

SUURTALOUSHOKIN AMMATTITUTKINTO

TUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus 2001

ISBN 952-13-1171-1



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

DNO 22/011/2001

MÄÄRÄYS **Velvoittavana
noudatettava**

PÄIVÄMÄÄRÄ 2.4.2001

Voimassaoloaika
2.4.2001 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta
Määräyksen antamiseen perustuu
L 631/1998 13 § 2 mom
A 812/1998 1 § 1 mom

Kumoo Määräyksen no 8/011/97
Muuttaa Määräystä no

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt Suurtalouskokin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 2.4.2001 lukien toistaiseksi.

Tutkintoon tai sen osaan valmistavan koulutuksen järjestäjän on laadittava ja hyväksyttävä koulutusta varten opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty. Ammattitaidon näytöt on järjestettävä osana valmistavaa koulutusta.

Tutkintotoimikunta, tutkinnon järjestäjä ja koulutuksen järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Todistuksiin merkittävistä tiedoista ja todistusmalleista sekä henkilökohtaisten opiskeluohjelmien laatimisen perusteista määrätään erikseen.

Pääjohtaja JUKKA SARJALA
Jukka Sarjala

Ylitarkastaja ERKKI SALMI
Erkki Salmi

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET	7
	1 § Näyttötutkinnot	7
	2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus	7
	3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet	8
2	Luku	
	SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN	8
	1 § Tutkinnon osat	8
3	Luku	
	SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	9
	1 § Ruoanvalmistus suurtaloudessa	10
	a) Ammattitaitovaatimukset	10
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	10
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	18
	2 § Ruoanvalmistus henkilöstöravintolassa	18
	a) Ammattitaitovaatimukset	18
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	18
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	25
	3 § Tilaus- ja juhlapalvelut	26
	a) Ammattitaitovaatimukset	26
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	26
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	33
	4 § Erityisruokavalioaterioiden valmistus	33
	a) Ammattitaitovaatimukset	33
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	33
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	38
	5 § Kasvisruokavalioaterioiden valmistus	38
	a) Ammattitaitovaatimukset	38
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	38
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	45
	6 § Yrittäjyys	45
	a) Ammattitaitovaatimukset	45
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	45

c) Ammattitaidon osoittamistavat	47
7 § Muun ammattitutkinnon tutkinnon osa	47
c) Ammattitaidon osoittamistavat	47
LIITE SUURTALOUSKOKIN TYÖN KUVAUS SUURTALOUDESSA JA HENKILÖSTÖRAVINTOLASSA.....	48

1 Luku

NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

1 § NÄYTTÖTUTKINNOT

Näyttötutkinnot ovat ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia. Koulutuksessa, työelämässä ja harrastuksissa hankittua osaamista käsitellään yhtenä kokonaisuutena siten, että osaaminen voidaan hyödyntää tutkinnoissa vaaditun ammattitaidon näytöissä.

Näyttötutkinnot ovat rakenteeltaan modulaarisia. Ne muodostuvat työelämästä ja sen kehittymistarpeista johdetuista tehtäväkokonaisuuksista, joille on ominaista toiminnallisen ja tiedollisen perustan yhteisyys, ammattitaidon monipuolisuus sekä työprosessin ja sen tulosten yhdentyminen. Tutkinnon osa muodostaa ammattipätevyyden osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi ja arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Näytöt järjestetään ja suoritetaan joustavasti tutkinnon osa kerrallaan. Koko tutkinnon sijasta tavoitteena voi olla myös tietyn tai tiettyjen tutkinnon osien suorittaminen.

Ammattitaitovaatimusten kuvauksen perustana on pätevyystyyppitys, jonka katsotaan parhaiten soveltuvan ammattialalle. Kuvauksessa keskitytään ammatin ydintoimintojen vaatimuksiin, toimintaprosessien hallintaan ja laaja-alaiseen ammattikäytäntöön. Vaatimukset kattavat myös työelämässä tarvittavan kielitaidon ja sosiaaliset valmiudet.

2 § NÄYTTÖTUTKINTOIHIN VALMISTAVA KOULUTUS

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei muodollisesti voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin erilaisen valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistavan koulutuksen järjestäjän tulee vahvistaa opetussuunnitelma tutkintojen perusteiden mukaisesti. Koulutus ja siihen sisältyvät näytöt on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Koulutuksen järjestäjän velvollisuutena on järjestää näytöt osana valmistavaa koulutusta. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua näyttöihin osana opintojaan.

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettavaan perustutkintoon sisältyvät yhteiset opinnot eivät ole pakollisia koulutuksessa, joka valmistaa näyttötutkintona suoritettavaan perustutkintoon. Niiden tavoitteet tulee ottaa kuitenkin soveltuvin osin huomioon opetussuunnitelmassa ja opetuksen järjestämisessä.

3 § AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAPOJEN JA TUTKINTOSUORITUSTEN ARVIOINNIN YLEISET PERUSTEET

Näyttöjen arviointi edellyttää järjestelmällistä aineiston keräämistä, päätöksentekoa ja dokumentointia tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista suhteessa tutkinnon perusteissa määriteltyihin ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereihin. Arvioinnin painopisteen tulee olla tekemisessä ja työssä toimimisessa. Taito tai osaaminen on arvioitava pääsääntöisesti suoraan vastaavasta työtoiminnasta.

Näyttöympäristön tulee olla todellinen tai mahdollisimman realistinen. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä kuten havainnointia, haastatteluja, kyselyjä, aikaisempia dokumentoituja näyttöjä sekä itse- ja ryhmäarviointia. Näytöt tulee järjestää tutkinnon osittain siten, että niissä voidaan arvioida ammatin hallinnan kannalta keskeisten tavoitteiden saavuttamista.

Arvioinnin kohteilla ilmaistaan osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Kohteet tulee kiinnittää ydintaitoihin, työn perustana olevan tiedon hallintaan, työmenetelmien, työvälineiden ja materiaalien hallintaan sekä työprosessin hallintaan. Sekä arvioinnin kohteet että kriteerit johdetaan vastaavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteisiin perustuvat arviointikriteerit kuvaavat ja täsmentävät eritasoisia suorituksia. Kriteereillä ilmaistaan kynnykset, joiden avulla erotellaan eritasoiset suoritukset.

2 Luku

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § TUTKINNON OSAT

Suurtaloukokin ammattitutkinto muodostuu yhdestä pakollisesta ja kahdesta valinnaisesta tutkinnon osasta. Tutkinnon suorittaja voi antaa näytön joko suurtalouden tai henkilöstöravintolan toimintaympäristössä. Tutkinto on valmis, kun kaikki tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

Suurtaloukokin ammattitutkinnon osat ovat:

Pakolliset, vaihtoehtoiset osat: (valittava toinen)

1. Ruoanvalmistus suurtaloudessa tai
2. Ruoanvalmistus henkilöstöravintolassa

Valinnaiset osat: (valittava kaksi)

3. Tilaus- ja juhlapalvelut
4. Erityisruokavalioaterioiden valmistus
5. Kasvisruokavalioaterioiden valmistus
6. Yrittäjyys
7. Muun ammattitutkinnon tutkinnon osa.

3 Luku

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Suurtalouskokin ammattitutkinnossa ammattitaitovaatimukset (kohta a) on muodostettu työelämän tehtävä- ja taitoalueista. Arvioinnin kohteissa (kohdan b lihavoidut otsikot) ilmaistaan ne ammattitaidon kannalta keskeiset alueet tai toiminnot, joihin arvioinnissa on kiinnitettävä erityinen huomio. Arviointikriteerit (kohta b) puolestaan ilmaisevat, kuinka tutkinnon suorittajan on työssään suoriuduttava. Ammattitaidon osoittamistavat-kohdassa (kohta c) on määritelty kyseisen tutkinnon osan näytön antamiseen ja arviointiin liittyvät vaatimukset.

Näyttötutkintotoiminta perustuu oppilaitoksen laatimaan näyttöjen järjestämissuunnitelmaan. Tutkintovaatimuksista johdetut näytöt ja niiden tehtävät tulee suunnitella sellaisiksi, että ne ovat ammatinhallinnan kannalta keskeisiä ja niihin on sisällytettävä arviointikohteissa esitetyt alueet tai toiminnot kattavasti. Näytöissä tulee ilmetä tutkinnon suorittajan valmiudet ja kyky muuntaa sekä soveltaa tietojaan ja taitojaan vaihtelevissa tilanteissa. Kunkin tutkinnon osan näyttöpaikan on oltava sellainen, missä tutkinnon suorittaja pystyy tekemään tehtäviä, joista pystytään kattavasti toteamaan tutkinnon osan arviointikriteereissä määritelty suoritustason saavuttaminen.

Ammattitaidon näyttämistä varten on kullekin näytön antajalle huolellisesti laadittava henkilökohtainen näyttösuunnitelma (OPH:n määräys 47/011/2000). Tämä on laadittava suurtalouskokin ammattitutkinnon perusteita noudattaen. Suurtalouskokin ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimukseen ja arviointikriteereissä määriteltyyn suoritustasoon. Näyttöä arviotaessa kerätään aineistoa arviointipäätöksen tekoa varten. Arviointiaineisto kerätään tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista järjestelmällisesti ja ensisijaisesti laadullisin menetelmin. Arviointipäätös siitä, onko suoritus hyväksytty vai hylätty, tehdään kerätyn aineiston perusteella arviointikokouksessa kolmikantaisesti (työnantajan, työntekijän

tai itsenäisen ammatinharjoittajan ja opettajien edustajat). Kussakin tutkinnon osassa hyväksytään arviointikriteereissä määritelty suoritustaso.

Arvioinnin yhtenäistämiseksi tutkintotoimikunta tekee lopullisen linjauksen ammattitaidon arvioinnista. Se ei kuitenkaan saa muuttaa arvioinnin perusteita. Tutkintojen valtakunnallisen laatutason varmistusta varten näyttöjen järjestäjä on velvollinen toimittamaan suurtalouskokin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelman asianomaiselle tutkintotoimikunnalle hyväksyttäväksi ennen näyttöjen järjestämistä. Tutkintotoimikunta päättää tulkintakysymyksistä, kuten esimerkiksi näyttöpaikkojen soveltuvuudesta kyseisen tutkinnon osan suorittamiseen ja näytön riittävydestä.

Suoritus keskeytetään, jos tutkinnon suorittajan toiminta vaarantaa asiakkaiden turvallisuutta tai jos hän vakavasti lyö laimin omaa tai työyhteisön turvallisuutta.

