiden riittävydestä
			kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia ohjattuna	kokoaa ohjeen mukaan ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia	kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia	kokoaa itsenäisesti ravitsemussuositusten mukaisia malliannoksia
	ei osallistu palvelutilanteeseen	toimii jatkuvasti ohjattuna tavanomaisissa palvelutilanteissa	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti jatkuvasti ohjattuna	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä opastusta	palvelee asiakkaita ystävällisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita ystävällisesti ja asiakaslähtöisesti yrityksen tai toimipaikan palvelumallin mukaisesti
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä	siistii ja järjestää työympäristön työparin avustajana	siistii ja järjestää työympäristön ajoittain työparin avustamana	siistii ja järjestää työympäristön jatkuvasti ohjattuna	siistii ja järjestää työympäristön	siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti	siistii ja järjestää työympäristön huolellisesti muun toiminnan lomassa

huolehtiminen	toimii astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet työparin avustajana	toimii astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet ajoittain työparin avustamana	toimii astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet ohjattuna	toimii astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet.	toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä ja lajittelee jätteet.	toimii astiahuollon tehtävissä tarvittaessa muun työn lomassa ja lajittelee jätteet.
---------------	--	--	--	---	---	--

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Raaka-aineiden käsitteleminen	tunnistaa toimipaikan tavallisimpia raaka-aineita työparin ajoittain avustamana	tunnistaa toimipaikan tavallisimpia raaka-aineita työparin ajoittain avustamana	tunnistaa toimipaikan tavallisimpia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua ohjattuna	tunnistaa toimipaikan tavallisimpia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti	tunnistaa toimipaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista
	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-	valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien	valitsee itsenäisesti lounasruokien

	aineita työparin avustajana hävikkiä välttämällä	aineita ajoittain työparin avustajana hävikkiä välttämällä	aineita ohjattuna hävikkiä välttämällä	aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä	raaka-aineita hävikkiä välttämällä	raaka-aineita ja esikäsittää ja valmistaa niistä maukkaita ruoka-annoksia hävikkiä välttämällä
Ruoanvalmistus- ja leivontavälineiden, laitteiden ja menetelmien käyttö	käyttää työparin avustajana lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia tavallisimpia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne työparin avustajana	käyttää ajoittain työparin avustajana lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan tavallisimpia koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne ajoittain työparin avustajana	käyttää ohjattuna lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan tavallisimpia koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne ohjattuna	käyttää lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää omatoimisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne	käyttää sujuvasti ja itsenäisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne
	valmistaa työparin avustajana lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa	valmistaa ajoittain työparin avustajana lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa	valmistaa ohjattuna lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa	valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa	valmistaa lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa	valmistaa itsenäisesti lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen perusreseptiikkaa



		telmillä hyödyn- täen perusresep- tiikkaa			tai reseptiohjel- maa	täen perusresep- tiikkaa tai resep- tiohjelmaa
	säilyttää työparin avustajana raaka- aineita sekä ruokia myös tarjoilun ai- kana oikeissa läm- pötiloissa	säilyttää työparin ajoittain avusta- mana raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oi- keissa lämpöti- loissa	säilyttää ohjattuna raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoi- lun aikana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää ohjeen mukaan raaka-ai- neita sekä ruokia myös tarjoilun ai- kana oikeissa läm- pötiloissa	säilyttää raaka-ai- neita sekä ruokia myös tarjoilun ai- kana oikeissa lämpötiloissa	säilyttää omatoimi- sesti raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oi- keissa lämpöti- loissa
	käyttää turvallisesti työparin avusta- jana ohjeiden mu- kaisia suojaimia, työvälineitä ja työ- menetelmiä	käyttää turvallisesti työparin avusta- mana ohjeiden mu- kaisia suojaimia, työvälineitä ja työ- menetelmiä	käyttää turvallisesti ohjattuna ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työ- menetelmiä	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työväli- neitä ja työmene- telmiä.	käyttää turvalli- sesti ohjeiden mukaisia suo- jaimia, työväli- neitä ja työmene- telmiä.	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työväli- neitä ja työmene- telmiä
	ilmoittaa ohjattuna viallisista työväli- neistä työparille	ilmoittaa ohjattuna viallisista työväli- neistä työparille	ilmoittaa viallisista työvälineistä työpa- rille	ilmoittaa viallisista työvälineistä esi- miehelle.	ilmoittaa vialli- sista työvälineistä esimiehelle.	huolehtii koneiden, laitteiden ja työvä- lineiden kunnosta ja ilmoittaa vialli- sista työvälineistä esimiehelle.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukainen toiminta	tietää oman työpaikan toiminta-ajatuksen	tietää oman työpaikan toiminta-ajatuksen	tietää oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään opastettuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja	on perehtynyt oman työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppaneita
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta			toimii laatuvaatimusten mukaisesti jatkuvasti ohjattuna yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä	toimii opastettuna laatuvaatimusten mukaisesti	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja toimii ohjeen mukaan	perehtyy työtään koskeviin laatuvaatimuksiin ja noudattaa niitä vastuullisesti

Raaka-aineiden ja ruokalajien tunteminen	tietää tarjolla olevat tavallisimmat ruokalajit	on perehtynyt ohjattuna toimipaikan ruokalajeihin ja raaka-aineisiin ja tietää tarjolla olevat tavallisimmat ruokalajit	on perehtynyt ohjattuna toimipaikan ruokalajeihin ja raaka-aineisiin ja tietää tarjolla olevat ruokalajit	on perehtynyt ruokalajeihin ja raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan opastettuna yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ohjeen mukaan yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä	on perehtynyt ruokalajeihin sekä raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan monipuolisesti yrityksen tai toimipaikan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä
Ravitsemussuosituksen noudattaminen	pystyy valmistamaan työparin avustajana maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	pystyy valmistamaan työparin ajoittain avustamana maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	tietää terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteita siten, että pystyy valmistamaan jatkuvasti ohjattuna maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan opastettuna maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa	on perehtynyt terveelliseen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa
Erityisruokavalioiden valmistaminen	tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioidia	tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioidia	tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioidia	on perehtynyt opastettuna kasvis- ja erityisruokavalioidiin sekä tulkitsee	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioidiin sekä tulkitsee	on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioidiin

				tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan ohjeen mukaan tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia	sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia
Ruokaohjeiden muuntaminen			suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjattuna	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä	tietää asiakasryhmäkohtaisen annoskoon sekä suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita itsenäisesti käyttäen alan reseptiohjelmiä
Ruokalistan suunnittelu				on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin siten, että pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista yrityksen tai toimipaikan lounaslista koostuu ja	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteita ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan ohjeen mukaan.	tietää ruokalistan suunnittelun periaatteet ja suunnittelee tarvittaessa lounaan ruokalistan itsenäisesti.

				osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjautusti.		
--	--	--	--	---	--	--

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan työparin avustamana usein harjoitelluissa tutuissa työtilanteissa ja tutuissa olosuhteissa	pystyy toimimaan työparin avustamana usein harjoitelluissa tutuissa työtilanteissa ja tutuissa olosuhteissa	pystyy toimimaan ohjeen mukaan tutuissa työtilanteissa, mutta muutuvissa ja valintatilanteissa tarvitsee ohjausta	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella omaaloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	työskentelee ohjattuna tutun työryhmän jäsenenä	työskentelee ohjattuna tutun työryhmän jäsenenä	työskentelee ohjattuna työryhmän jäsenenä	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee työryhmän jäsenenä	työskentelee itsenäisenä työryhmän jäsenenä
	työskentelee työparin avustajana	tekee vastuullaan olevat tehtävät ohjattuna ja ajoittain	tekee vastuullaan olevat tehtävät jatkuvassa ohjauksessa	tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	tekee vastuullaan olevat työt huolellisesti	toimii vastuullisesti, tukee ja auttaa muita sekä ottaa

		työparin avustamana				taa työssään huomioon seuraavan työvaiheen ja työntekijän
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	noudattaa jatkuvasti ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa jatkuvasti ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa vastuullisesti yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan

	toimii jatkuvasti ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii jatkuvasti ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii hyvien käyttäytymistapojen ja muuttuvien tilanteiden vaatimusten mukaisesti
	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ravintolan- tai suurkeittiön ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän vastaanottaa ja käsittelee raaka-aineita ja muita tuotteita, valmistaa ja laittaa esille lounasruokia sekä toteuttaa omavalvontaa.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Mukautetussa arvioinnissa huomioitavaa

### **Tyydyttävä T1 M)**

- Työskentelee jatkuvasti ohjattuna, avustettuna ja työparin kanssa.
- Tarvitsee yksilöllisesti suunnitellut työtehtävät.

### **Hyvä H2 M)**

- Työskentelee yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä ohjattuna.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna.
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.

### **Kiitettävä K3 M)**

- Työskentelee tutuissa, toistuvissa työtehtävissä ohjauksen saatuaan.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa



### 3.1.3 Annosruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- aikatauluttaa päivittäiset työtehtävänsä
- muuntaa ruokia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden
- valmistaa annos- ja tilausruokia sekä leivonnaisia
- laittaa ruoka-annoksia esille
- osallistuu toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaiseen asiakaspalveluun
- siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa gastronomian peruseriaatteita
- varmistaa asiakastyytyvyyden
- arvioi omaa työtään ja toimintaansa

Osaamisen arviointi

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	<b>Tyydyttävä T1 M)</b>	<b>Hyvä H2 M)</b>	<b>Kiitettävä K3 M)</b>	<b>Tyydyttävä T1</b>	<b>Hyvä H2</b>	<b>Kiitettävä K3</b>
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuorossa toiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta
	noudattaa työaikoja ohjattuna	noudattaa työaikoja ohjattuna	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja	suunnittelee ja ajoittaa työvuoronsa työtehtävät asiakasmäärien ja tilausmääräysten

					tilausmääräysten mukaisesti	mukaisesti itsenäisesti
Annosruokien valmistaminen	osallistuu annosruokien esivalmistustyöhön työparin avustajana	esivalmistaa ja valmistaa yksilöllisesti sovittuja annosruokia työparin avustamana	esivalmistaa ja valmistaa annosruokia ohjattuna	esivalmistaa ja valmistaa annosruokia tarviton ajoittain ohjausta	esivalmistaa ja valmistaa annosruokia omatoimisesti ohjeiden mukaan	esivalmistaa ja valmistaa annosruokia itsenäisesti toimipaikan ruokaohjeiden mukaan
	laittaa työparin avustajana annosruokia esille	laittaa työparin avustamana annosruokia esille annoskokoja noudattaen	laittaa ohjattuna annosruokia esille annoskokoja noudattaen	laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen	laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen siististi ja viimeistellysti	laittaa annosruokia esille annoskokoja noudattaen tilaisuuden luonteen mukaan, viimeistellysti, tasalaatuisesti ja sovitun tarjoilutavan mukaan
Laadukas ja kestävä kehityksen mukainen toiminta	osallistuu työparin avustajana työympäristön siivoukseen	huolehtii työparin avustamana työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii ohjattuna työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä	huolehtii työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä
	hoitaa astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet työparin avustajana	hoitaa työparin avustamana astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet	hoitaa ohjattuna astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet	hoitaa astiahuollon tehtävät ja lajittelee jätteet	hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja lajittelee jätteet	hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti

						sesti muun työn lomassa ja lajittelee jätteet
Asiakastytyväisyyden varmistaminen	osaa ohjattuna kiittää asiakasta	osaa kiittää asiakasta	osaa jatkuvasti ohjattuna ottaa vastaan palautetta ja kiittää asiakasta	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista opastettuna ja kiittää asiakasta	ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta ja välittää palautteen esimiehille	hankkii aktiivisesti palautetta palveluista tai tuotteista, kiittää asiakasta sekä välittää palautteen esimiehille
	työskentelee yksilöllisesti sovituissa työtehtävissä toiminta-ajatuksen mukaan	työskentelee työparin avustamana oman työpaikan toiminta-ajatuksen mukaan asiakaspalvelussa	työskentelee toimipaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa jatkuvasti ohjattuna	työskentelee toimipaikan liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa opastettuna	työskentelee toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa	työskentelee sujuvasti toimipaikan liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa
Vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään valmistautuminen	tekee työparin avustajana esivalmisteluita	tekee työparin avustamana esivalmisteluita	tekee jatkuvasti ohjattuna vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaisesti	tekee ohjattuna vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä työpaikan toimintatavan mukaisesti	tekee ohjeen mukaan vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti	tekee pääosin itsenäisesti vuoronvaihtoon tai seuraavaan työpäivään liittyvät tehtävät työpaikan toimintatavan mukaisesti

Turvallinen ja vastuullinen toiminta	noudattaa työparin avustamana toimipaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen ja muille	noudattaa työparin avustamana toimipaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen ja muille	noudattaa ohjattuna toimipaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen ja muille	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön, jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden
	tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä työparille	tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä työparin avustamana	tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä ohjattuna	tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä	tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
Oman toiminnan arviointi	osaa työparin avustamana arvioida omaa toimintaansa	osaa työparin avustamana arvioida omaa toimintaansa ja työn tekemistä	osaa ohjattuna arvioida oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja kehittämistarpeita.	arvioi oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammatillalla.	arvioi oma-aloitteisesti oman toiminnan ja työn tekemisen vahvuuksia ja mahdollisuuksiaan toimia ammatillalla.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Raaka-aineiden käyttö	valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita työparin avustajana	valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua työparin avustamana	valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua ohjattuna	valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua	valitsee ja käyttää annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua omatoimisesti	valitsee ja käyttää itsenäisesti annos- ja tilausruokien raaka-aineita sekä arvioi niiden laatua
Ruoanvalmistusmenetelmien ja välineiden käyttö	esivalmistaa työparin avustajana maukkaita ja ravitsevia annosruokia	valmistaa työparin avustamana erilaisille asiakasryhmille maukkaita ja ravitsevia annosruokia	valmistaa ohjattuna eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia	valmistaa eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia	valmistaa eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan	valmistaa itsenäisesti eri menetelmillä erilaisille asiakasryhmille maukkaita, ravitsevia ja tasalaatuisia annosruokia annoskortin tai ohjeen mukaan

	toimii työparin avustajana ohjeen mukaan	toimii ajoittain työparin avustamana ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti	toimii ohjattuna ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit	toimii ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit	toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit	toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ennakoi hävikit
	käyttää annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä työparin avustajana	käyttää annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä ajoittain työparin avustamana	käyttää annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä ohjattuna	käyttää annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä	käyttää omatoimisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä	käyttää itsenäisesti annosruokien valmistukseen soveltuvia toimipaikan koneita, laitteita ja välineitä
	puhdistaa työparin avustajana valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä.	puhdistaa ajoittain työparin avustamana valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä.	puhdistaa ohjattuna valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä.	puhdistaa valmistuksessa tarvittavia koneita, laitteita ja välineitä.	puhdistaa omatoimisesti valmistuksessa tarvittavia koneet, laitteet ja välineet.	puhdistaa valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet itsenäisesti.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Gastronomisen tiedon hyödyntäminen	ei osallistu annosten kokoamiseen	toteuttaa työparin avustamana tavallisia periaatteita annosten kokoamisessa	toteuttaa ohjattuna tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa	toteuttaa ohjeiden mukaan tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa	toteuttaa tavallisia gastro-nomisia periaatteita annosten kokoamisessa	toteuttaa itsenäisesti tavallisimpia gastronomisia periaatteita annosten kokoamisessa
	ei osallistu annosten kokoamiseen	kokoaa työparin avustamana ruoka-annoksia	kokoaa jatkuvasti ohjattuna ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun	kokoaa ohjeistettuna ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun	kokoaa ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, annoskoon ja asettelun	kokoaa itsenäisesti ruoka-annoksia ottaen huomioon tuotteiden maun, värin, rakenteen, muodon, annoskoon ja asettelun
Ravitsemussuosittelun noudattaminen ja eri-	osallistuu esivalmistustyöhön	kokoaa ajoittain työparin avustamana ravitsemussuosittelun mukaisia annoksia	kokoaa jatkuvasti ohjattuna ravitsemussuosittelun mukaisia annoksia	kokoaa ravitsemussuosittelun mukaisia annoksia	kokoaa ravitsemussuosittelun mukaisia annoksia	kokoaa ravitsemussuosittelun mukaisia annoksia



tyisruokavalioiden valmistaminen	ei osallistu erityisruokavalioannosten valmistamiseen	valmistaa työparin avustamana erityisruokavalioannoksia	muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista jatkuvasti ohjattuna	muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista	muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista	muuntaa ja valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan vastaavista annoskokonaisuuksista
Kustannustehokas ja tuloksellinen toiminta	ei huomioi ajankäyttöä	toimii työparin avustamana ajankäytön huomioiden	toimii jatkuvasti ohjattuna ajankäytön huomioiden	toimii opastettuna ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii ohjeiden mukaan ajankäytön ja muut resurssit huomioiden	toimii oma-aloitteisesti ajankäytön ja muut resurssit huomioiden ja yrityksen tai organisaation tuloksellisuutta edistävästi
	ei työskentele kustannustehokkaasti	toimii työparin avustamana kustannustehokkaasti	toimii jatkuvasti ohjattuna kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteseen ja toimii ohjattuna kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti	perehtyy alan kustannusrakenteseen ja toimii työssään kustannustehokkaasti ja tuottavasti

Kestävän kehityksen mukainen toiminta	noudattaa työparin avustajana työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa ajoittain työparin avustamana työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa ohjattuna työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.	noudattaa vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
---------------------------------------	--	--	--	--	--	---

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ottaa vastaan palautetta	suunnittelee työtään työparin avustamana ja ottaa vastaan palautetta	suunnittelee työtään ohjattuna ja ottaa vastaan palautetta	suunnittelee työtään ja ottaa vastaan palautetta	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	suunnittelee oman työnsä ja ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
	toimii tutuissa työtilanteissa ja työympäristöissä työparinsa avustamana	tarvitsee työparin avustusta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa	tarvitsee jatkuvaa ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa	tarvitsee ohjausta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa	toimii uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti ohjeen mukaan	työn muuttuessa osaa toimia itsenäisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan

Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii ohjattuna tutun työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä	toimii ohjattuna tutun työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä	toimii ohjattuna työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä ruoanvalmistustehtävissä	toimii aktiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen ruoanvalmistustehtävissä	toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravitsemisliikkeen ruoanvalmistustehtävissä
	ei osallistu muiden työpisteiden työtehtäviin	ei osallistu muiden työpisteiden työtehtäviin	auttaa ohjattuna muiden työpisteiden tehtävissä pyydettyäessä	auttaa muiden työpisteiden tehtävissä pyydettyäessä	auttaa muiden työpisteiden tehtävissä	havaitessaan tarvetta auttaa myös muiden työpisteiden tehtävissä työtilanteiden mukaisesti
	ei tiedota muutoksista	ei tiedota muutoksista	tiedottaa muutoksista ja toiveista muille työntekijöille työparin avustamana	tiedottaa muutoksista ja toiveista muille työntekijöille opastettuna	tiedottaa ohjeiden mukaan muutoksista ja toiveista muille työntekijöille	edesauttaa omalla työllään palvelukonaisuuden onnistumista tiedottamalla ja toimimalla yhteistyössä ravitsemisliikkeen toisten työntekijöiden kanssa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa ohjattuna omavalvontan ohjeita ja te-	noudattaa ohjattuna omavalvontan ohjeita ja te-	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

	kee työparin avustamana omaavonnan toimenpiteitä	kee työparin avustamana omaavonnan toimenpiteitä				
	ylläpitää ohjattuna työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää ohjattuna työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää ohjattuna työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
	ylläpitää työparin avustamana toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää jatkuvasti ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää ohjattuna toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää omatoimisesti toiminta- ja työkykyä työssään	ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään
	noudattaa ohjattuna turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa jatkuvasti ohjattuna turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa ohjattuna turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita	noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa	tuntee toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa

Ammattietiikka	ei osallistu palvelutilanteeseen	palvelee jatkuvasti ohjattuna työparin kanssa asiakkaita tasavertaisesti	palvelee ohjattuna asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan	palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot tai muun taustan
	ei huolehdi asiakas kohtaisten tarpeiden toteuttamisesta	huolehtii työparin avustajana asiakas kohtaisten tarpeiden toteuttamisesta	huolehtii työparin avustamana asiakas kohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään	huolehtii ohjattuna asiakas kohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään	huolehtii ohjeen mukaan asiakas kohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään	huolehtii itsenäisesti asiakas kohtaisten tarpeiden toteuttamisesta omassa työssään
	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ruokaravintolassa, henkilöstöravintolassa tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille annosruokia, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Mukautetussa arvioinnissa huomioitavaa

### **Tyydyttävä T1 M)**

- Työskentelee jatkuvasti ohjattuna, avustettuna ja työparin kanssa.
- Tarvitsee yksilöllisesti suunnitellut työtehtävät.

### **Hyvä H2 M)**

- Työskentelee yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä ohjattuna.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna.
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.

### **Kiitettävä K3 M)**

- Työskentelee tutuissa, toistuvissa työtehtävissä ohjauksen saatuaan.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa

## **3.2 Valinnaiset tutkinnon osat**

Tähän jotakin johdantoa..