Tutkinnon osien ammattitaitovaatimukset, arviointikohteet ja kriteerit sekä ammattitaidon osoittamistavat ovat seuraavat:

1 § RUOANVALMISTUS SUURTALOUESSA

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
Tutkinnon suorittaja toimii toimipaikan toiminta-ajatuksen sekä laatutavoitteiden mukaisesti suunnitellessaan ja organisoidessaan asiakkaiden tarpeiden ja toiveiden mukaisten annosten ja ateriakokonaisuuksien valmistamista.	Työn suunnittelu ja organisointi <ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa ruokalistan ja asiakastilausten mukaan• muuntaa annokset ja ateriakokonaisuudet erityisruokavalioiden noudattaville asiakkaille sopiviksi• ottaa suunnittelussa huomioon kansallisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin vaatimukset sekä erilaiset teemaviikot• muuntaa tarvittaessa päivän ruokalistan mukaisen ateriakokonaisuuden edustusateriaksi (esim. lisää alku- ja jälkiruoan, muuntaa annoksen lisäkeitä, muuntaa pääruokaa, muuntaa viimeistelyn ja tarjoilutavan)• muuntaa ja vakioi peruseruokaohjeita tarvittaessa ottaen huomioon ravitsemussuositukset ja asiakkaiden tarpeet (esim. uudet ruokalajit, annoskoko, asiakasmäärä)• arvioi tai laskee esivalmistuksessa ja valmistuksessa syntyvän hävikin sekä laskee hinnan käyttäen alan ATK-

Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän ottaa varastotyöskentelyssään huomioon elintarvikkeisiin liittyvät turvallisuusriskit noudattamalla elintarvikelainsäädäntöä, omavalvontasuunnitelmaa ja hygieniamääräyksiä.

ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan

- ajoittaa ja jaksottaa työtehtävänsä omatoimisesti (annos- ja ateriakokonaisuuden valmistamisen työvaiheet)

Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastotoiminnot

- tarkistaa varastoon vastaanotettavien elintarvikkeiden määrän ja vertaa määrää lähetyslistaan
- tarkistaa, että tuotteiden laatu vastaa odotuksia (esim. ulkonäkö, päiväysmerkinnät, lämpötilat)
- ilmoittaa määrä-/laatupoikkeamista esimiehelle tai toimii toimipaikan käytäntöjen mukaan
- tekee tarvittavat kirjaukset ja hyödynittää alan atk-ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan
- siirtää tuotteet viipymättä "First in – first out" järjestykseen tuoteryhmäkohtaisiin varastoihin ja seuraa sekä noudattaa tuoteryhmittäin määriteltyjä varastointiaikoja
- seuraa varastojen ja tuotteiden lämpötiloja aistinvaraisesti ja lämpötilamittauksin sekä tekee kirjaukset sovitulla tavalla
- merkitsee havaitsemansa puutteet varastossa olevista tuotteista – tiedottaa puutteista esimiehelle
- osallistuu ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa elintarviketilaukset toimipaikan käytäntöjen mukaan
- tarkistaa ruoanvalmistuksessa/jakeluasteissa tarvittavien tuotteiden määrän ja laadun sekä arvioi tuotteiden painohävikin vaikutuksen tarvittavaan kokonaismäärään
- noudattaa hygieenisiä määräyksiä ja puhdistaa varastot ylläpito- ja perussiivoussuunnitelmien mukaisesti sekä lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti
- käyttää turvallisia ja tarkoituksenmukaisia työmenetelmiä (esim. vaunut)

Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää ruoanvalmistuksen esikäsitteily ja -valmistustehtävissä tarkoituksenmukaisia menetelmiä, koneita ja laitteita noudattaen työturvallisuusohjeita sekä yrityksen laatu- ja kannattavuustavoitteita.

Tutkinnon suorittaja valmistaa toimipaikan toiminta-ajatuksen, asiakasryhmien makutottumusten ja erilaisten tilanteiden mukaisia ruokalajeja ja leivonnaisia. Hän noudattaa annosstandardeja ja vakioituja ohjeita sekä ennalta laadittua budjettia.

Esikäsitteily ja esivalmistus (I)

- valitsee elintarvikkeille tuoteryhmittäin oikeat esikäsitteily-/esivalmistus-tilat ja -tavat välttämättä ristikontaminaatiota elintarvikkeita käsitellessään
- valitsee esikäsitteilyssä/-valmistuksessa tarvittavat työvälineet, koneet ja laitteet tarkoituksenmukaisesti, järjestää työpaikan toimivaksi ja käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. turvallisuus, ergonomia, energian käyttäminen)
- arvioi esikäsitteilyssä/-valmistuksessa syntyvän hävikin ja minimoi hävikin noudattamalla sovittuja ohjeita sekä varmistaa ruoanvalmistuksessa tarvittavan tuotteen määrän (käyttöpainon)
- käyttää kausituotteita järkevästi ja arvioi eri jalostusasteisten tuotteiden hintoja valintoja tehdessään sekä hyödyntää laskelmissa alan atk-ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan
- jäähdyttää, sulattaa ja säilyttää esivalmistetut tuotteet turvallisesti ohjeita noudattaen oikeissa laitteissa, varastoissa ja lämpötiloissa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta sekä käyttää tarvittaessa suojakäsineitä
- pesee esivalmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa työpisteen siivoussuunnitelman mukaisesti sekä lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti

Ruokalajien valmistus (esivalmistus II)

- valmistaa omatoimisesti ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa suur- ja talouden toiminta-ajatuksen mukaisia ja asiakkaiden tarpeita vastaavia tuotteita
- valmistaa lounas- ja päivällisruokia kuten kalaruokia, liharuokia, sisäeliniä ja veriruokia, pääruokien kastikkeita, laatikko- ja munaruokia, keittoja, pataruokia, pääruokalajien lisäkkeitä

<p>Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää toimipaikan koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisesti kypsentaessään ruokalajeja ja leivonnaisia. Hän noudattaa työyhteisön ohjeita ja sopimuksia.</p>	<p>ja lämpimiä kasvislisäkkeitä, salaatteja ja raasteita, puuroja ja vellejä, jälkiruokia ja voileipiä (esim. yhdistää, sekoittaa, vaahdottaa, muotoilee)</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa lounaslistan mukaan muutamansa edustusaterioiden ruokalajit • valmistaa leivonnaisia (sämpylöitä, leipää, pullaa, piirakoita, pasteijoita, kakkuja ja yksinkertaisia konditoriatuotteita) • noudattaa ennakolta laadittuja/ muokattuja vakioruokaohjeita (esim. mittaa/punnitsee) • käyttää perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon elintarvikkeiden jalostusasteen ja kausituotteet sekä hyödyntää edellisen päivän ”tähdervoan” • työskentelee järjestelmällisesti ja ergonomisesti (esim. sarjatyö ja vaunujen hyödyntäminen) • noudattaa ruuanvalmistuksessa ohjeen mukaista ajoitusta, mitoitusta ja jaksotusta • valmistaa raaka-aineista toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisia, asiakkaiden tarpeita vastaavia aterioita (ravitsemuksellisesti täysipainoisia, kauniita ja maukkaita) • noudattaa hygieenisiä määräyksiä, siivoussuunnitelmaa ja lajittelee ruokalajien valmistuksessa syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti <p>Ruokalajien kypsennys</p> <ul style="list-style-type: none"> • käyttää elintarvikkeelle ja ruokalajille parhaiten sopivaa kypsennysmenetelmää (keittää vedessä tai höyryssä, hauduttaa, paistaa uunissa tai pannulla, kuorruttaa) • käyttää tarkoituksenmukaista kypsennyslaitetta (esim. keittopata, sekoitettava pata, painekeittokaappi, yhdistelmäuuni, kiertoilmauuni, paistinuuni, paistinpannu, painepaistinpannu, liesi, mikroaaltouuni) • käyttää koneita, työvälineitä ja
--	--

<p>Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa valmistamiensa ruokalajien ja aterioiden esille laitton toimipaikan käytäntöjen ja tilaisuuden luonteen huomioon ottaen sekä arvioi niiden laatua.</p> <p>Tutkinnon suorittaja muuntaa ja toteuttaa perusruokalistasta yleisimmät erityisruokavalioateriat ja sekä eri kulttuureja ja uskontoja edustavien asiakkaiden tarpeiden mukaiset ateriat.</p>	<p>laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, omavalvonta, ergonomia; energian käyttäminen)</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa ruoan kypsennyksessä ohjeen mukaista ajoitusta ja jaksoitusta • kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, makuun, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • pesee valmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa ruuanvalmistuksessa käytetyt koneet ja laitteet tarkoituksenmukaisilla puhdistusaineilla, -välineillä ja menetelmillä • mittaa tuotteiden lämpötiloja ja ottaa ruokanäytteet sekä tekee kirjaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti <p>Ruokalajien viimeistely ja esille laitto</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ruokalajien esille laitton • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa ruokalajien laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, rakenne) • viimeistelee (maistaa, maustaa, koristelee) • annostelee ruokalajit/ateriat toimipaikan standardien mukaisesti (noudattaa annoskokoja, ottaa huomioon jakeluhävikin jne.) • huolehtii tarjoiluastioiden siisteydestä (esim. GN -vuokien reunat) <p>Erityisruokavalioaterioiden toteuttaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • valitsee ja käyttää erityisruokavalioihin parhaiten soveltuvia perus- ja erityiselintarvikkeita (esim. ravintosisältö, vaihtelevuus) • valmistaa ruokalajeista ruoka-aineallergioiden, laktoosi-intoleranssin, keliakian, kasvisruokailun ja diabeteksen vaatimat erityisruokavalioateriat • valmistaa ruokalajeista uskonnon, kulttuurin tai vakaumuksen mukaiset ateriat
--	---

Tutkinnon suorittaja työskentelee tarvittaessa jakelulinjastossa tai noutopöydässä ja ruokien annostelussa sekä lähetyksessä ohjeiden mukaisesti. Hän palvelee asiakkaita sitoutuneesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja palvelukulttuurin mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja ottaa ruoka- ym. tilaukset vastaan jakelukeittiöstä tai -pisteistä, annostelee, pakkaa ja lähettää suurkeittiön tuotteita jakelukeittiöihin toimipaikan käytäntöjen,

- valmistaa erityisruokavalioateriat perusruokalistan kaltaisiksi (ruokalaji, rakenne, muoto, väri, esille laittaminen)