### **3.2.1 Kahvilapalvelut**

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- valmistaa, valmistelee ja laittaa esille kahvilan tuotteita ja huolehtii niiden laadusta
- käyttää ja puhdistaa kahvilan koneita ja laitteita
- suosittelee, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita
- rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- toimii asiakaspalvelussa
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- varmistaa asiakastytyväisyyden.

Osaamisen arviointi

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T 1 M)	Hyvä H 2 M)	Kiitettävä K 3 M)	Tyydyttävä T 1	Hyvä H 2	Kiitettävä K 3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustamana	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä avustettuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä



						itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti
Asiakas- ja työtilojen kunnostaminen	tekee yksilöllisesti sovittuja työtehtäviä kahvilan asiakas- ja työtiloissa	tekee yksilöllisesti sovittuja työtehtäviä kahvilan asiakas- ja työtiloissa	kunnostaa ohjattuna toisen apuna kahvilan asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla	kunnostaa toisen apuna kahvilan asiakas- ja työtiloja	kunnostaa ohjeen mukaan kahvilan asiakas- ja työtiloja toimintojen mukaan	kunnostaa omatoimisesti kahvilan asiakas- ja työtiloja tilanteiden mukaisesti
Kahvilatuotteiden valmistus ja asiakkaiden palveleminen	valmistaa, valmis- telee ja laittaa esille kahvilan tuotteita työparin avustajana	valmistaa, valmis- telee ja laittaa esille kahvilan tuotteita työparin avustajana	valmistaa, valmis- telee ja laittaa esille kahvilan tuotteita jatkuvasti ohjattuna	valmistaa, valmis- telee ja laittaa esille kahvilan tuotteita ohjeiden mukaisesti	valmistaa, valmis- telee ja laittaa esille kahvilan tuotteita omatoimisesti	valmistaa, valmis- telee ja laittaa esille kahvilan tuotteita liikeidean mukaisesti itsenäisesti
	käyttäytyy kohteliaasti palvelutilanteissa	huomioi jatkuvasti ohjattuna asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti palvelutilanteissa	huomioi ohjattuna asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteissa	huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteissa	huomioi asiakkaiden saapumisen, käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palveluhenkisesti	huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän viihtymisestäään koko palveluprosessin ajan
	ei osallistu myyntitilanteisiin	myy kahvilan tuotteita työparin avustajana	myy kahvilan tuotteita ohjattuna	suosittelee ja myy kahvilan tuotteita	suosittelee ja myy kahvilan	suosittelee ja myy kahvilan tuotteita

					tuotteita omatoimisesti	ja pyrkii lisäämään myyntiä
	kiittää asiakkaita ohjattuna	kiittää asiakkaita	kiittää asiakkaita ja ottaa vastaan asiakkaan antamaa palautetta palveluista tai tuotteista	kiittää asiakkaita ja hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista	kiittää asiakkaita ja hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä välittää palautteen esimiehille	kiittää asiakkaita ja varmistaa omatoimisesti asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille
Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	ei tiedota asiakas- ja myyntitilanteista.	tiedottaa ohjattuna ennalta sovituista asiakas- ja myyntitilanteista vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa ennalta sovituista asiakas- ja myyntitilanteista vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle kahvilan toimintatavan mukaisesti.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					

Kahvilatuotteiden valmistus ja esille laittaminen	valmistaa työparin avustajana joitakin kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa työparin avustamana kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa ohjattuna kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa kahvilan tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa itsenäisesti kahvilan tuotteita ohjeen mukaan toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen
	valmistaa tai valmistelee työparin avustajana yksittäisesti sovittuja kahvilan ruokia ja juomia	valmistaa tai valmistelee työparin avustamana yksittäisesti sovittuja kahvilan ruokia ja juomia	valmistaa tai valmistelee ohjattuna yksittäisesti sovittuja kahvilan ruokia ja juomia	valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista toisen apuna	valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista ohjeen mukaan	valmistaa tai valmistelee kahvilan ruokia ja juomia eri jalostusasteella olevista raaka-aineista oma-toimisesti
	varustaa työparin avustajana vitriinin tai palvelulinjaston	varustaa työparin avustamana vitriinin tai palvelulinjaston	varustaa ohjattuna vitriinin tai palvelulinjaston	varustaa vitriinin tai palvelulinjaston	varustaa vitriinin tai palvelulinjaston	varustaa itsenäisesti vitriinin tai palvelulinjaston
	pitää työparin avustajana huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta	pitää työparin avustamana huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta	pitää ohjattuna huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta	pitää huolta myytävien tuotteiden riittävydestä	pitää ohjeiden mukaan huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta	pitää omatoimisesti huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta

Kassajärjestelmän ja kahvilalaitteiden käyttö	ei osallistu myyntitilanteisiin	tietää, että myyntitilanteissa käytetään kassaa tai kassajärjestelmiä ja osaa pyytää ao. henkilön paikalle	käyttää tutussa työtilanteessa toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää työparin kanssa	käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti	käyttää sujuvasti toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee tavallisimpia maksuvälineitä turvallisesti	hallitsee kassatyöskentelyn eri toiminnot myös kiireessä ja käsittelee eri maksuvälineitä itsenäisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti
	ei täytä automaatteja	täyttää tarvittaessa automaatteja työparin avustajana	täyttää tarvittaessa automaatteja ohjattuna	täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan	täyttää tarvittaessa automaatteja	täyttää tarvittaessa automaatteja osaa ennakoida tarpeen
	puhdistaa työparin avustajana toimipaikan koneita tai laitteita	puhdistaa työparin avustamana toimipaikan koneita tai laitteita	puhdistaa ohjattuna toimipaikan koneita tai laitteita	puhdistaa toimipaikan koneita tai laitteita.	puhdistaa toimipaikan koneet tai laitteet omatoimisesti.	huolehtii toimipaikan koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	tietää toimipaikan myydyimmät tuotteet	esittelee työparin avustamana toimipaikan myydyimmät tuotteet	esittelee ohjattuna toimipaikan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä osaa pyytää henkilökuntaa paikalle kertomaan erityisruokavaliota (laktositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita	esittelee toimipaikan myydyimpien tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo opastettuna erityisruokavaliota (laktositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita	esittelee toimipaikan tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	esittelee monipuolisesti toimipaikan tuotteiden pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille
Juomatuotteiden valmistus, käyttö ja tarjoilutapa	ei valmista juomia asiakkaiden tilausten mukaan	pystyy valmistamaan työparin avustamana yksilöllisesti sovittuja juomia asiakkaiden tilausten mukaan	pystyy valmistamaan työparin avustamana erilaisia juomia asiakkaiden tilausten mukaan	on perehtynyt ohjattuna erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä	on perehtynyt ohjeiden mukaan erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä	on perehtynyt omatoimisesti erilaisten juomien valmistukseen, käyttö- ja tarjoilutapoihin siten, että pystyy valmistamaan niitä

				tamaan niitä asiakkaiden tilausten mukaan	asiakkaiden tilausten mukaan	asiakkaiden tilausten mukaan
Tuotteiden hinnoittelu	merkitsee työparin avustajana tuotteen myyntihinnan	merkitsee työparin avustamana tuotteen myyntihinnan	merkitsee ohjattuna tuotteen myyntihinnan	merkitsee ohjeen mukaan tuotteen myyntihinnan	etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee sen ohjeen mukaan	etsii hinnoittelukansioista tuotteen oikean myyntihinnan ja merkitsee sen itsenäisesti
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä	ei osallistu palvelutilanteisiin	palvelee ohjattuna asiakkaita suomen kielellä pyytää paikalle työparin	palvelee asiakkaita suomen kielellä pyytää paikalle työparin	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä	ei osallistu palvelutilanteisiin	palvelee ohjattuna asiakkaita ruotsin kielellä pyytää paikalle työparin	palvelee ohjattuna asiakkaita ruotsin kielellä pyytää paikalle työparin	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä vieraalla kielellä

					hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	ei osallistu palvelutilanteisiin	palvelee ohjattuna asiakkaita äidinkielellä pyytää paikalle työparin	palvelee ohjattuna asiakkaita äidinkielellä pyytää paikalle työparin	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa	ei osallistu palvelutilanteisiin	palvelee ohjattuna asiakkaita koulutuskielellä pyytää paikalle työparin	palvelee ohjattuna asiakkaita koulutuskielellä pyytää paikalle työparin	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palvelutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3

4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	ei suunnittele työtään	suunnittelee työtään työparin avustamana usein harjoitelluissa tutuissa työtilanteissa	suunnittelee työtään ohjattuna	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä, ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan annetun ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa toimimaan joustavasti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työparin avustajana tutun työryhmän jäsenenä yksilöllisesti sovituisissa työtehtävissä	toimii työparin avustamana tutun työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä	toimii ohjattuna työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä kahvilan tehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti



	noudattaa jatkuvasti ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa jatkuvasti ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden tunnistaa ja tiedottaa havaitsemiaan vaaroista ja riskeistä
Ammattietiikka	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sekä sitoutuu toimipaikan toimintaan
	toimii jatkuvasti ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii jatkuvasti ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	toimii ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen

						vaatimusten mukaisesti
	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla kahvilan työtehtävissä yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohdassa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla

Mukautetussa arvioinnissa huomioitavaa

### **Tyydyttävä T1 M)**

- Työskentelee jatkuvasti ohjattuna, avustettuna ja työparin kanssa.
- Tarvitsee yksilöllisesti suunnitellut työtehtävät.

### **Hyvä H2 M)**

- Työskentelee yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä ohjattuna.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna.
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.

### **Kiitettävä K3 M)**

- Työskentelee tutuissa, toistuvissa työtehtävissä ohjauksen saatuaan.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa

.

### 3.2.2 Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- tekee tilauksia tuotantokeittiöön
- vastaanottaa ruoka-aineita, ruokia ja tarvikkeita
- kuumentaa tai valmistaa tarvittaessa ruokia tai lisäkkeitä
- neuvoo ja ohjaa tarvittaessa asiakkaiden ravitsemuskäyttäytymistä ja tapakulttuuria
- laittaa ruoat esille
- toimii asiakaspalvelussa
- siistii ja järjestää toimintaympäristön
- tekee astiahuollon tehtävät
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
- varmistaa asiakastyytyväisyyden

Osaamisen arviointi

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta
	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustamana	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä työparin avustamana	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
Asiakas- ja työtilojen	tekee yksilöllisesti sovittuja työtehtäviä tiloissa	kunnostaa ohjattuna toisen apuna	kunnostaa toisen apuna tilat sovittulla tavalla	kunnostaa tilat ohjeen mukaan	kunnostaa tilat omatoimisesti	kunnostaa tilat asiakkaiden tarpeet

kunnostami- nen		tilat sovitulla ta- valla				huomioiden oma- toimisesti
	järjestää työparin avustajana tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille	järjestää avustet- tuna tuotteet ja vä- lineet niille kuulu- ville paikoille	järjestää ohjattuna mukaan tuotteet ja välineet niille kuu- luville paikoille	järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville paikoille	järjestää tuotteet ja välineet niille kuuluville pai- koille asianmu- kaisesti	järjestää tuotteet ja välineet niille kuu- luville paikoille asi- anmukaisesti ja huolehtii niiden riit- tävydestä
	ei tee ruokatilausta	ei tee ruokatilausta	tekee ruokatilauk- sen ohjattuna	tekee ruokatilauk- sen ohjeen mukaan	tekee ruokati- lauksen omatoi- misesti	tekee ruokatilauk- sen omatoimisesti ja asiakastilanteen mukaisesti
Ruokapalve- lun hoitami- nen	vastaanottaa kulje- tut ruoat työparin avustajana	vastaanottaa avus- tettuna kuljetetut ruoat	vastaanottaa ohjat- tuna kuljetetut ruoat ja tarvikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat työparin avustamana	vastaanottaa kulje- tetut ruoat ja tar- vikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat ohjattuna	vastaanottaa kul- jetetut ruoat ja tar- vikkeet ja tar- kistaa niiden läm- pötilat ohjeen mukaan	vastaanottaa kulje- tetut ruoat ja tar- vikkeet ja tarkistaa niiden lämpötilat omatoimisesti
	kuumentaa ruokia tarvittaessa työpa- rin avustajana	kuumentaa avus- tettuna ruokia tar- vittaessa	kuumentaa ohjat- tuna ruokia tarvit- taessa	kuumentaa ruokia tarvittaessa	kuumentaa tai kypsentää ohjei- den mukaan ruo- kia tarvittaessa	kuumentaa tai kyp- sentää ruokia tar- vittaessa

	laittaa työparin avustajana tarjolle tai jakaa työparin avustajana tarvittaessa ruoat jakelupisteessä	laittaa avustettuna tarjolle tai jakaa avustettuna tarvittaessa ruoat jakelupisteessä	laittaa ohjattuna tarjolle tai jakaa ohjattuna tarvittaessa ruoat jakelupisteessä	laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä	laittaa tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä saamiensa ohjeiden mukaan	laittaa ruoat tarjolle tai jakaa tarvittaessa ruoat jakelupisteessä omatoimisesti
	ei varmista ruoan ulko-näköä ja laatua.	ei varmista ruoan ulko-näköä ja laatua.	varmistaa ruoan ulko-näön ja laadun ohjattuna	varmistaa ruoan ulko-näön ja laadun	varmistaa ruoan ulko-näön ja laadun	varmistaa ruoan ulko-näön ja laadun
Asiakaspalvelussa toimiminen	ei osallistu palvelutilanteeseen	käyttäytyy jatkuvasti ohjattuna työparin kanssa kohteliaasti palvelutilanteissa	käyttäytyy ohjattuna kohteliaasti palvelutilanteessa	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti	käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana
	ei esittele tuotteiden sopivuutta erityisruokavalioihin	ei esittele tuotteiden sopivuutta erityisruokavalioihin	ei esittele tuotteiden sopivuutta erityisruokavalioihin	esittelee ohjeistettuna tuotteiden sopivuuden tavallisiin erityisruokavalioihin	esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisimpiin erityisruokavalioihin	esittelee tuotteiden sopivuuden tavallisiin erityisruokavalioihin
	ei hanki palautetta	ei hanki palautetta	hankkii ohjattuna asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista	hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista	hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista sekä	varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää

					välittää palautteen esimiehille	palautteen esimiehille
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työparin avustajana työympäristön sekä hoitaa työparin avustajana astiahuollon tehtävät.	siistii ja järjestää avustettuna työympäristön sekä hoitaa avustettuna astiahuollon tehtävät.	siistii ja järjestää ohjattuna työympäristön sekä hoitaa ohjattuna astiahuollon tehtävät.	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan.	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja vastuullisesti.	siistii ja järjestää työympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät omatoimisesti ja vastuullisesti.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Hyvä H2
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipalatuotteita, lisäksi	käsittelee avustettuna ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa a-	käsittelee ohjattuna ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa a-	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipa-	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais-	käsittelee ruoanvalmistuksen raaka-aineita ja valmistaa tarvittaessa aamiais- tai välipa-



	keitä tai leivonnaisia työparin avustajana.	miais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia.	miais- tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia.	latuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia ohjeen mukaan	tai välipalatuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia	latuotteita, lisäkkeitä tai leivonnaisia omatoimisesti
Palvelukeittien koneiden, laitteiden ja välineiden käyttö	käyttää työparin avustajana palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja puhdistaa ne käytön jälkeen	käyttää avustettuna palvelukeittiön keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja puhdistaa ne käytön jälkeen	käyttää ohjattuna palvelukeittien keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja puhdistaa ne käytön jälkeen	käyttää palvelukeittien keskeisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja puhdistaa ne käytön jälkeen	käyttää palvelukeittien laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja omatoimisesti puhdistaa ne käytön jälkeen	käyttää palvelukeittien laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita itsenäisesti ja puhdistaa ne käytön jälkeen
	puhdistaa työparin avustajana kuljetusastiat.	puhdistaa avustettuna kuljetusastiat.	puhdistaa kuljetusastiat ohjattuna	puhdistaa kuljetusastiat ohjeiden mukaan.	puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti.	puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					

Toiminta-ajatuksen mukainen työskentely	toimii työparin avustajana työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti	toimii työparin avustajana työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti	toimii työparin avustajana työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti	toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti toisen apuna	toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti	toimii työpaikan toiminta-ajatuksen mukaisesti ja työskentelee oma-toimisesti huomioiden palvelukeittien asiakasryhmän erityispiirteet ja ottaa ne huomioon työssään
Ruoka- ja tapakulttuurin ja ravitsemuksen edistäminen	tietää terveellisen aterian tärkeyden	on tutustunut ohjattuna ruoka- ja tapakulttuuriin sekä ravitsemussuositukseen	on tutustunut ruoka- ja tapakulttuuriin sekä ravitsemussuositukseen	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy ohjeen mukaan esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen	tuntee ruoka- ja tapakulttuuria sekä ravitsemussuositukset siten, että pystyy oma-toimisesti esittelemään tuotteita ja opastaa tarvittaessa asiakkaita suomalaiseen ruoka- ja tapakulttuuriin sekä terveellisen aterian nauttimiseen

Erityisruokavalioiden tunteminen	ei tarkista tilattuja erityisruokavalioannoksia	ei tarkista tilattuja erityisruokavalioannoksia	tarkistaa työparin avustajana tilatut erityisruokavalioannokset työparin avustajana	tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset ohjeen mukaan	tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset	tarkistaa tilatut erityisruokavalioannokset tilauksen perusteella
			jakaa työparin avustajana mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.	jakaa ohjeen mukaan yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.	jakaa yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein	jakaa omatoimisesti yksittäisten asiakkaiden ruoat oikein.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan työparin avustajana työtilanteissa	pystyy toimimaan työparin avustajana työtilanteissa	pystyy toimimaan ohjattuna työtilanteissa.	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan.	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella omaloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan ohjattuna tutuissa	pystyy toimimaan työyhteisössä	pystyy toimimaan ohjattuna erilaisten	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa ja ryhmässä	toimii yhteistyökykyisesti erilaisten ihmisten	toimii aktiivisesti, positiivisesti, yhteistyökykyisesti ja

	tilanteissa työyhteisössä		ihmisten kanssa ja ryhmässä		kanssa työyhteisössä	tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa työyhteisön jäsenenä
Terveys turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustajana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustajana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee avustettuna ergonomisesti	työskentelee avustettuna ergonomisesti	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
	noudattaa jatkuvasti ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa jatkuvasti ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja

					sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy ohjattuna hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla majoitusliikkeen myynti- ja varaustoiminnan asiakaspalvelun työtehtävissä. Hän esittelee ja myy tuotteita ja palveluja yksilö- ja ryhmäasiakkaille varausjärjestelmää ja kanta-asiakasrekisteriä käyttäen sekä osallistuu yrityksen markkinointiviestinnän toimenpiteisiin. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Mukautetussa arvioinnissa huomioitavaa

### **Tyydyttävä T1 M)**

- Työskentelee jatkuvasti ohjattuna, avustettuna ja työparin kanssa.
- Tarvitsee yksilöllisesti suunnitellut työtehtävät.

### **Hyvä H2 M)**

- Työskentelee yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä ohjattuna.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna.
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.

### **Kiitettävä K3 M)**

- Työskentelee tutuissa, toistuvissa työtehtävissä ohjauksen saatuaan.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa

### 3.2.3 Pikaruokapalvelut

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- kunnostaa myynti-, työ- ja asiakastilat
- valmistaa ja valmistelee toimipaikan pikaruokia
- pitää huolta myytävien tuotteiden riittävydestä ja laadusta
- suosittelee, myy ja pakkaa pikaruoka- ja juomatuotteita huomioiden erityisruokavaliot
- toimii asiakaspalvelussa
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

Osaamisen arviointi

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pu-keutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan työparin avustamana	tulee työvuoroon pu-keutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pu-keutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksestaan
	noudattaa työaikoja ohjattuna	noudattaa työaikoja ohjattuna	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä jatkuvasti ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeen mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa oma-toimisesti työvuoronsa työtehtäviä
Pikaruokatuotteiden valmistus ja	kunnostaa asiakas- ja työtiloja työparin avustajana	kunnostaa asiakas- ja työtiloja työparinsa avustajana	kunnostaa asiakas- ja työtiloja ohjattuna	kunnostaa asiakas- ja työtiloja	kunnostaa asiakas- ja työtilat toimintojen mukaan	kunnostaa omatoimisesti asiakas- ja työtilat tilanteiden mukaisesti



asiakaspalvelussa toimiminen	valmistelee yksilöllisesti sovittujen tehtävien mukaan pikaruoka-tuotteita tai -palvelua työparin avustajana	valmistelee pikaruoka-tuotteita tai -palvelua työparin avustamana	valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja ohjattuna	valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja ohjeen mukaan	valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja	valmistaa tai valmistelee pikaruokatuotteita tai -palveluja itsenäisesti liikeidean mukaan
	Ei osallistu erityisruokavalioiden valmistukseen mutta tietää että on olemassa erilaisia erityisruokavalioidia	valmistelee yksilöllisesti sovittujen tehtävien mukaan toisen apuna erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita	valmistaa toisen apuna erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita	valmistaa ohjeiden mukaan erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita	valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita	valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioiden mukaisia tuotteita
	Ei osallistu palvelutilanteeseen	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti sekä uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteessa jatkuvasti ohjattuna työparin kanssa	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti sekä uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteessa ohjattuna	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti sekä uskaltaa kommunikoida heidän kanssaan palvelutilanteessa	huomioi asiakkaiden saapumisen ja käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi heidän kanssaan palveluhenkisesti	huomioi asiakkaiden saapumisen, palvelee heitä viipymättä ja huolehtii heidän asiakastyytyväisyydestään koko palveluprosessin ajan
	Ei myy pikaruokatuotteita	myy pikaruokayrityksen tuotteita yksilöllisesti sovittuna	myy pikaruokayrityksen tuotteita ohjattuna	myy pikaruokayrityksen tuotteita	suosittelee ja myy pikaruokayrityksen tuotteita	suosittelee ja myy pikaruokayrityksen tuotteita ja pyrkii lisäämään myyntiä