Jakelulinjastossa toimiminen ja asiakaspalvelu

- kunnostaa palvelutapahtumassa käytettävän tarjoilu-, palvelu- tai itsepalvelulinjaston laitteineen sekä käyttää että puhdistaa jakelulinjaston koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisesti
- järjestää ruuat sekä juomat tarjoiluun ja myyntiin hajautetussa jakelussa tai keskitetyssä jakelussa ja annostelee ruokia ohjeiden mukaan
- täydentää linjastoa palvelutapahtuman aikana sujuvasti ja huolehtii sen siisteydestä sekä puhtaudesta oma-toimisesti
- seuraa ja mittaa laitteiden sekä tuotteiden lämpötiloja, tekee sovitut kirjaukset ja toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti
- pukeutuu asiakaspalvelutilanteen vaatimalla tavalla ja käyttäytyy asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja sekä hyvän palvelun periaatteita noudattaen
- ottaa asiakkaat huomioon heti heidän saavuttuaan ja palvelee heitä tilanteen mukaisesti sekä pyrkii löytämään ratkaisun asiakkaiden/asiakasryhmien toiveisiin ja tarpeisiin
- tuntee toimipaikan tarjoamat tuotteet ja palvelut, esittelee ja suosittelee niitä aktiivisesti asiakkaille
- antaa tarvittaessa asiakkaille ravitsemusneuvontaa
- vastaa osaltaan tuotteiden turvallisuudesta lämpötilamittauksin ja näytteitä ottamalla

Ruokien pakkaaminen ja lähettäminen

- vastaanottaa jakelukeittiöstä/-pisteistä tai yksittäisiltä ateriapalveluasiakkailta tulevat tilaukset ja tulkitsee mahdollisia tietokoneella tulevia

lainsäädännön ja muiden ohjeiden mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja työskentelee oma-toimisesti ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa astiahuollossa ja tilojen puhtaanapidossa toimien ohjeiden mukaisesti.

- tilauslistoja (määrä, laatu)
- valitsee lähetyksiä varten jakelu-keittiöön/-pisteisiin oikein mitoitettut kuljetusastiat, lämpötarjottimet sekä huolehtii kuljetuksessa käytettävän välineistön esivalmisteluista (esim. lämpövaunujen esilämmitys)
 - annostelee ja pakkaa jakelukeittiöihin/-pisteisiin, ateriapalvelusasiakaille lähetettävät tuotteet asianmukaisesti välttämällä kertakäyttöisten pakkaus yms. materiaalien tuhlaamista sekä tekee sovitut merkinnät lähetettäviin tuotteisiin/tavaroihin
 - ajoittaa työskentelynsä ruuanvalmistuksen- ja kuljetusaikataulun mukaisesti
 - noudattaa omavalvonnan ohjeita (lämpötilat ja säilytysajat)

Astiahuolto ja tilojen puhtaanapito

- huolehtii astianpalautuslinjaston siisteydestä ja toimivuudesta, lajittelee astiat ohjeiden mukaisesti sekä pesee ruokailuastioita käyttämällä konetta tarkoituksenmukaisesti (turvallisuus, ergonomia, taloudellisuus)
- käsittelee puhtaita astioita hygieenisesti ja kuljettaa astiat paikoilleen esim. vaunuja hyödyntäen
- pesee tarjoilu-, jakelu-, ja kuljetusastiat (GN-vuoat yms.) tarkoituksenmukaisesti esim. patapesukoneessa
- noudattaa astiahuollon omavalvontasuunnitelmaa ja puhdistaa astianpesukoneet sekä astianpesutilat laaditun puhdistusohjelman mukaan
- puhdistaa ja desinfioi keittiö- ja kuljetusvaunut oikeassa paikassa, sovitulla menetelmällä ja puhdistusaineilla
- huolehtii osaltaan päivittäisestä työvaihepuhtaanapidosta, ylläpitopuhdistuksesta sekä peruspuhdistustehtävistä noudattaen toimipaikkaan laadittua siivoussuunnitelmaa

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita noudattaen.

Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtänsä suurtaloukokkina. Hän arvioi omia ja työryhmän suorituksia ja pyrkii kehittämään toimipaikan ravitsemis- palvelujen laatua kokonaisuutena.

Toiminta työyhteisössä

- työskentelee oma-aloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin sekä toimii alan lainsäädäntöä noudattaen
- työskentelee joustavasti muuttuvien tilanteiden edellyttämällä tavalla ohjeita noudattaen
- ottaa työskentelyssään huomioon seuraavan työvaiheen/työntekijän ja huolehtii omalta osaltaan tiedonvälityksestä
- on yhteistyökykyinen ja yhteistyöhaluinen
- ottaa osaltaan vastuun ruokatuotannosta sekä siinä tekemistään valinnoista ja niiden seurauksista
- perustelee ratkaisunsa erilaisten ruokatuotantoa ohjaavien arvojen ja periaatteiden näkökulmasta

Työn arvioiminen ja kehittäminen

- suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaan ja työhönsä sekä muiden työhön
- arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa ravitsemispalvelujen tuottajana
- kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta
- ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa ja seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä
- toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi ja tekee ehdotuksia työyhteisön toiminnan kehittämiseksi

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Ruoanvalmistus suurtaloudessa -osan suorittamisessa on keskeistä suurtalouden vakioaterioiden valmistuksen hallinta. Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidoissa työympäristöissä ja -tilanteissa.

Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat sellaiset suurtaloudet, joissa ruokien valmistusmäärät ovat suuria (sadoista annoksista tuhansiin annoksiin) ja toiminta perustuu pääsääntöisesti omavalmistukseen. Toiminta voi keskittyä pelkästään yhden/kahden tai useamman vaihtoehdoisen ateriakokonaisuuden (lounas) valmistukseen viitenä päivänä viikossa tai toimintaan voi kuulua koko päivän aterioiden valmistaminen seitsemänä päivänä viikossa. Toimipaikoissa toimintaa organisoidaan mitoittamisen, ajoittamisen, jaksottamisen sekä sarjatyön avulla. Ruoanvalmistuksessa käytetään suurtalouden koneita, laitteita ja työvälineitä. Ateriat tarjotaan asiakaslähtöisistä jakelulinjastoista, kuljetaan jakelukeittäihin suurina erinä tai toimitetaan yksittäisinä annoksina ateriapalveluja käyttäville asiakkaille. Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näytösuunnitelman mukaan.

2 § RUOANVALMISTUS HENKILÖSTÖRAVINTOLASSA

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja toimii henkilöstöravintolan toiminta-ajatuksen sekä laatutavoitteiden mukaisesti suunnitellussaan ja organisoidessaan asiakaslähtöisten annosten ja ateriakokonaisuuksien toteuttamista.</p>	<p>Työn suunnittelu ja organisointi</p> <ul style="list-style-type: none">• suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa laadittujen ruokalistojen ja asiakastilausten mukaisesti (lounas- ja edustusruokien sekä muiden tarjottavien tuotteiden valmistus)• ottaa suunnittelussa huomioon kansallisen ja kansainvälisen ruokakulttuurin vaatimukset sekä erilaiset teemaviikot• muuntaa annokset ja ateriakokonaisuudet erityisruokavalioita noudattaville asiakkaille sopiviksi• muuntaa ja vakioi perusuokaohjeita/annoskortteja tarvittaessa (esim. uudet ruokalajit, annoskoko, asiakasmäärä)• arvioi tai laskee esivalmistuksessa ja valmistuksessa syntyvän hävikin sekä laskee hinnan käyttäen alan ATK-ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan

Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia elintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän ottaa varastotyöskentelysään huomioon elintarvikkeisiin liittyvät turvallisuusriskit noudattamalla elintarvikelainsäädäntöä, omavalvontasuunnitelmaa ja hygieniamääräyksiä.

Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää ruoanvalmistuksen esikäsitteily ja esivalmistustehtävissä tarkoituksenmukaisia menetelmiä, koneita ja laitteita noudattaen työturvallisuusohjeita sekä yrityksen laatu- ja kannattavuustavoitteita.

- ajoittaa ja jaksottaa työtehtävänsä omatoimisesti (annos- ja ateriakokoonaisuuden valmistamisen työvaiheet)

Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastotoiminnot

- tarkistaa varastoon vastaanotettavan elintarvikkeiden määrän ja vertaa määrää lähetyslistaan
- tarkistaa, että tuotteiden laatu vastaa odotuksia (esim. ulkonäkö, päiväykset, lämpötilat)
- ilmoittaa määrä-/laatupoikkeamista esimiehelle tai toimii toimipaikan käytäntöjen mukaan
- tekee tarvittavat kirjaukset ja hyödynittää alan atk-ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan
- siirtää tuotteet viipymättä "First in – first out" järjestykseen tuoteryhmäkohtaisiin varastoihin ja seuraa sekä noudattaa tuoteryhmittäin määritellyjä varastointiaikoja
- seuraa varastojen ja tuotteiden lämpötiloja aistinvaraisesti ja lämpötilamittauksin sekä tekee kirjaukset sovitulla tavalla.
- merkitsee havaitsemansa puutteet varastossa olevista tuotteista ja tiedottaa puutteista esimiehelle sekä
- osallistuu ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa elintarviketilaukset toimipaikan käytäntöjen mukaan
- noudattaa hygieenisiä määräyksiä ja puhdistaa varastot ylläpito- ja perussiivoussuunnitelmien mukaisesti sekä lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti
- käyttää turvallisia ja tarkoituksenmukaisia työmenetelmiä

Esikäsitteily ja esivalmistus (I)

- valitsee elintarvikkeille tuoteryhmittäin oikeat esikäsitteily-/esivalmistus-tilat ja -tavat välttämättä ristikontaminaatiota elintarvikkeita käsitellessään
- valitsee esikäsitteilyssä/-valmistuksessa tarvittavat työvälineet, koneet ja laitteet tarkoituksenmukaisesti,

Tutkinnon suorittaja valmistaa henkilöstöravintolan toiminta-ajatuksen, asiakkaan/asiakasryhmien makutottumusten ja erilaisten tilanteiden mukaisia ruokalajeja, annoksia ja ateriakokonaisuuksia, lasikkotuotteita ja leivonnaisia. Hän noudattaa annosstandardeja ja vakioituja ohjeita sekä ennalta laadittua budjettia.