		jen tehtävien mukaan jatkuvasti ohjattuna				
	Kiittää asiakkaita ohjattuna	Kiittää asiakkaita	hankkii ohjattuna asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita	hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita	hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä välittää palautteen esimiehille	varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille ja kiittää asiakkaita
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat työparin avustajana	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat työparin avustajana	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjattuna	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat omatoimisesti	siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtilat
Työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	Ei osallistu asiakas- ja myyntitilanteiden tiedottamiseen	tiedottaa yhdessä työparin kanssa yksilöllisesti sovitut asiat asiakas- ja myyntitilanteesta vuoroon tulevalle työntekijälle	tiedottaa yksilöllisesti sovitut asiat asiakas- ja myyntitilanteesta vuoroon tulevalle työntekijälle	tiedottaa ohjattuna asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.	tiedottaa asiakas- ja myyntitilanteet vuoroon tulevalle työntekijälle toimintatavan mukaisesti.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Hyvä H2
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Pikaruokatuotteiden valmistus ja koneiden käyttö	valmistaa työparin avustajana pikaruokayrityksen tavallisia tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa tai valmisteleo työparin avustamana pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa ja valmisteleo ohjattuna pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa ja valmisteleo pikaruokayrityksen tavallisimpia tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa ja valmisteleo pikaruokayrityksen tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita käyttäen	valmistaa ja valmisteleo pikaruokayrityksen tuotteita toimipaikan koneita ja laitteita itsenäisesti käyttäen
	varustaa työparin avustajana myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla	varustaa työparin avustamana myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla	varustaa ohjattuna myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla	varustaa myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla	varustaa omatoimisesti myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla	varustaa itsenäisesti myyntitiskin siihen kuuluvilla tuotteilla, raaka-aineilla ja tarvikkeilla

	pitää työparin avustajana mukaan huolen tuotteiden riittävydestä	pitää työparin avustamana huolen tuotteiden riittävydestä	pitää ohjattuna huolen tuotteiden riittävydestä	pitää huolen tuotteiden riittävydestä	pitää huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta	pitää itsenäisesti huolen tuotteiden riittävydestä ja laadusta
	Puhdistaa toisen avustajana yksilöllisen suunnitelman mukaan koneita ja laitteita	Puhdistaa työparin avustamana koneita ja laitteita	puhdistaa ohjattuna koneet ja laitteet	puhdistaa ohjeen mukaan koneet ja laitteet	puhdistaa koneet ja laitteet	huolehtii koneiden tai laitteiden puhtaudesta omatoimisesti ja puhdistaa ne tarpeen mukaan
Kassajärjestelmän käyttäminen	ei osallistu kassajärjestelmän käyttöön	Tietää, että myyntitilanteissa käyttää kassaa tai kassajärjestelmää ja osaa pyytää ao. henkilön paikalle	käyttää työparin avustamana toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja työparin avustamana vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti	käyttää ohjattuna toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää ja vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti	käyttää toimipaikan kassaa tai kassajärjestelmää sujuvasti, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti	hallitsee kassatyökentelyn eri toiminnot myös kiireessä, vastaanottaa ja käsittelee eri maksuvälineitä turvallisesti sekä toimii kassatyössä vastuullisesti
	täyttää tarvittaessa automaatteja työparin avustamana.	täyttää tarvittaessa automaatteja työparin avustamana.	täyttää tarvittaessa automaatteja ohjattuna.	täyttää tarvittaessa automaatteja ohjeen mukaan.	täyttää tarvittaessa automaatteja.	täyttää tarvittaessa automaatteja ja osaa ennakoida tarpeen.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Tuotetuntemuksen hyödyntäminen	tietää muutamia toimipaikan myydyimpiä tuotteita	esittelee työparin avustamana yksilöllisesti sovitut toimipaikan myydyimmät tuotteet	esittelee ohjattuna toimipaikan myydyimpien tuotteiden nimet ja hinnat sekä osaa pyytää henkilökuntaa paikalle kertomaan erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita	esittelee toimipaikan myydyimpien tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä kertoo opastettuna erityisruokavaliota (laktoositon, maidoton ja keliakia) noudattaville asiakkaille soveltuvia tuotteita	esittelee toimipaikan tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille	esittelee monipuolisesti toimipaikan tuotteiden nimet, pääraaka-aineet ja hinnat sekä soveltuvuuden tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille
Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielillä	Ei palvele asiakkaita	palvelee asiakkaita työparin kanssa suomen kielellä	palvelee ohjattuna asiakkaita suomen kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen joustavasti ruotsin kielellä ja

				yhdellä vieraalla kielellä		yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta			ei palvele asiakasta ruotsin kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti suomen kielellä ja hoitaa palvelutilanteen yhdellä vieraalla kielellä	palvelee asiakkaita ruotsin ja suomen kielellä ja joustavasti yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä	Ei hoida palvelutilannetta	hoitaa työparin kanssa palvelutilanteen suomen kielellä	hoitaa ohjattuna palvelutilanteen suomen kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteessa yhdellä muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä vieraalla kielellä ja selviytyy auttavasti toisella kotimaisella kielellä	palvelee asiakkaita suomen tai ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen joustavasti toisella kotimaisella kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä
Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa			ei hoida palvelutilannetta koulutuskielen lisäksi muulla kielellä	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä auttaa palvelutilanteessa asiak-	hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä yhdellä muulla kielellä.	palvelee asiakkaita koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä sekä hoitaa palve-

				kaan eteenpäin yhdellä muulla kielellä.		lutilanteen joustavasti yhdellä muulla kielellä.
--	--	--	--	---	--	--

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1 M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	Ei arvioi omien suoritustensa onnistumista	tarvitsee jatkuvaa ohjausta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista	tarvitsee jatkuvaa ohjausta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	tarvitsee ohjausta arvioidessaan omien työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta	arvioi työsuorituksiensa onnistumista ja perustelee arviointiaan sekä muuttaa tarvittaessa työtapojaan
Vuorovaikutus ja yhteistyö	pystyy toimimaan ohjattuna tutuissa tilanteissa työyhteisössä	pystyy toimimaan työyhteisössä	pystyy toimimaan ohjattuna erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvitessaan apua muilta	pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä ja pyytää tarvitessaan apua muilta	toimii erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja ryhmässä	toimii yhteistyökkyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa ja työyhteisön ja ryhmän jäsenenä

Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa työparin avustamana toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa työparin avustamana toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa ohjattuna toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille	noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden	noudattaa toimipaikan työturvallisuusohjeita ja -säädöksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden
	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä ohjattuna	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä ohjattuna	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä ohjattuna	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä	tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	Työskentelee työparin avustamana ergonomisesti	Työskentelee työparin avustamana ergonomisesti	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti



Ammattietiikka	käyttäytyy jatkuvasti ohjattuna hyvien käytäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy jatkuvasti ohjattuna hyvien käytäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy ohjattuna hyvien käytäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käytäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käytäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy hyvien käytäytymistapojen mukaisesti
	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita
	toimii työparin avustamana kestävä- n toimintatavan mukaisesti.	toimii työparin avustamana kestävä- n toimintatavan mukaisesti.	toimii ohjattuna kestävä- n toimintatavan mukaisesti.	toimii kestävä- n toimintatavan mukaisesti.	toimii kestävä- n toimintatavan mukaisesti.	toimii kestävä- n toimintatavan mukaisesti.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla pikaruokayrityksen liikeidean mukaisesti asiakaspalvelutehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän kunnostaa asiakas- ja työtiloja, varustaa myyntitiskin, valmistaa tai valmistelee tuotteita tai palveluita, rekisteröi myyntiä sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa kielitaustan mukaisesti alakohtaisen kielitaitonsa asiakaspalvelutilanteessa yhden edellä olevassa taulukossa kuvatun arvioinnin kohteen mukaisesti.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Mukautetussa arvioinnissa huomioitavaa

### **Tyydyttävä T1 M)**

- Työskentelee jatkuvasti ohjattuna, avustettuna ja työparin kanssa.
- Tarvitsee yksilöllisesti suunnitellut työtehtävät.

### **Hyvä H2 M)**

- Työskentelee yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä ohjattuna.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna.
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.

### **Kiitettävä K3 M)**

- Työskentelee tutuissa, toistuvissa työtehtävissä ohjauksen saatuaan.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa

### 3.2.4 Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- perehtyy tilauksen ennakkotietoihin ja selvittää tilaisuuden luonteen
- kunnostaa ja varustaa tilaisuuden ja juhlan asiakas- ja työympäristön tilaisuuden luonteen mukaan
- käyttää sujuvasti tilaisuuteen soveltuvia tarjoilutapoja
- tekee yhteistyötä keittiön ja muun tarvittavan henkilöstön kanssa
- toimii asiakaspalvelussa
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa ja anniskelumääräyksiä
- siistii ja järjestää asiakas- ja työympäristön sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä.

Osaamisen arviointi

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2M)	Kiitettävä K3M)	Tyydyttävä1	Hyvä2	Kiitettävä3
1. Työprosessin hallinta	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta
	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparinsa avustajana	suunnittelee työvuoronsa työtehtäviä ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä ohjeiden mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä omatoimisesti
	ei osallistu suunnitteluun	suunnittelee työparin avustajana yks-	suunnittelee yksittäisen työtehtävän	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee	tutustuu tilausmääräykseen ja suunnittelee

		sittäisen työtehtävän toteutuksen	toteutuksen ohjattuna	yksittäisen työtehtävän toteutuksen työryhmän jäsenenä	oman työnsä sekä valmistamiensa ruokalajien esillelaiton työryhmän jäsenenä	oman työnsä sekä valmistamiensa ruokalajien kokonaismäärän ja esillelaiton
	ylläpitää työparin avustajana työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää työparin avustamana työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää ohjattuna työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ottaa oman työnsä suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ottaa oman työnsä suunnittelussa itsenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa
Tilaus- ja juhlaruokien valmistaminen	ei osallistu erityisruokavalioiden valmistamiseen	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin tavallisimpiin erityisruokavalioiden sopivat annokset työparin avustajana	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin tavallisimpiin erityisruokavalioiden sopivat annokset työparin avustamana	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioiden sopivat annokset ohjeen mukaan	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioiden sopivat annokset	valmistaa tilaisuuden ruokalajeista tilattuihin erityisruokavalioiden sopivat annokset omatoimisesti
	tekee esivalmistustyöt työparin avustajana	tekee esivalmistustyöt työparin avustamana	tekee esivalmistustyöt ohjattuna	tekee esivalmistustyöt ohjeen mukaan	tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt omatoimisesti	tekee ja ajoittaa esivalmistustyöt itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina

	valmistaa ruokalajeja työparin avustajana	valmistaa ruokalajeja työparin avustamana	valmistaa ruokalajeja ohjattuna	valmistaa ruokalajeja työryhmän jäsenenä	valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja työryhmän jäsenenä	valmistaa laadukkaita ja maukkaita ruokalajeja itsenäisesti työryhmän jäsenenä
	toimii aikataulun mukaisesti työparin avustajana	toimii aikataulun mukaisesti työparin avustamana	toimii aikataulun mukaan ohjattuna	organisoi työtään ja toimii aikataulun mukaisesti	organisoi sovitut ruoanvalmistustehtävänsä tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti	organisoi ja ajoittaa sovitut ruoanvalmistustehtävänsä omatoimisesti ja tehokkaasti tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaisesti sekä siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa
Laadukas ja kannattava toiminta	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet työparin avustajana	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet työparin avustamana	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet ohjattuna	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet työryhmän jäsenenä tilausmääräyksen mukaan	pakkaa tarvittaessa kuljetettavat ruoat ja tarvikkeet itsenäisesti tilausmääräyksen mukaan sovitulla tavalla

	laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja työparin avustajana	laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja työparin avustajana	laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja ohjattuna	viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja työryhmän jäsenenä aikataulua noudattaen	viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuden ruokalajeja aikataulua noudattaen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa	viimeistelee ja laittaa esille ruokalajeja aikataulua noudattaen, siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen ja auttaa tarvittaessa tarjoilussa
	pitää huolta ruokien riittävydestä työparin avustajana	pitää huolta ruokien riittävydestä työparin avustajana	pitää ohjattuna huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia	pitää ohjeen mukaan huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia	pitää omatoimisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen tarjolla olevia ruokia	pitää omatoimisesti huolta ruokien riittävydestä täydentäen ripeästi tarjolla olevia ruokia
				tarvitsee ohjausta noudattaessaan sovittuja annoskokoja ruoanvalmistuksessa ja esillelaitossa	valmistaa ruokalajeja sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti	valmistaa omatoimisesti ruokalajeja sovittujen hinta- ja laatutavoitteiden mukaisesti ja varmistaa budjetissa pysymisen
Asiakaspalvelussa toimiminen	ei osallistu palvelutilanteeseen	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti työparin avustajana	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti ohjattuna	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti	palvelee asiakkaita yrityksen palvelumallin mukaisesti

Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työympäristön työparin avustajana	siistii ja järjestää työympäristön työparin avustamana	siistii ja järjestää työympäristön ohjattuna	siistii ja järjestää työympäristön	siistii ja järjestää työympäristön omatoimisesti	siistii ja järjestää työympäristöään koko työskentelyn ajan
	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä työparin avustajana	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä työparin avustamana	tekee tarvittaessa ohjattuna astiahuollon tehtäviä	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä	tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä omatoimisesti
	puhdistaa kuljetusastiat työparin avustajana.	puhdistaa kuljetusastiat työparin avustamana.	puhdistaa kuljetusastiat ohjattuna.	puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan.	puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan omatoimisesti.	puhdistaa kuljetusastiat omatoimisesti ja vastuullisesti.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2.Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2M)	Kiitettävä K3M)	Tyydyttävä1	Hyvä2	Kiitettävä3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Ruoanvalmistusmenetelmien ja -laitteiden käyttö	valmistaa tavallisia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan työparin avustajana	valmistaa tavallisimpia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan työparin avustamana	valmistaa tavallisia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein ohjattuna	valmistaa tavallisimpia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein	valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein	valmistaa omatoimisesti ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivin menetelmin ja laittein



Raaka-aineiden käyttö	käyttää tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja työparin avustajana.	käyttää tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja työparin avustamana.	käyttää tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja ohjattuna.	käyttää tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja.	käyttää tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla.	käyttää omatoimisesti tilausruokien raaka-aineita tai komponentteja tarkoituksenmukaisella tavalla.
-----------------------	--	--	--	--	---	---

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2M)	Kiitettävä K3M)	Tyydyttävä1	Hyvä2	Kiitettävä3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen				hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa tavallisimpien tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa tapakulttuurin huomioiden	hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa omatoimisesti erilaisten tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa	hyödyntää tietoaan ruoka- ja tapakulttuurista siten, että valmistaa itsenäisesti erilaisten tilaisuuksien luonteeseen sopivia ruokalajeja ja toimii tilaisuuksissa sujuvasti ja luontevasti

					tapakulttuurin huomioiden	
Erityisruokavalioiden valmistaaminen ja tuotetietouden hyödyntäminen	tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioidia	tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioidia	tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioidia	muuntaa ohjeen mukaan tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioidiksi	muuntaa ohjeen mukaan tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioidiksi	muuntaa omatoimisesti tarvittavat ruokalajit erityisruokavalioidiksi
				tulkitsen ohjeen mukaan tuoteselosteita siten, että käytän tuotetta oikealla tavalla erityisruokavalioiden valmistuksessa.	tulkitsen tuoteselosteita siten, että käytän tuotetta oikealla tavalla erityisruokavalioiden valmistuksessa.	tulkitsen itsenäisesti tuoteselosteita siten, että käytän tuotetta oikealla tavalla erityisruokavalioiden valmistuksessa.

ARVIOINNIN KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2M)	Kiitettävä K3M)	Tyydyttävä1	Hyvä2	Kiitettävä3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan työparin avustamana usein harjoituksissa tutuissa työtilanteissa ja	pystyy toimimaan työparin avustamana	pystyy toimimaan ohjeen mukaan tutuissa työtilanteissa, mutta	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen

	tutuissa olosuhteissa	usein harjoitelluissa tutuissa työtilanteissa ja tutuissa olosuhteissa	muuttuvissa ja vaihtuvissa tilanteissa tarvitsee ohjausta		annetun ohjeen mukaan.	perusteella omaaloitteisesti
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä työparin avustajana	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä ajoittain työparin avustajana	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä ohjattuna	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustajana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustajana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee työparin avustajana ergonomisesti	työskentelee työparin avustajana ergonomisesti	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
Ammattietiikka	noudattaa työparin avustajana yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työparin avustajana yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa ohjattuna yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan
	käyttäytyy työparin avustajana	käyttäytyy työparin avustajana asiallisesti	käyttäytyy ohjattuna asiallisesti ja	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyt-	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyt-	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymis-

	asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	sesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	täytymistapojen mukaisesti	täytymistapojen mukaisesti	tapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ravitsemisalan yrityksen tai toimipaikan ennalta varattujen tilaus- ja juhlatilaisuuksien ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä muiden yrityksen työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille tilaus- ja juhlaruokia ryhmille.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Mukautetussa arvioinnissa huomioitavaa

### **Tyydyttävä T1 M)**

- Työskentelee jatkuvasti ohjattuna, avustettuna ja työparin kanssa.
- Tarvitsee yksilöllisesti suunnitellut työtehtävät.

### **Hyvä H2 M)**

- Työskentelee yksilöllisesti suunnitelluissa työtehtävissä ohjattuna.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna.
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa.

### **Kiitettävä K3 M)**

- Työskentelee tutuissa, toistuvissa työtehtävissä ohjauksen saatuaan.
- Työskentelee työryhmässä ohjattuna
- Tarvitsee tukea ja ohjausta uusissa työtehtävissä ja muuttuvissa tilanteissa

### 3.2.5 Suurkeittiön ruokatuotanto

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- muokkaa ruokaohjeet tarvittavalle asiakasmäärälle sopivaksi
- noudattaa ravitsemussuosituksia
- suunnittelee ruokalajien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen
- valmistaa ruokalajeja ja leivonnaisia vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti
- muuntaa ruokaohjeita erityisruokavalioiksi sopiviksi asiakkaiden tai asiakasryhmien mukaan
- valmistaa ruokia suurkeittiön koneilla ja laitteilla
- laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten
- osallistuu toiminta-ajatuksen tai liikeidean mukaiseen asiakaspalveluun
- neuvoo ja ohjaa tarvittaessa ravitsemuskäyttäytymistä
- tekee esivalmistelut seuraavaa päivää varten
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuorossa toimiminen	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
Suurkeittiön ruoanvalmistuksessa toimiminen	toimii valmiin suunnitelman mukaan työparinsa avustajana	toimii valmiin suunnitelman mukaan ajoittain työparinsa avustamana	toimii valmiin suunnitelman mukaan ohjattuna	toimii valmiin suunnitelman mukaan	suunnittelee ja ajoittaa ruokalajien valmistusvaiheet, työtehtävien järjestyksen ja sarjatyön ohjeen mukaan	suunnittelee oma-toimisesti ruokalajien valmistusvaiheet ja sarjatyön sekä työtehtäviensä järjestyksen ja ajoituksen sujuvaksi ja

						toimivaksi kokonaisuudeksi
ottaa työparinsa avustamana huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa.	ottaa työparinsa avustamana huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa ohjattuna	ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ottaa oman työn suunnittelussa huomioon turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ottaa oman työn suunnittelussa itenäisesti huomioon turvallisuuden ja soveltaa oppimaansa yllättävissäkin tilanteissa	
valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan tavallisimpia ruokia ja leivonnaisia työparin avustajana	valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan tavallisimpia ruokia ja leivonnaisia työparin avustamana.	valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan tavallisimpia ruokia ja leivonnaisia ohjattuna	valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan tavallisimpia ruokia ja leivonnaisia	valmistaa vakioitujen ruokaohjeiden mukaan ruokia ja leivonnaisia	valmistaa omatoimisesti vakioitujen ruokaohjeiden mukaan ruokia ja leivonnaisia	
valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa työparin avustajana	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa työparin avustamana	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa ohjattuna	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa ohjeiden mukaan	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa	valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa omatoimisesti	