- järjestää työpaikan toimivaksi ja käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. turvallisuus, ergonomia, energian käyttäminen)
- arvioi esikäsittelyssä/-valmistuksessa syntyvän hävikin ja minimoi hävikin noudattamalla sovittuja ohjeita sekä varmistaa ruoanvalmistuksessa tarvittavan tuotteen määrän (käyttöpainon)
 - käyttää kausituotteita järkevästi ja arvioi eri jalostusasteisten tuotteiden hintoja valintoja tehdessään sekä hyödyntää laskelmissa alan atk-ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan
 - seuraa á la carte annoksissa käytettyjen esivalmisteiden riittävyttä ja huolehtii niiden turvallisuudesta (määrät, päiväykset)
 - jäähdyttää, sulattaa ja säilyttää esivalmistetut tuotteet turvallisesti ohjeita noudattaen oikeissa laitteissa, varastoissa ja lämpötiloissa
 - huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta sekä käyttää tarvittaessa suojakäsineitä
 - pesee esivalmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa työpisteen siivoussuunnitelman mukaisesti sekä lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti

Ruokalajien valmistus (esivalmistus II)

- työskentelee omatoimisesti ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa valmistaessaan asiakkaiden tarpeita vastaavia ja henkilöstöravintolan toiminta-ajatuksen mukaisia tuotteita
- valmistaa vakioaterioiden ruokalajeja kuten kalaruokia, liharuokia, sisäelin- ja veriruokia, pääruokien kastikkeita, laatikko- ja munaruokia, keittoja, pataruokia, pääruokalajien lisäkkeitä ja lämpimiä kasvislisäkkeitä, salaatteja ja raasteita ja jälkiruokia (esim. yhdistää, sekoittaa, vaahdottaa, muotoilee)

<p>Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää henkilöstöravintolan koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisesti kypsentaessään ruokalajeja ja leivonnaisia. Hän noudattaa työyhteisön ohjeita ja sopimuksia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistaa suunnittelemansa edustusaterioiden ruokalajit • valmistaa á la carte listalta tilattuja annoksia ja ateriakokonaisuuksia kuten alkukeittoja ja -salaatteja, liha- ja kala- ja kasvisruokia, energia- ja kasvilisäkkeitä sekä jälkiruokia • valmistaa esille laitettavia tuotteita kuten salaatteja, kerrosvoileipiä, muita voileipiä, täytettyjä sämpylöitä ja patonkeja, pitsoja, hampurilaisia, tortilloja, tacoja, lihapiirakoita ja lämpimiä voileipiä • valmistaa henkilöstöravintolassa tarjottavia leivonnaisia (sämpylöitä, leipää, pullia, piirakoita, yksinkertaisia konditoriatuotteita) • noudattaa ennakolta laadittuja/ muokattuja ruokaohjeita (esim. mittaa/punnitsee) • käyttää perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti ottaen huomioon elintarvikkeiden jalostusasteen ja kausituotteet sekä hyödyntää edellisen päivän ”tähderoan” • työskentelee järjestelmällisesti ja ergonomisesti (esim. sarjatyö ja vaunujen hyödyntäminen) • noudattaa ruuanvalmistuksessa ohjeen mukaista ajoitusta, mitoitusta ja jaksotusta • valmistaa raaka-aineista toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisia ja asiakkaiden tarpeita vastaavia vakioaterioita ja a la carte annoksia (ravitsemuksellisesti täysipainoisia, kauniita ja maukkaita) • noudattaa hygienia-ohjeita ja siivoussuunnitelmaa sekä lajittelee ruokalajien valmistuksessa syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti <p>Ruokalajien kypsennys</p> <ul style="list-style-type: none"> • käyttää ruokalajille ja elintarvikkeelle tilanteeseen parhaiten sopivaa kypsennysmenetelmää kuten keittää vedessä tai höyryssä, hauduttaa, paistaa uunissa tai pannulla, pariloi, paahaa eli grillaa, uppoaistaa
---	--

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa valmistamiensa ruokalajien ja annosten esille laitton toimipaikan käytäntöjen ja tilaisuuden luonteen huomioon ottaen sekä arvioi niiden laatua.

- käyttää tarkoituksenmukaista kypsennyslaitetta (keittopata, pikakeitin, sekoittava pata, painekeittokaappi, yhdistelmäuuni, kiertoilmauuni, paistinuuni, paistinpannu, painepaistinpannu, rasvakeitin, liesi, parila, paahdin, mikroaaltouuni)
- käyttää koneita, työvälineitä ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, omavalvonta, ergonomia; energian käyttäminen)
- noudattaa ruokalajien ja leivonnaisien kypsentämisessä (vakio- ja edustusateriat, á la carte annokset) ohjeen mukaista ajoitusta
- kypsentää ruokalajit ja leivonnaiset niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, makuun, turvallisuuteen ja ravintoarvoon
- pesee valmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa ruuanvalmistuksessa käytetyt koneet ja laitteet oikeilla puhdistusaineilla, -välineillä ja -menetelmillä
- mittaa tuotteiden lämpötiloja ja ottaa ruokanäytteet sekä tekee kirjaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti

Ruokalajien viimeistely ja esille laitto

- suunnittelee ruokalajien/annosten esille laitton
- arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa annos- ja ateriakokonaisuuksien laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu, rakenne)
- viimeistelee (maistaa, maustaa, koristelee)
- valitsee asiakkaalle/tilaisuuteen sopivan tarjoilutavan ja laittaa aterian kauniisti tarjolle (esim. palvelulinjastoon, lautas-/vattitarjoiluun, automaattiannokset)
- annostelee ruokalajit/ateriat toimipaikan standardien mukaisesti (noudattaa annoskokoja)
- huolehtii tarjoiluastioiden siisteydestä

Tutkinnon suorittaja muuntaa ja toteuttaa perusruokalistasta yleisimmät erityisruokavaliot sekä eri kulttuureja ja uskontoja edustavien asiakkaiden tarpeiden mukaiset ateriat.

Tutkinnon suorittaja työskentelee tarvittaessa palvelulinjastossa tai noutopöydässä ja ruokien annostelussa sekä henkilöstöravintolan tuotteiden myynnissä ohjeiden mukaisesti. Hän palvelee asiakkaita sitoutuneesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja palvelukulttuurin mukaisesti.

Erityisruokavalioiden toteuttaminen

- valitsee ja käyttää erityisruokavaliointiin parhaiten soveltuvia perus- ja erityiselintarvikkeita (mm. ravintosisältö, vaihtelevuus)
- valmistaa ruokalajeista ruoka-aineallergioiden, laktoosi-intoleranssin, keliakian, kasvisruokailun ja diabeteksen vaatimat erityisruokavalioteriat
- valmistaa ruokalajeista uskonnon, kulttuurin tai vakaumuksen mukaiset ateriat
- valmistaa erityisruokavalioteriat perusruokalistan kaltaiseksi (ruokalaji, rakenne, muoto, väri, esille laittaminen)

Palvelulinjastossa toimiminen ja asiakaspalvelu

- kunnostaa palvelutapahtumassa käytettävän tarjoilu-, palvelu- tai itsepalvelulinjaston laitteineen tilaisuuden mukaan ja käyttää sekä puhdistaa palvelulinjaston koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisesti ja taloudellisesti
- järjestää ruuat sekä juomat tarjoiluun ja myyntiin (kahvila- jakelu-, "free-flow"-linjastoon tai noutopöytään),
- annostelee ruokia ohjeiden mukaan sekä täydentää linjastoa/noutopöytää palvelutapahtuman aikana sujuvasti ja huolehtii sen siisteydestä ja puhtaudesta omatoimisesti
- seuraa ja mittaa laitteiden sekä tuotteiden lämpötiloja ja tekee sovitut kirjaukset sekä toimii poikkeustilanteissa ohjeiden mukaisesti
- käyttää tarvittaessa kassakonetta ja vastaanottaa tavallisimpia maksuvälineitä (rahastaa)
- pukeutuu asiakaspalvelutilanteen vaatimalla tavalla ja käyttäytyy asiakaspalvelutilanteissa hyviä käytöstapoja ja hyvän palvelun periaatteita noudattaen
- ottaa asiakkaat huomioon heti

Tutkinnon suorittaja työskentelee oma-toimisesti ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa astiahuollossa ja tilojen puhtaanapidossa toimien ohjeiden mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita ja sopimuksia noudattaen.

heidän saavuttuaan, palvelee heitä tilanteen mukaisesti ja ottaa huomioon asiakkaiden/asiakasryhmien toiveet ja tarpeet ja pyrkii löytämään ratkaisun niihin

- tuntee toimipaikan tarjoamat tuotteet ja palvelut, esittelee ja suosittelee niitä aktiivisesti asiakkaille
- vastaa osaltaan valmistamiensa tuotteiden turvallisuudesta lämpötilamittauksien ja näytteiden ottamisen avulla

Astiahuolto ja tilojen puhtaanapito

- huolehtii astianpalautuslinjaston siisteydestä ja toimivuudesta ja lajittelee astiat ohjeiden mukaisesti sekä pesee ruokailuastioita käyttämällä konetta tarkoituksenmukaisesti (turvallisuus, ergonomia, taloudellisuus)
- käsittelee puhtaita astioita hygieenisesti ja kuljettaa astiat paikoilleen esim. vaunuja hyödyntäen
- noudattaa astiahuollon omavalvontasuunnitelmaa ja puhdistaa astianpesukoneet ja astianpesutilat laaditun puhdistusohjelman mukaan
- huolehtii osaltaan päivittäisestä työvaihepuhtaanapidosta, ylläpitopuhdistuksesta sekä peruspuhdistustehtävistä noudattaen toimipaikkaan laadittua siivoussuunnitelmaa

Toiminta työyhteisössä

- työskentelee oma-aloitteisesti ja yhteistyössä muiden työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin sekä toimii alan lainsäädäntöä noudattaen
- työskentelee joustavasti muuttuvien tilanteiden edellyttämällä tavalla
- ottaa työskentelyssään huomioon seuraavan työvaiheen/työntekijän ja huolehtii omalta osaltaan tiedottamisesta
- on yhteistyökyinen ja -haluinen

<p>Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtänsä henkilöstöravintolan suurtalouskokkina. Hän arvioi omia ja työryhmän suorituksia ja pyrkii kehittämään toimipaikan ravitsemispalvelujen laatua kokonaisuutena.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ottaa osaltaan vastuun ruokatuotannosta sekä siinä tekemistään valinnoista ja niiden seurauksista • perustelee ratkaisunsa erilaisten ruokatuotantoa ohjaavien arvojen ja periaatteiden näkökulmasta <p>Työn arviointi ja kehittäminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaan ja työhönsä sekä muiden työhön • arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa ravitsemispalvelujen tuottajana • kehittää omaa toimintaansa asiakkailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta • ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa ja seuraamalla alalla tapahtuvaa kehitystä • toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi ja tekee ehdotuksia työyhteisön toiminnan kehittämiseksi
--	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Ruoanvalmistus henkilöstöravintolassa -osan suorittamisessa on keskeistä henkilöstöravintolan ruoanvalmistuksen- ja palvelutoiminnan hallinta. Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan aidoissa työympäristöissä ja -tilanteissa.

Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat sellaiset toimipaikat (henkilöstö-, opiskelijaravintolat ja juhlapalveluyritykset), joissa tarjottavien tuotteiden valikoima on monipuolinen (vakioateriat, á la carte annokset, esille laitettavat tuotteet, kahvila- ja kokouspalvelut). Toimipaikoissa valmistetaan useita annos- ja ateriakokonaisuuksia samanaikaisesti ja valmistusmäärät ovat pienempiä (kymmenistä muutamiin satoihin vakioaterioihin sekä yksittäisiä tilausannoksia). Toimipaikoissa käytetään suurtalouden sekä ravintolan koneita, laitteita ja työvälineitä, sekä asiakaslähtöisiä tarjoilulinjastoja ja -tapoja. Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja osallistuu tarvittaessa työryhmän jäsenenä tilaus-, juhlapalvelujen ja teematilaisuuksien ideointiin ja suunnitteluun, toteutukseen ja toteutuksen jälkeiseen arviointiin. Hän ottaa huomioon toimipaikan toiminta-ajatuksen, laatu- ja kannattavuustavoitteet sekä asiakasryhmien tarpeet ja vaatimukset.</p>	<p>Ideointi ja suunnittelu</p> <ul style="list-style-type: none"> • ideoi ja suunnittelee työryhmän jäsenenä toimipaikan, tilaus-, juhlapalveluja sekä teematilaisuuksia sekä osallistuu tilaisuuden toteutukseen ja toteutuksen jälkeen arviointiin • suunnittelee tilaisuuden menyn (ateriakokonaisuus ja ruokajuomat) • ottaa suunnittelussa huomioon tilaisuuden luonteen ja ajankohdan (esim. itsenäisyyspäivä, pikkujoulu, uusivuosi, vappu, juhannus, merkkipäivät, häät, rapujuhlat, lastenkutsut, sadonkorjuujuhla, Halloween jne.) • ottaa suunnittelussa huomioon viikompäivän ja vuorokauden ajan, tarjoilutavan (esim. buffet, pöytiin tarjoilu, cocktail) ja paikan, jossa tilaisuus järjestetään (toimipaikan tilat, catering) • ottaa suunnittelussa huomioon asiakkaiden iän ja sukupuolen • soveltaa suunnittelussa kansallista ja kansainvälistä ruoka-, juoma- ja tapakulttuuria • hyödyntää suunnittelussa alan kotimaista ja ulkomaista kirjallisuutta • noudattaa suunnittelussa ruokalistasuunnittelun periaatteita (esim. ateriakokonaisuuden ulkonäkö [väri, rakenne, muoto], raaka-aineiden ja valmistustavan yhteensoveltuvuus, oikeat annoskoot sekä gastronomisen järjestys ja makujen harmonia) • hyödyntää ajanmukaista ja laajaa tuotetietoutta kehitellessään uusia ohjeita tilaus- ja juhlapalveluaterioiden alku-, pää- ja jälkiruoiksi • laatii uusia vakioruokaohjeita (käyttää apuna atk:ta toimipaikan käytäntöjen mukaan) • valitsee tilausaterioille vuodenaikoihin liittyviä elintarvikkeita ja sesonkiruokia sekä erikoisraaka-aineita vaativimpiin tilaisuuksiin

<p>Tutkinnon suorittaja toimii omatoimisesti ja yhteistyössä työryhmän jäsenten kanssa organisoidessaan tilaus- ja juhlapalveluaterioiden valmistamista.</p> <p>Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi eri tuoteryhmiin kuuluvia perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän noudattaa elintarvikkeiden vastaanotosta ja varastoinnista annettuja ohjeita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tekee tarpeen mukaan vertailulaskelmia eri tyyppisten ja eri jalostusasteisten tuotteiden välillä sekä laskee tilauksen kustannukset ja tavoitekatteet (käyttää apuna atk:ta toimipaikan käytäntöjen mukaan) • suunnittelee annoksen/ateriakokonaisuuden esille laittamisen ja tekee yhteistyötä tarjoilusta vastaavien henkilöiden kanssa tarjoilutapaa valittaessa • muuntaa edustusateriat myös erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille (terveydelliset ja kulttuuriset syyt) <p>Työn organisointi</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa laaditun ruokalistan mukaisesti • ajoittaa ja jaksottaa ruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti ohjelmalliseen tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaan (ottaa huomioon puheet yms. ohjelman jotka vaikuttavat ruokalajien valmistamis- ja tarjoamisajankohtaan) • noudattaa laadittuja ruokaohjeita työn organisoinnissa ja ruoanvalmistuksen eri vaiheissa (laadunvarmistus) • arvioi tai laskee syntyvät hävikit ja varaa ohjeen mukaiset määrät elintarvikkeita (käyttöpainot) ruoanvalmistukseen <p>Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastotoiminnot</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa varastoon vastaanotettavan elintarvikkeiden määrän ja laadun, ilmoittaa määrä-/laatupoikkeamista esimiehelle tai toimii toimipaikan käytäntöjen mukaan • tekee tarvittavat kirjaukset ja hyödyn-tää alan atk-ohjelmaa toimipaikan käytäntöjen mukaan • siirtää tuotteet heti saapumisen jälkeen "First in – first out" järjestykseen tuoteryhmäkohtaisiin varastoi-
--	---

Tutkinnon suorittaja valitsee ja käyttää tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistuksen esikäsittely ja -valmistustehtävissä tarkoituksenmukaisia menetelmiä, koneita ja laitteita ottaen huomioon työturvallisuuden sekä toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteet.

Tutkinnon suorittaja valmistaa toimipaikan toiminta-ajatuksen ja juhlapalvelutilaisuuden luonteen mukaisia annos- ja ateriakokonaisuuksia työskentelemällä lainsäädäntöä ja toimipaikan ohjeita noudattaen.

hin tai käsittelee tuotteet välittömästi ennen varastointia (rajallinen säilytysaika esim. tuore kala)

- noudattaa tuoteryhmittäin määriteltyjä varastointiaikoja sekä seuraa varastojen ja tuotteiden lämpötiloja aistinvaraisesti ja lämpötilamittauksin sekä tekee kirjaukset sovitulla tavalla
- noudattaa hygieenisiä määräyksiä ja puhdistaa varastot ylläpito- ja perussiivoussuunnitelmien mukaisesti sekä lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti
- käyttää turvallisia ja tarkoituksenmukaisia työmenetelmiä

Esikäsittely ja esivalmistus

- valitsee ja käyttää perus- ja erikoiselintarvikkeille tuoteryhmittäin esikäsittelyyn ja valmistukseen oikeat tilat ja tarkoituksenmukaiset työmenetelmät ja -välineet
- ajoittaa ja jaksottaa ruokien esikäsittelyn ja esivalmistuksen, järjestää työpisteensä toimivaksi sekä käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. turvallisuus, ergonomia, energian käyttäminen)
- huolehtii esivalmistettujen tuotteiden tarkoituksenmukaisesta jäähdyttämisestä ja säilyttämisestä noudattaen toimipaikan toimintaohjeita
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta
- pesee esivalmistusastiat koneella tai käsin ja puhdistaa työpisteen siivoussuunnitelman mukaisesti sekä lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti

Ruokalajien valmistus ja kypsennys

- testaa tarvittaessa uusien ruokaohjeiden toimivuutta ennakkoon pienessä erässä ja tekee aistinvaraisen arvioinnin pohjalta ohjeeseen mahdollisesti tarvittavat muutokset ennen tilaisuuden toteuttamista
- suunnittelee ja organisoii ruokalajien

	<p>valmistuksen omatoimisesti toimien yhteistyössä muun henkilöstön kanssa</p> <ul style="list-style-type: none"> • valitsee ruokalajeille tarkoituksenmukaisimmat ja tilanteeseen parhaiten sopivat työ-/kypsennysmenetelmät, koneet ja laitteet • noudattaa laadittujen/muokattujen vakioruokaohjeiden tai annoskorttien määriä • ajoittaa sekä jaksottaa ateriakokonaisuuden ruokalajien valmistuksen ja kypsentämisen tilauksen aikataulun mukaiseksi • kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • työskentelee järjestelmällisesti ja ergonomisesti sekä siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen tilanteen vaatimalla tavalla • toimii ruoanvalmistustyössään toimipaikan toiminta-ajatuksen sekä laatu- ja kannattavuustavoitteiden mukaisesti työskentelemällä taloudellisesti (hävikkiä välttäen) tehokkaasti ja turvallisesti • valmistaa erityisruokavaliointia tilaus- ja juhlapalvelun ruokalistan kaltaisiksi (ruokalaji, rakenne, muoto, väri, esille laitto) • valmistaa asiakkaiden/asiakasyhmien tarpeita vastaavia kauniita ja maukkaita alkuperä-, pää- ja jälkiruokia toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteita noudattaen • huolehtii ruokien laadun tarkkailusta tilaisuuden aikana aistinvaraisesti ja lämpötilamittauksin sekä tekee omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjaukset • jäähdyttää, säilyttää ja käyttää tilaisuudesta jääneet tuotteet noudattaen omavalvontasuunnitelman ohjeita • noudattaa hygieenisiä määräyksiä, siivoussuunnitelmaa ja lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti
--	--

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa tilaus- ja juhlapalvelu-aterioiden esille laitton asiakkaiden/asiakasryhmien tarpeiden, tilaisuuden luonteen ja ajankohdan huomioon ottaen.

Tutkinnon suorittaja osallistuu tarvittaessa pöytien kattamiseen ja tarjoilutapahtumaan työryhmän jäsenenä. Hän palvelee asiakkaita ystävällisesti ja toimii asiakaspalvelutilanteessa toimipaikan vaatimusten ja tilaisuuden luonteen mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja valmistaa, kypsentää ja tarjoaa tai kuumentaa ja tarjoaa tilaus- ja juhlapalveluaterioita tarvittaessa myös asiakkaan osoittamissa tiloissa. Hän huolehtii tuotteiden laadusta noudattamalla lainsäädäntöä ja toimipaikan ohjeita.

Ruokalajien viimeistely ja esille laitto

- suunnittelee aterioiden esille laitton asiakkaiden tarpeiden ja tilaisuuden luonteen ja tarjoilutavan mukaisesti (lautas-, vati-, noutopöytätarjoilu)
- arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa aterioiden laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu) ja viimeistelee tuotteet (maistaa, maustaa)
- koristelee ruokalajit näyttävästi ja juhlavasti ottaen huomioon tilaisuuden luonteen
- laittaa aterian kauniisti tarjolle noudattaen suunniteltuja annoskokoja ja toimipaikan laatutavoitteita

Kattaminen ja asiakaspalvelu

- järjestää ja somistaa asiakaspalvelutilan ohjeita noudattaen
- kattaa ja koristelee pöydät kahvi- tai ruokatarjoilun luonteen edellyttämällä tavalla (esim. pöytäliinat, lautaliinat, kukat, kynttilät, koristeet, astiat ja ruokailuvälineet)
- tarjoilee ja kerää astioita sujuvasti palvelutapahtuman aikana ottaen huomioon asiakkaiden tarpeet ja toiveet
- pukeutuu asiakaspalvelutilanteeseen toimipaikan vaatimusten ja tilanteen luonteen mukaisesti sekä toimii kohteliaasti ja asiallisesti

Tilaus- ja juhlapalvelutoiminta asiakkaan osoittamissa tiloissa

- laatii työryhmän jäsenenä juhlapalvelujen työtehtävien (kuljetus, valmistus, kypsennys, kuumennus ja esille laitto) ajoitus suunnitelmat
- varaa riittävän määrän juhlapalvelussa tarvittavia astioita, ruoka- ja juomat tuotteita, tarjoilutarvikkeita sekä mahdollisesti muuta tarvittavaa materiaalia
- huolehtii kuljetusastioiden puhtaudesta ja toimintakunnosta sekä valitsee ruokien kuljettamiseen oikein mitoitettut kuljetusastiat
- annostelee ja pakkaa juhlapalvelus-

<p>Tutkinnon suorittaja työskentelee oma-toimisesti ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa tilaus- ja juhlapalvelujen astiahuollossa ja tilojen puhtaanaapidossa toimien ohjeiden mukaisesti.</p>	<p>sa tarvittavat tavarat ja tuotteet asianmukaisesti kuljetusta varten (kylmänä säilytettävät ja kuumana säilytettävät tuotteet)</p> <ul style="list-style-type: none"> • purkaa tuotteet asiakkaan tiloissa kuljetuspakkauksista sekä tarvittaessa valmistaa ja kypsentää tai kuumentaa ruokalajit asiakkaan osoittamien tilojen koneet, laitteet ja tilat huomioon ottaen • laittaa ruokalajit esille suunnitelman mukaan sekä huolehtii ruokalajien tarjoilusta toimimalla aktiivisesti työryhmän jäsenenä • siirtyy tarvittaessa työtehtävistä toiseen joustavasti sekä ratkaisee luovasti juhlapalvelutilaisuuksissa tapahtuvat yllättävät tilanteet • noudattaa ruokien pakkaamisessa, kuljettamisessa, valmistuksessa ja kypsentämisessä tai uudelleen kuumentamisessa sekä tarjoilussa juhlapalveluja varten laaditun omavalvontasuunnitelman ohjeita ja hygieenisiä määräyksiä • tekee jälkityöt joustavasti ja tehokkaasti (jääneiden ruokien jäähdyttäminen ja pakkaaminen, astiahuolto, tavaroiden pakkaaminen, tilojen puhdistaminen yms.) yhdessä työryhmän jäsenten kanssa <p>Astiahuolto ja tilojen puhtaanapito:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lajittelee astiat ohjeiden mukaisesti sekä pesee ruokailuastioita käyttämällä konetta tarkoituksenmukaisesti (turvallisuus, ergonomia, taloudellisuus) • käsittelee puhtaita astioita hygieenisesti ja kuljettaa astiat paikoilleen esim. vaunuja hyödyntäen • noudattaa astiahuollon omavalvontasuunnitelmaa ja puhdistaa astianpesukoneet ja astianpesutilat laaditun puhdistusohjelman mukaan • huolehtii osaltaan tilaisuuden aikana työvaihepuhtaanapidosta ja ylläpito-puhdistuksesta noudattaen toimipaikkaan laadittua siivoussuunnitelmaa
--	--

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita noudattaen.

Tutkinnon suorittaja arvioi omia ja työryhmän suorituksia sekä pyrkii kehittämään toimipaikan tilaus- ja juhlapalvelujen laatua kokonaisuutena.

- lajittelee syntyneen jätteen ohjeiden mukaisesti

Toiminta työyhteisössä

- työskentelee oma-aloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin juhlatilaisuuksien järjestämisessä
- suhtautuu myönteisesti vaihteleviin työaikoihin ja siirtyy joustavasti tehtävästä toiseen
- työskentelee alan lainsäädäntöä noudattaen
- viestii työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa tilaisuuden onnistumiseen vaikuttavista seikoista (esim. aikatauluista, ruokavalioista, ruoan esille laitosta jne.)
- antaa ja pyytää oma-aloitteisesti apua tarvittaessa sekä toimii vastuullisena tiimin jäsenenä toimipaikan tilaus-/juhlapalveluruokailun järjestämisessä
- ottaa vastuun omasta ja työryhmän työskentelystä

Työn arvioiminen ja kehittäminen

- arvioi realistisesti omaa työtään ja työryhmän toimintaa juhlapalvelujen järjestäjänä
- antaa palautetta rakentavasti ja vastaanottaa palautetta asiakkailta ja työryhmän muilta jäseniltä
- kehittää aktiivisesti omaa ja työryhmän työskentelyä saamansa palautteen avulla
- ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa ja seuraamalla juhlapalveluissa tapahtuvaa kehitystä

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tilaus- ja juhlapalvelut-osan suorittajan on hallittava suurtalouden tai henkilöstöravintolan ruokatuotannon osan ammattitaitovaatimukset. Tämän tutkinnon osan suorittamisessa keskeistä on suurtalouden tai henkilöstöravintolan tilaus- ja juhlapalvelujen ruoanvalmistuksen ja palvelutoiminnan ammattimainen hallinta. Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset osoitetaan aidoissa työympäristöissä ja -tilanteissa. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat toimipaikat, joissa järjestetään tilaus- ja juhlapalveluja toimipaikan omissa tai asiakkaan osoittamissa tiloissa. Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

4 § ERITYISRUOKAVALIOATERIOIDEN VALMISTUS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja laatii ravitsemussuositusten mukaisen terveellisen ruokavalion tavallisimpiin erityisruokavalioihin.</p> <p>Hän varmistaa ravintoainelaskelmien avulla ruokavaliosuositusten toteutumisen ja muuntaa ateriat toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteiden sekä asiakkaiden tarpeiden ja vaatimusten mukaisiksi.</p>	<p>Erityisruokavalioaterioiden suunnitteleminen</p> <ul style="list-style-type: none">• muuntaa toimipaikan perusruokalistaa huomioon ottaen terveydelliset (esim. keliakia, diabetes, laktoosintoleranssi, kasvisruokavaliot, allergiat jne.) ja kulttuuriset rajoitukset (islam, juutalaisuus jne.)• muokkaa ja kehittää tarvittaessa uusia ohjeita (uudet erityisruokavaliot ja ruokalajit, annoskoon ja asiakasmäärän muutokset, teemaviikot jne.)• soveltaa tietoisesti ravitsemussuosituksia eri asiakasryhmien tarpeita vastaavia aterioita suunnitellessaan ja tekee ravintoainelaskelmat tietokonetta apuna käyttäen• tarkistaa ruokavalioiden tavallisimmat ravintoaineet ja analysoi erityisruokavalioiden kriittiset ravintoaineet sekä tekee korjausehdotuksia• selvittää aktiivisesti asiakkaan tarpeita ja toteuttaa mahdollisuuksien mukaan asiakkaan erityistoiveet• laskee hävikit ja katteen valmistamalleen annoksille sekä tekee hintalaskelmat tietokonetta apuna käyttäen toimipaikan käytäntöjen mukaisesti• huolehtii omalta osaltaan, että

Tutkinnon suorittaja toimii omatoimisesti ja yhteistyössä työryhmän jäsenten kanssa organisoidessaan erityisruokavalioaterioiden valmistamista.

Tutkinnon suorittaja varmistaa elintarvikkeiden laadun, turvallisuuden ja tarkoitukseen sopivuuden. Hän valitsee ja käyttää dieettiruoanvalmistuksen esikäsitteily ja -valmistus tehtävissä tarkoituksenmukaisia menetelmiä, koneita, laitteita ottaen huomioon työturvallisuuden sekä toimipaikan laatu- ja kannattavuustavoitteet.

dieettiateriat edistävät asiakkaiden hyvinvointia ja kehittävät heidän makutottumuksiaan sekä ylläpitävät ja edistävät terveyttä

- pitää yllä ammatillista osaamistaan hankkimalla jatkuvasti uutta tietoa erityisruokavalioista, ravitsemuksesta, ruokakulttuurista ja ruoasta
- hyödyntää alan kotimaista ja ulkomaista kirjallisuutta sekä muita tietolähteitä (esim. internet) työskentelyssään

Työn organisointi

- suunnittelee ja järjestää työnsä yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa perusruokalistan ja erityisruokavaliolistan pohjalta (hyödyntää perusruoanvalmistusta erityisruokavalioterioiden valmistuksessa)
- osallistuu erityiselintarvikkeiden ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tilaukset toimipaikan käytäntöjen mukaan
- ajoittaa ja jaksottaa dieettiruoanvalmistuksen työtehtävät omatoimisesti
- arvioi tai laskee syntyvät hävikit ja varaa ohjeen mukaiset määrät elintarvikkeita (käyttöpainot) erityisruokavalioterioiden ruokien valmistukseen

Esikäsitteily ja esivalmistus

- valitsee ja käyttää perus- ja erityiselintarvikkeita monipuolisesti ja tarkoituksenmukaisesti (esim. ravintoarvo, turvallisuus, sopivuus, vaihtelevuus, kausituotteet jne.)
- noudattaa ennakolta laadittuja vakioruokaohjeita (esim. käyttää ohjeen mukaisia raaka-aineita, mittaa/punnitsee ne tarkasti)
- arvioi tai laskee esikäsitteily- ja kypsennyshävikin ja välttää tietoisesti hävikkiä
- valitsee elintarvikkeille tuoteryhmittäin tarkoituksenmukaiset ja elintarvikehygienian vaatimusten mukaiset käsittelytilat ja -menetelmät
- järjestää työpisteensä toimivaksi ja