Ruoan laadun varmistaminen	maistaa ruokaa työparin avustamana	maistaa ja maustaa ruokaa tuuissa työtehtävissä työparin avustamana	maistaa ja maustaa ruoan maukkaaksi ohjattuna	maistaa ja maustaa ruoan maukkaaksi ohjeiden mukaisesti	maistaa ja maustaa ruoan maukkaaksi sekä varmistaa ruoan lämpötilan	maustaa ruoan maukkaaksi ja tarkistaa omatoimisesti ruoan ulkonäön, maun ja rakenteen sekä lämpötilan
Esillelaittaminen ja pakkaaminen	laittaa työparin avustajana ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi	laittaa työparin avustamana ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi	laittaa ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi ohjattuna	laittaa ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi	laittaa ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää kuljettavat ruoat ja tarvikkeet tilausmääräyksen ja ohjeen mukaan	laittaa omatoimisesti ruokalajeja tarjolle sekä tarvittaessa pakkaa ja lähettää ruoat ja tarvikkeet kuljetettaviksi tilausmääräyksen mukaisesti
Asiakaspalvelussa toimiminen	ei osallistu asiakaspalveluun	toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä yksilöllisesti sovittujen tehtävien mukaan työparin avustajana	toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä yksilöllisesti sovittujen tehtävien mukaan	toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä toisen apuna	toimii tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä	toimii omatoimisesti tarvittaessa asiakaspalvelun tehtävissä

	käyttäytyy kohteliaasti	käyttäytyy kohteliaasti ja osaa pyytää apua työparilta palvelutilanteessa	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa ohjattuna	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palvelutilanteessa	käyttäytyy kohteliaasti ja kommunikoi asiakkaiden kanssa palveluhenkisesti	käyttäytyy kohteliaasti ja toimii aktiivisena asiakaspalvelijana
	ei tee malliannosta	tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen työparin avustamana	tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen ohjattuna	tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen ohjeen mukaan	tekee tarvittaessa ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen	tekee tarvittaessa itsenäisesti ravitsemissuosituksen mukaisen malliannoksen
	ei osallistu tilanteeseen	opastaa tutuissa tilanteissa asiakkaita terveellisen aterian nauttimiseen työparinsa avustamana	opastaa tarvittaessa asiakkaita ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen ja suomalaiseseen ruoka- ja tapakulttuuriin ohjattuna	opastaa tarvittaessa asiakkaita ohjeen mukaan ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen ja suomalaiseseen ruoka- ja tapakulttuuriin	opastaa tarvittaessa asiakkaita ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen ja suomalaiseseen ruoka- ja tapakulttuuriin	opastaa asiakkaita aktiivisesti ravitsemissuositusten mukaisen ja terveellisen aterian nauttimiseen sekä arvostamaan suomalaista ruoka- ja tapakulttuuria
Seuraavaan päivään tai työvuoroon	tekee esivalmistelutöitä työparin avustajana	tekee esivalmistelutöitä työparin avustamana	tekee esivalmistelutöitä jatkuvasti ohjattuna	tekee ohjattuna esivalmistelutöitä	tarkistaa seuraavan päivän tai työvuoron ruoka-	tarkistaa seuraavan päivän tai työvuoron ruokalistat ja

valmistautuminen					listat ja tekee esivalmistelutöitä ohjeen mukaan työryhmän jäsenenä	tekee esivalmistelutöitä oma-aloitteisesti
Työympäristön siisteydestä ja järjestyksestä huolehtiminen	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja työparin avustajana	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ajoittain työparin avustamana	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjattuna	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja ohjeen mukaan	siistii ja järjestää työ- ja asiakastiloja	siistii ja järjestää omatoimisesti työ- ja asiakastiloja koko työskentelyn ajan
	toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä työparin avustajana	toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä työparin avustamana	toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä ohjattuna	toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä	toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä	toimii tarvittaessa omatoimisesti astiahuollon tehtävissä
	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat työparinsa avustajana	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat työparinsa avustamana	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ohjattuna	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat ohjeen mukaan.	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat.	puhdistaa tarvittaessa kuljetusastiat omatoimisesti.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden	Tyydyttävä TM)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					

ja materiaa- lin hallinta						
Suurkeittiön koneiden ja laitteiden käyttö	käyttää keskeisim- piä suurkeittiön ko- neita ja laitteita tur- vallisesti työparin avustajana	käyttää keskei- simpiä suurkeit- tiön koneita ja laitteita turvalli- sesti työparin avustamana	käyttää keskeisim- piä suurkeittiön ko- neita ja laitteita tur- vallisesti ohjattuna	käyttää keskeisim- piä suurkeittiön ko- neita ja laitteita ta- loudellisesti ja tur- vallisesti	käyttää omatoi- misesti suurkeit- tiön koneita ja laitteita taloudel- lisesti ja turvalli- sesti	käyttää suurkeit- tiön koneita, lait- teita ja työvälineitä monipuolisesti ta- loudellisesti ja tur- vallisesti
					jaksottaa ohjeen mukaan ruoan- valmistuksen huomioiden keit- tiön laitekuormi- tuksen	jaksottaa ruoanval- mistuksen huomioiden keittiön laite- kuormituksen
Raaka-ainei- den käyttö	käyttää työparinsa avustajana suur- keittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja	käyttää työparin avustamana suur- keittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja	käyttää ohjattuna suurkeittiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoi- tuksenmukaisella tavalla	käyttää suurkeit- tiön ruokien raaka- aineita ja kom- ponentteja tarkoi- tuksenmukaisella tavalla	käyttää suurkeit- tiön ruokien raaka-aineita ja komponentteja tarkoituksenmu- kaisella tavalla ja välttää hävikkiä	käyttää omatoimi- sesti suurkeittiön ruokien raaka-ai- neita ja kom- ponentteja tarkoi- tuksenmukaisella tavalla ja välttää hävikkiä
						käyttää puuttuvien raaka-aineiden ti- lalla korvaavia tuot- teita sovittujen oh- jeiden mukaan

						vertaa ruoan määrän vastaavuutta annettuun ohjeeseen
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö	valmistaa työparin avustajana suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.	valmistaa työparin avustamana suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.	valmistaa ohjattuna suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.	valmistaa ohjeiden mukaan suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.	valmistaa suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.	valmistaa omatoimisesti suuria annosmääriä niille soveltuvilla menetelmillä.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Toimialan ja ruoka- ja tapakulttuurien tunteminen	toimii työparin avustajana suurkeittiön tuttujen asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti	toimii ajoittain työparin avustamana suurkeittiön tuttujen asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti	toimii ohjattuna suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti	toimii ohjeiden mukaan suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti	toimii suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti	toimii omatoimisesti suurkeittiön asiakasryhmien tarpeiden ja ruoka- ja tapakulttuurin mukaisesti

Ruokaohjeiden muuntaminen			on tutustunut reseptiohjelmaan	suurentaa ja pienentää ohjattuna ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa ja pienentää ohjeen mukaan ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä	suurentaa ja pienentää itsenäisesti ruokaohjeita käyttäen alan reseptiohjelmiä
Ravitsemussuosituksen noudattaminen	pystyy valmistamaan työparin avustajana ravitsemussuosituksen mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa	tuntee oman toimipaikkansa asiakasryhmän ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan työparin avustamana ravitsemussuosituksen mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa	tuntee oman toimipaikkansa asiakasryhmän ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan ohjattuna ravitsemussuosituksen mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa	tuntee oman toimipaikkansa asiakasryhmän ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan ravitsemussuosituksen mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa	tietää oman toimipaikkansa sekä tuntee muiden asiakasryhmien ravitsemussuosituksia siten, että pystyy valmistamaan ravitsemussuosituksen mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa eri asiakasryhmille	tietää oman toimipaikkansa sekä muiden asiakasryhmien ravitsemussuositukset siten, että pystyy valmistamaan itsenäisesti ravitsemussuosituksen mukaista, maukasta ja terveellistä ruokaa eri asiakasryhmille
Eritysisruokavalioiden tunteminen	on perehtynyt ruokaohjeisiin	on perehtynyt ruokaohjeisiin	on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa työparin avustamana ruokaohjeita erityisruokavaliioihin sopiviksi	on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa ohjattuna ruokaohjeita erityisruokavaliioihin sopiviksi	on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa ohjeen mukaan ruokaohjeita erityisruokavaliioihin sopiviksi	on perehtynyt ruokaohjeisiin ja muuntaa omatoimisesti ruokaohjeita erityisruokavaliioihin sopiviksi

	Tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioita	Tietää, että on olemassa erilaisia erityisruokavalioita	tulkitsesi työparin kanssa raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää työparin avustamana erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita	tulkitsesi raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.	tulkitsesi raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.	tulkitsesi itsenäisesti raaka-aineiden ja valmisteiden tuoteselosteita siten, että käyttää erityisruokavalioiden valmistukseen niihin sopivia raaka-aineita.
--	---	---	--	---	---	--

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu	pystyy toimimaan työparin avustajana tutuissa työtilanteissa ja tutuissa olosuhteissa	pystyy toimimaan työparin avustamana tutuissa työtilanteissa ja tutuissa olosuhteissa	pystyy toimimaan ohjattuna työtilanteissa	pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa annetun ohjeen mukaan	toimii vastuullisesti työtilanteissa ja muuntaa toimintaansa palautteen perusteella omaloitteisesti

Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii ohjattuna tuuissa tilanteissa suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä	toimii ohjattuna tuuissa tilanteissa suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä	toimii ohjattuna työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa	toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa	toimii työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa	toimii aktiivisesti ja positiivisesti työryhmän jäsenenä suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä ja yhteistyökumppaneiden kanssa
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ohjattuna ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti	työskentelee ergonomisesti
Ammattitietikka	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa jatkuvasti ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa ohjattuna työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä sitoutuu toimipaikan toimintaan	noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä ja sitoutuu toimipaikan toimintaan



	käyttäytyy ohjattuna asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy ohjattuna asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti	käyttäytyy asiallisesti ja hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti
	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla suurkeittiön ruoanvalmistustehtävissä yhteistyössä toimipaikan muiden työntekijöiden kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa, laittaa esille ruokalistan mukaisia ruokia ja leivonnaisia asiakkaan tai asiakasryhmän tarpeet ja ravitsemissuositukset huomioon ottaen.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

### 3.2.6 À la carte -ruoanvalmistus

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja

- suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä ja töiden vaiheistuksen
- esivalmistaa ja valmistaa ravintolan à la carte -listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien mukaan
- käyttää monipuolisesti raaka-aineita ja ruoanvalmistusmenetelmiä
- viimeistelee ja laittaa ruokalajit esille tarjoilua varten
- toimii yhteistyössä tarjoiluhenkilöstön kanssa asiakaspalvelussa
- valmistaa à la carte -ruokalajeista asiakkaiden erityisruokavalioiden mukaisia annoksia
- siistii ja järjestää toimintaympäristön
- käyttää gastronomian periaatteita annosten valmistuksessa ja kokoamisessa
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa.
-

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
1. Työprosessin hallinta	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Työvuoron työtehtävien suunnittelu	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta työparin avustuksella	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ajoittain ohjattuna	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta ohjeen mukaan	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla ja huolehtii ulkoisesta olemuksesta	tulee työvuoroon pukeutuneena tehtävän vaatimalla tavalla, ja ulkoinen olemus on huoliteltu
	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa ohjattuna työaikoja	noudattaa työaikoja	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista	noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista yrityksen tai toimipaikan toimintatavan mukaisesti
	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustajana	toimii työvuoronsa työtehtävissä työparin avustamana	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä avustettuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan ohjattuna	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan	suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten ja arvioitujen asiakasmäärien mukaan omatoimisesti ja tarkoituksenmukaisesti

À la carte -ruokien valmistaminen ja esillelaittaminen	tekee esivalmistustöitä työparin avustajana	tekee esivalmistustöitä työparin avustamana	tekee esivalmistustöitä ohjattuna	tekee esivalmistustöitä	tekee esivalmistustöitä omatoimisesti	tekee esivalmistustöitä itsenäisesti siten, että tuotteet pysyvät ensiluokkaisina
			toimii työparin avustajana toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokien valmistuksessa	valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta	valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan	valmistaa toimipaikan ruokalistan alku-, pää- ja jälkiruokia annoskorttien mukaan varmistuen, että lopputulos on laadukas ja maukas
			toimii työparin avustajana asiakkaiden tilausten mukaisesti	toimii asiakkaiden tilausten mukaisesti	toimii sujuvasti asiakkaiden tilausten mukaisesti	ajoittaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ja tehokkaasti asiakkaiden tilausten mukaisesti
			laittaa työparin avustajana ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen	laittaa ruokalajit esille siististi annoskokoja noudattaen	laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen	laittaa ruokalajit esille siististi ja esteettisesti annoskokoja noudattaen omatoimisesti

Ruoanvalmistuksen jälkitöiden ja työvuoron vaihtoon liittyvien tehtävien tekeminen	puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen työparin avustajana.	puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen työparin avustamana.	puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen ohjattuna.	puhdistaa työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen.	puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet paikoilleen	puhdistaa omatoimisesti työtilat, välineet, koneet ja laitteet sekä järjestää tarvikkeet sujuvasti paikoilleen
					valmistelee ohjeen mukaan seuraavassa vuorossa tarvittavia tuotteita.	valmistelee omatoimisesti seuraavassa vuorossa tarvittavia tuotteita ja välittää tiedot niistä.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
2. Työmenetelmien, -välineiden ja materiaalin hallinta	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Raaka-aineiden valitseminen ja käsitteleminen	käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita työparin avustajana	käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita työparin avustajana	valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita ohjattuna	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita omatoimisesti	tunnistaa, valitsee ja käsittelee ruokalistan annosten raaka-aineita sujuvasti vaihtelevissa työtilanteissa
Ruoanvalmistusvälineiden, -koneiden ja -laitteiden käyttö	puhdistaa työparin avustajana à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneita, laitteita ja välineitä	puhdistaa ohjattuna à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneita, laitteita ja välineitä	puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneita, laitteita ja välineitä	käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneita, laitteita ja välineitä ohjeen mukaan	käyttää ja puhdistaa à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet	käyttää ja puhdistaa omatoimisesti à la carte -ruokien valmistuksessa tarvittavat koneet, laitteet ja välineet
Ruoanvalmistusmenetelmien käyttö			valmistaa työparin avustajana à la carte -ruokia toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä	valmistaa à la carte -ruokia toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä	valmistaa à la carte -ruokia niille soveltuvilla menetelmillä toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä	valmistaa omatoimisesti à la carte -ruokia niille soveltuvilla menetelmillä toimipaikan koneilla, laitteilla ja välineillä

			valmistaa työparin avustajana à la carte -ruokia kannattavasti ja taloudellisesti	valmistaa à la carte -ruokia kannattavasti ja taloudellisesti	valmistaa à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti ja ottaa huomioon hävikit	valmistaa itsenäisesti à la carte -ruokia annoskortin tai ohjeen mukaan kannattavasti ja taloudellisesti sekä ottaa huomioon hävikit
			valmistaa työparin avustajana yksittäisiä tilattuja annoksia.	valmistaa yksittäisiä tilattuja annoksia.	valmistaa muutamia tilattuja annoksia samanaikaisesti.	valmistaa useita tilattuja annoksia samanaikaisesti ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen yllättävissäkin tilanteissa.

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
3. Työn perustana olevan tiedon hallinta	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					



Liikeidean mukainen toiminta	toimii työparin avustajana työpaikan liikeidean mukaisesti	toimii työparin avustajana työpaikan liikeidean mukaisesti	toimii jatkuvasti ohjeistettuna työpaikan liikeidean mukaisesti	toimii ohjeistettuna työpaikan liikeidean mukaisesti	toimii työpaikan liikeidean mukaisesti	toimii työpaikan liikeidean mukaisesti
Gastronomisen tiedon hyödyntäminen				tuntee tavallisimpia gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa	tuntee gastronomisia ruokalajeja ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti	tuntee gastronomisia ruokalajeja laajasti ja käyttää gastronomista sanastoa sujuvasti
				on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa ohjattuna yleisimpiä gastronomisia periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa	on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa gastronomian yleisimpiä periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa	on perehtynyt gastronomiaan siten, että toteuttaa itsenäisesti gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistamisessa ja kokoamisessa
Ruokalajitiedon hyödyntäminen				on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruoka-	on perehtynyt kansallisiin ja kansainvälisiin raaka-aineisiin, tuotteisiin ja ruokalajeihin siten, että pystyy esittelemään työpaikan à la carte -ruokalajien koostumuksen sekä

					lajien koostumuk- sen sekä raaka-ai- neiden alkuperän	raaka-aineiden al- kuperän
			valmistaa työparin avustajana kansalli- sia tai kansainvälisiä à la carte -ateriako- konaisuuksia tai nii- den osia	valmistaa ohjeen mukaan kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriako- konaisuuksia	valmistaa omatoi- misesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ate- riakokonaisuuksia	valmistaa itsenäi- sesti kansallisia tai kansainvälisiä à la carte -ateriakoko- naisuuksia
Annosten valmistami- nen erityis- ruokavalio- asiakkaille			valmistaa työparin avustajana annoksia erityisruokavalioasi- akkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annok- sista.	muuntaa ja valmis- taa ohjeen mukaan annoksia erityis- ruokavalioasiakkai- den tarpeiden mu- kaan vastaavista à la carte -annok- sista.	muuntaa ja val- mistaa omatoimi- sesti annoksia eri- tyisruokavalioasi- akkaiden tarpei- den mukaan vas- taavista à la carte -annoksista.	muuntaa ja valmis- taa itsenäisesti ja vastuullisesti an- noksia erityisruoka- valioasiakkaiden tarpeiden mukaan vastaavista à la carte -annoksista.
Ruoka-an- nosten hin- noitteleni- nen				laskee opastettuna ruoka-annosten kustannukset ja ta- voitekatteen mu- kaisen myyntihin- nan.	laskee ohjeen mukaan ruoka- annosten kustan- nukset ja tavoite- katteen mukaisen myyntihinnan.	laskee itsenäisesti ruoka-annosten kustannukset ja ta- voitekatteen mu- kaisen myyntihin- nan.

--	--	--	--	--	--	--

ARVIOININ KOHDE	MUKAUTETUT ARVIOINTIKRITEERIT			ARVIOINTIKRITEERIT		
4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot	Tyydyttävä T1M)	Hyvä H2 M)	Kiitettävä K3 M)	Tyydyttävä T1	Hyvä H2	Kiitettävä K3
	Opiskelija tai tutkinnon suorittaja					
Oppiminen ja ongelmanratkaisu			suunnittelee työtään jatkuvasti ohjattuna	suunnittelee työtään, mutta uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa tarvitsee ohjausta	suunnittelee oman työnsä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan ohjeen mukaan	suunnittelee itsenäisesti vastuullaan olevia tehtäviä ja pystyy uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa toimimaan joustavasti
	ottaa vastaan palautetta	ottaa vastaan palautetta	arvioi työnsä onnistumista ohjattuna ja ottaa vastaan palautetta	arvioi työnsä onnistumista ja ottaa vastaan palautetta	arvioi työnsä onnistumista työkentelyn aikana, ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti	arvioi työnsä onnistumista, perustelee arviotaan sekä kehittää toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
Vuorovaikutus ja yhteistyö	toimii työparin avustajana tutun työryhmän jäsenenä	toimii työparin avustajana tutun työryhmän jäsenenä	toimii työparin avustajana tutun työryhmän jäsenenä	toimii työryhmän jäsenenä ruokaravintolan työtehtävissä	toimii työryhmän jäsenenä ja yhteistyössä tarjoi-luhenkilöstön	toimii aktiivisesti ja myönteisesti työryhmän jäsenenä ja

	nenä ruokaravintolan yksilöllisesti sovituissa työtehtävissä	nenä ruokaravintolan yksilöllisesti sovituissa työtehtävissä	män jäsenenä ruokaravintolan työtehtävissä		kanssa ruokaravintolan työtehtävissä	yhteistyössä tarjoi- luhenkilöstön kanssa ruokaravintolan työtehtävissä
Terveys, turvallisuus ja toimintakyky	noudattaa omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa omavalvonnan ohjeita ja tekee työparin avustamana omavalvonnan toimenpiteitä	noudattaa ohjattuna omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa	noudattaa omavalvontasuunnitelmaa
	ylläpitää ohjattuna työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää ohjattuna työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää ohjattuna työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa	ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta	ylläpitää vastuullisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta
	noudattaa työparin avustamana yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa työparin avustamana yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa ohjattuna yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä	noudattaa yrityksen tai toimipaikan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
Ammattietiikka	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	noudattaa ohjattuna vaitiolo-velvollisuusohjeita	huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan ja	huolehtii ohjattuna asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan noudattaa vaitiolo-velvollisuusohjeita.	huolehtii ohjeen mukaan asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan	huolehtii itsenäisesti asiakaskohtaisten tarpeiden toteuttamisesta ruokalajeja valmistaessaan noudattaa

			noudattaa ohjattuna vaitiolovelvollisuusohjeita		noudattaa vaitiolovelvollisuusohjeita.	vaitiolovelvollisuusohjeita ja toimii hienotunteisesti.
--	--	--	---	--	--	---

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija tai tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa toimimalla ruokaravintolan ruoanvalmistuksen työtehtävissä yhteistyössä muun henkilöstön kanssa. Hän esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille ruokalistan mukaisia à la carte -annoksia annoskorttia käyttäen.

Työtä tehdään siinä laajuudessa, että osoitettava osaaminen vastaa kattavasti tutkinnon perusteissa määrättyjä ammattitaitovaatimuksia, arvioinnin kohteita ja kriteereitä.

Ammattiosaamisen näyttöä tai tutkintotilaisuutta voidaan jatkaa toisessa työpaikassa/työkohteessa tai ammatillisessa peruskoulutuksessa koulutuksen järjestäjän osoittamassa muussa paikassa niin, että osaamisen osoittamisen kattavuus varmistuu.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittavaa osaamista ei voida työtä tekemällä ammattiosaamisen näytössä tai tutkintotilaisuudessa kattavasti osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.