<p>Tutkinnon suorittaja valmistaa ja kypsentää erityisruokavalioaterioiden ruokalajit siten, että ne vastaavat asiakkaiden tarpeita sekä toimipaikan toiminta-ajatusta, laatu- ja kannattavuustavoitteita.</p>	<p>käyttää työvälineitä, koneita ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, ergonomia, energian käyttö)</p> <ul style="list-style-type: none"> • jäähdyttää, sulattaa ja säilyttää esikäsitellyt ja -valmistetut tuotteet turvallisesti niille määritellyissä varastoissa ja lämpötiloissa • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta (käyttää tarvittaessa suojakäsineitä) • pesee esikäsitteily ja -valmistusastiat työvaiheittain tarkoituksenmukaisesti koneella tai käsin • lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti <p>Erityisruokavalioaterioiden ruokalajien valmistus ja kypsennys</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa omatoimisesti ja yhteistyössä muun henkilöstön kanssa toimipaikan peruseruokalistan mukaan muunnettuja erityisruokavalioaterioiden ruokalajeja ottaen huomioon teemaviikot ja tapahtumat • leipoo toimipaikassa tarjottavia dieettileivonnaisia (esim. gluteenittomat, laktoosittomat, sokerittomat leivät ja kahvileivät) • noudattaa ennakolta laadittuja erityisruokavalioiden vakioruokaohteita ja muokkaa sekä kehittää tarvittaessa uusia ohjeita • valitsee dieettiruoanvalmistukseen elintarvikkeille ja ruokalajeille parhaimmin sopivat valmistus- ja kypsennysmenetelmät (keittää vedessä tai höyryssä, hauduttaa, paistaa uunissa tai tarvittaessa pannulla) • käyttää tarkoituksenmukaista kypsennyslaitetta (esim. pikakeitin, painekeittokaappi, yhdistelmäuuni, kiertoilmauuni, paistinuuni, paistinpannu, liesi, mikroaaltouuni) • käyttää koneita, työvälineitä ja laitteita järkevästi, tehokkaasti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, omavalvonta, energian käyttö)
--	--

Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa valmistamiensa erityisruokavalioaterioiden ruokalajien esille laitton toimipaikan käytäntöjen ja tilaisuuden luonteen huomioon ottaen sekä arvioi niiden laatua.

Tutkinnon suorittaja palvelee erityisruokavalioasiakkaita tarvittaessa. Hän

- kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, turvallisuuteen ja ravintoarvoon
- mitoittaa, ajoittaa ja jaksottaa dieettiruuanvalmistuksen toimivaksi työskentelemällä sujuvasti ja joustavasti (esim. hyödyntäen perusruoanvalmistusta eri vaiheissa)
- ratkoo joustavasti erityisruokavalioaterioiden valmistukseen liittyviä ongelmia
- valmistaa erityisruokavalioateriat siten, että ne ovat laaditun erityisruokavaliolistan ja ruokavalio-rajotusten mukaisia ja maistuvia sekä perusruokalistan kaltaisia kokonaisuuksia (ruokalaji, rakenne, muoto, väri, esille laitto)
- valitsee, käyttää ja puhdistaa tarkoituksenmukaisesti, tehokkaasti, taloudellisesti ja turvallisesti työvälineitä, -koneita ja laitteita
- noudattaa siivoussuunnitelmaa sekä hygieniasta ja jätteiden lajittelusta annettuja ohjeita

Viimeistely ja esille laitto

- suunnittelee erityisruokavalioaterioiden ruokalajien esille laitton
- arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa erityisruokavalioaterioiden ruokalajien laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu)
- viimeistelee (maistaa, maustaa, koristelee)
- valitsee asiakkaalle/tilaisuuteen sopivan tarjoilutavan ja laittaa ruokalajit kauniisti tarjolle
- annostelee ruokalajit/ateriat toimipaikan annoskokoja noudattaen
- vastaa osaltaan valmistamiensa erityisruokavalioasiakkaiden tuotteiden turvallisuudesta lämpötilamittauksien ja näytteiden ottamisen avulla

Asiakaspalvelu

- toimii sitoutuneesti toimipaikan

työskentelee sitoutuneesti toimipaikan toiminta-ajatusten ja palvelukulttuurin mukaisesti. Hän neuvoo ja ohjaa asiakkaita sekä konsultoi dieettiruokien valmistamiseen liittyvissä asioissa.

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenen, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlae-lainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita ja sopimuksia noudattaen.

Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtänsä erityisruokavalioterioiden valmistajana. Hän arvioi omia ja työryhmän suorituksia ja pyrkii kehittämään toimipaikan erityisruokavalioterioiden noudattavien asiakkaiden ravitsemis- palvelujen laatua kokonaisuutena.

toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti

- ottaa huomioon ja selvittää aktiivisesti erityisruokavalioterioiden noudattavien asiakkaiden yksilöllisiä tarpeita ja palvelee asiakkaita tilanteen mukaisesti
- neuvoo ja ohjaa asiakkaita erityisruokavalioterioihin liittyvissä asioissa sekä konsultoi tarvittaessa esim. muuta henkilöstöä (esim. ravitsemussuositusten toteutuminen, erikoiselin-tarvikkeiden käyttö)
- suoriutuu tarvittaessa asiakaspalvelu-tilanteesta yhdellä vieraalla kielellä ja käyttää vieraskielistä kirjallisuutta apuna työssään

Toiminta työyhteisössä

- työskentelee oma-aloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenen, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa.
- ottaa vastuun erityisruokavalioterioiden valmistuksesta sekä tekemistään valinnoista ja niiden seurauksista (palvelee asiakkaita, joiden terveydentilaa ylläpidetään ja hoidetaan erityisruokavalioterioilla)
- ottaa vastaan ja antaa palautetta, päättelee asiakkaiden tyytyväisyyden saamansa palautteen avulla ja on valmis muuttamaan toimintaansa saamansa palautteen pohjalta
- on yhteistyökyinen ja -haluinen
- noudattaa alan lainsäädäntöä, työyhteisön ohjeita ja sopimuksia

Työn arviointi ja kehittäminen

- suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaansa ja työhönsä erityisruokavalioterioiden valmistuksessa sekä muiden työhön
- arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa erityisruokavalioterioiden ravitsemis- palvelujen tuottajana
- kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta

	<ul style="list-style-type: none"> • ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa ja seuraamalla erityisruokavalioissa tapahtuvaa kehitystä • toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi ja tekee ehdotuksia työyhteisön toiminnan kehittämiseksi
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Erityisruokavalioaterioiden valmistus -osan suorittajan on hallittava suurtalouden tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistuksen osan ammattitaitovaatimukset. Tämän tutkinnon osan suorittamisessa keskeistä on ruoanvalmistuksen ammatillinen hallinta, ruokavaliotietous, ravitsemussuositusten noudattaminen sekä taito niiden soveltamiseen erityisruokavalioita tarvitseville asiakkaille.

Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat toiminta-ajatuksiltaan erilaiset joukkoruokailua järjestävät toimipaikat, joiden toiminta perustuu ravitsemus- ja joukkoruokailusuositusten noudattamiseen. Toimipaikoissa on monipuolisesti ja riittävästi erityisruokavalioita. Tällaisia toimipaikkoja ovat esim. oppilaitokset, sairaalat ja hoitolaitokset puolustusvoimat ja päiväkodit. Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

5 § KASVISRUOKAVALIOATERIOIDEN VALMISTUS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja noudattaa yleisimpien kasvisruokavalioiden laatimisen perusteita suunnittelutyössään. Hän toimii toimipaikan toiminta-ajatuksen sekä laatutavoitteiden mukaisesti suunnitellessaan asiakkaiden tarpeiden ja odotusten sekä ravitsemussuositusten mukaisia kasvisaterioita.</p>	<p>Kasvisaterioiden suunnitleminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa yleisimpien Suomessa noudatettujen kasvisruokavalioiden sekä ulkomaalaisten kasvisruokavaliosuuntauksien periaatteita kasvisruokavaliiasiakkaiden ruokalistan ja ruokalajien suunnittelussa (esim. vegaani, lakto-vegetaarinen, lakto-ovovegetaarinen ym.) • on selvillä kasvisruokailun historiasta ja käytön perusteista (mm. terveydelliset, uskonnolliset, eettiset, ekologiset, taloudelliset, filosofiset, kulttuuriset, muut perusteet) • noudattaa ruokalistasuunnittelun periaatteita ja suunnittelee omatoimisesti

	<p>sekä yhdessä työryhmän jäsenenä kasvisruokalistoja vakioaterioille (aamiainen, lounas, päivällinen), teemaviikoille, juhliin ja erilaisiin tapahtumiin</p> <ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee ajankohtaisia trendiruokia ja kansainvälisiä ruokia kasvisruokailijoiden tarpeisiin • suunnittelee toimipaikkaan kylmiä ja lämpimiä alku- ja pääruokia sekä leivonnaisia (puuroja ym. aamiaistarjottavaa, salaatteja, keittoja, patoja ja höystöjä, kastikkeita, muhennoksia ja soseita, laatikoita ja paistoksia, murekkeita, pihvejä ja pyöryköitä, kääryleitä ja ohukaisia, täytettyjä kasviksia, kasvis- ja perunalisäkkeitä, leivonnaisia, levitteitä ja juustoja, jälkiruokia, juomia yms.) • suunnittelee raakaravinnon ja elävän ravinnon mukaisia ruokaohjeita (esim. idättäminen, versottaminen) • kehittää uusia tuotteita asiakkaiden/asiakasryhmien tarpeisiin (juhlaruoat, erilaiset tilaisuudet) • valitsee kasvisruokalajeihin käytettävät elintarvikkeet tarkoituksenmukaisesti hyödyntäen lihaa, kalaa, kananmunia korvaavia tuotteita, luomutuotteita, sekä terveysvaikutteisia (funktionaalisia) elintarvikkeita monipuolisesti, vaihtelevasti ja perustellusti • muuntaa ja vakioi kasvisruokaohjeita tarvittaessa (suurentaa ja pienentää ruokaohjeita ruokailijamäärän ja annoskoon mukaisesti) • ottaa huomioon ravitsemussuositukset ja kokoaa aterian kasvisruokapyramidin tai ruokaympyrän avulla täysipainoiseksi ateriakokonaisuudeksi • tekee ravintoainelaskelmat -> tarkistaa ruokavalion tavallisimmat ravintoaineet ja analysoi -> kehittää kriittisten ravintoaineiden saantia • arvioi ruokalajeille kypsennyshävikin ja laskee hinnan • käyttää alan atk-ohjelmaa monipuolisesti hyväkseen toimipaikan käytäntöjen mukaan
--	--

Tutkinnon suorittaja toimii omatoimisesti ja yhteistyössä työryhmän jäsenten kanssa organisoidessaan kasvisaterioiden ruokalajien valmistamista. Hän valitsee ruokalajeihin tarkoituksenmukaisia elintarvikkeita ja varaa niitä ohjeen mukaisesti.

Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja varastoi kasvisruokien valmistukseen käytettäviä perus- ja erikoiselintarvikkeita tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän noudattaa elintarvikelain-säädäntöä, omavalvontasuunnitelmaa ja hygieniamääräyksiä sekä työtä ohjaavia sääntöjä ja työyhteisössä

- hyödyntää alan kotimaista ja ulkomaista kirjallisuutta sekä muita tietolähteitä (esim. internet) työskentelysään

Työn organisointi

- suunnittelee ja järjestää työnsä ja toimii yhteistyössä työryhmänsä jäsenten kanssa kasvisruokavalion pohjalta
- ajoittaa ja jaksottaa kasvisruokalajien valmistuksen työtehtävät omatoimisesti
- valitsee kasvisruokavalioon ja kasvisruokalajeihin parhaiten sopivat elintarvikkeet sekä varaa ateriaan tarvittavia ruoka-aineita oikean määrän (arvioi tai laskee syntyvät hävikit ja varmistaa tuotteen käyttöpainon)
- käyttää tarkoituksenmukaisesti ja monipuolisesti elintarvikkeita (kasvikset, marjat ja hedelmät, viljatuotteet ja palkovilja, pähkinät ja siemenet, sienet, yrtit, mausteet ja makeuttamisaineet, merilevät, maito ja maitovalmisteet, muna ja munavalmisteet ja ravintorasvat)
- käyttää lihaa/kalaa/munaa korvaavia tuotteita vaihtelevasti (pavut, pähkinät ja siemenet) ravitsemussuosittelujen turvaamiseksi (proteiinin saanti)
- käyttää kausituotteita, luonnonmukaisesti viljeltyjä (luomu) ja terveystä edistäviä (funktionaalisia) elintarvikkeita tarkoituksenmukaisesti sekä toimipaikan käytäntöjen mukaisesti
- arvioi eri jalostusasteisten tuotteiden hintoja valintoja tehdessään

Elintarvikkeiden vastaanotto ja varastointi

- tunnistaa kasvisruokien valmistuksessa käytettävät elintarvikkeet esim. kasvikset (vihannekset, juurekset, marjat, hedelmät, sienet) ja niiden laadun (esim. laatuluokka, tuoreusaste, jalostusaste jne.)

tehtyjä sopimuksia.

Tutkinnon suorittaja valmistaa asiakasryhmien makutottumusten mukaisia kasvisruokalajeja ja -aterioita sekä leivonnaisia noudattaen annosstandardeja, vakioituja ruokaohjeita sekä toimipaikan kannattavuustavoitteita. Hän käyttää tarkoituksenmukaisia esikäsittely, valmistus- ja kypsennysmenetelmiä toimien keittiön toimintaperiaatteen ja keittiössä käytössä olevan teknologian mukaisesti.

- tarkastaa vastaanottamiensa ja käyttämiensä elintarvikkeiden määrän ja turvallisuuden aistinvaraisesti ja tarvittaessa mittauksin
- ilmoittaa laatu- ja määräpoikkeamista esimiehelle tai toimii toimipaikan käytäntöjen mukaisesti
- siirtää tuotteet viipymättä "First in – first out" järjestykseen tuoterühmäkohtaisiin varastoihin (esim. kasvikset: kylmässä säilytettävät ja viileässä säilytettävät) seuraa sekä noudattaa tuoterühmittäin määritellyjä varastointiaikoja
- seuraa varastojen ja tuotteiden lämpötiloja aistinvaraisesti sekä lämpötilamittauksin ja tekee kirjaukset sovitulla tavalla
- merkitsee ja tiedottaa havaitsemansa puutteet varastossa olevista tuotteista
- osallistuu ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tilauksen toimipaikan käytäntöjen mukaan
- noudattaa varastojen hygieniasosta annettuja ohjeita sekä määräyksiä ja puhdistaa varastot siivoussuunnitelman mukaisesti
- lajittelee syntyvän jätteen ohjeiden mukaisesti

Kasvisaterioiden ruokalajien valmistus ja kypsennys

- ajoittaa itsenäisesti työtehtävänsä kasvisruokalajien valmistuksessa (esivalmistus, valmistus, kypsentäminen, viimeistely)
- valmistaa puuroja ym. aamiaistarjottavaa, salaatteja, keittoja, patoja ja höystöjä, kastikkeita, muhennoksia ja soseita, laatikoita ja paistoksia, murekkeita, pihvejä ja pyöryköitä, kääryleitä ja ohukaisia, täytettyjä kasviksia, kasvis- ja perunalisäkkeitä, leivonnaisia, levitteitä ja juustoja, jälkiruokia, juomia
- noudattaa ennakolta laadittuja vakio-ruokaohjeita (esim. mittaus/punnitseminen, ajoitus, mitoitus ja jaksotus)
- valitsee elintarvikkeille tuoterühmit-

	<p>täin parhaiten sopivat esikäsitteily- ja valmistustilat ja tarkoituksenmukaisimmat työvälineet sekä -menetelmät</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioi/laskee ja välttää tietoisesti ruoka-aineille esikäsitteilyssä ja -valmistuksessa syntyvää hävikkiä ja varmistaa tarvittavan määrän (käyttöpainon) • valitsee ruokalistan mukaisille kasvisruokalajeille ja elintarvikkeille tarkoituksenmukaiset valmistus- ja kypsennyksenmenetelmät (keittää, höyryttää, hauduttaa, paistaa pannulla tai uunissa, kuorruttaa, idättää, versottaa) joiden avulla ruokalajit säilyttävät kauniin värinsä ja luontaisen makunsa • käyttää tarkoituksenmukaista kypsennyslaitetta (esim. pikakeitin, painekeitin, yhdistelmäuuni, kiertoilmauuni, paistinuuni, paistinpannu, liesi, mikroaaltouuni) • kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • valitsee ja käyttää koneita, laitteita ja työvälineitä tehokkaasti, turvallisesti ja taloudellisesti (esim. työturvallisuus, omavalvonta, energian käyttö) • työskentelee järjestelmällisesti suunnitelmalla työvaiheet tarvittaessa sarjatyöksi • pesee esivalmistus- ja valmistusastiat työvaiheittain koneella tai käsin ja puhdistaa tilat, koneet ja laitteet käytön jälkeen sovitulla menetelmällä ja puhdistusaineilla • huolehtii henkilökohtaisesta hygieniasta ja käsihygieniasta (esim. käyttää tarvittaessa suojakäsineitä) • noudattaa jätehuollon periaatteita (käsittelee ja lajittelee erilaiset jätteet niitä koskevien säädösten ja ohjeiden mukaan) • mittaa lämpötiloja ja ottaa ruokänäytteitä sekä tekee tarvittavat kirjaukset (toimien omavalvonta-
--	---

<p>Tutkinnon suorittaja arvioi valmistamiensa kasvisruokalajien ja -aterioiden laatua ja suunnittelee sekä toteuttaa niiden esille laiton tilaisuuden luonteen ja toimipaikan käytäntöjen mukaan.</p> <p>Tutkinnon suorittaja toteuttaa kasvisruokailijoiden erityisruokavaliot ja ottaa huomioon myös eri kulttuureja ja uskontoja edustavien asiakkaiden tarpeet.</p> <p>Tutkinnon suorittaja työskentelee tarvittaessa asiakaspalvelulinjastossa. Hän palvelee asiakkaita sitoutuneesti toimipaikan toiminta-ajatuksen ja palvelukulttuurin mukaisesti. Hän neuvoo ja ohjaa asiakkaita sekä konsultoi kasvisruokavaliioihin liittyvissä asioissa.</p>	<p>suunnitelman mukaisesti)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ottaa vastuun työtehtävistään valmistamalla sovitun hintaisia ja laatuvaatimukset täyttäviä kasvisruokalajeja, annos- ja ateriakokonaisuuksia <p>Kasvisruokalajien viimeistely ja esille laitto</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa kasvisruokalajien laatua (ulkonäkö, maku, tuoksu) • viimeistelee (maistaa, maustaa ja koristelee) käyttäen kasvisruokalajeille ominaisia mausteita ja koristeita (esim. yrtit) • annostelee ruokalajit/annokset standardien mukaan (noudattaa annoskokoja) • varmistaa lämpötilat mittarin avulla ja tekee kirjaukset sovitulla tavalla ja ottaa omavalvontasuunnitelman mukaiset näytteet ja säilyttää sovitulla tavalla <p>Erityisruokavalioiden toteuttaminen</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa kasvisaterioista erityisruokavalioteriat terveydellisistä syistä (ruoka-aineallergia, laktoosi-intoleranssi, keliakia, diabetes yms.) tai uskonnon, kulttuurin, vakaumuksen perusteiden mukaisesti <p>Asiakaspalvelu</p> <ul style="list-style-type: none"> • työskentelee sitoutuneesti toimipaikan toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti • palvelee asiakkaita tilanteen mukaisesti, ottaa huomioon ja selvittää aktiivisesti kasvisruokavaliota noudattavan asiakkaan yksilölliset tarpeet • tiedottaa asiakkaille/asiakasryhmille kasvisaterioiden raaka-aineissa, valmistuksessa yms. tapahtuneesta kehitymisestä hyödyntäen hankkimaansa viimeisintä tietoa • neuvoo ja ohjaa asiakkaita kasvisruokavaliioihin liittyvissä asioissa esim. ravitsemussuositusten toteutumisessa ja korvaavien elintarvikkeiden
--	---

Tutkinnon suorittaja toimii yhteistyössä työryhmän jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän työskentelee sitoutuneesti sekä vastuullisesti alan lainsäädäntöä (mm. työehtosopimus, työlainsäädäntö, työturvallisuuslaki) ja muita työyhteisön ohjeita ja sopimuksia noudattaen.

Tutkinnon suorittaja arvostaa alaa ja työtänsä kasvisaterioiden valmistajana. Hän arvioi omia ja työryhmän suorituksia ja pyrkii kehittämään toimipaikan kasvisruokavalioita noudattavien asiakkaiden ravitsemispalvelujen laatua kokonaisuutena.

käyttämisessä

- konsultoi muuta henkilöstä kasvisruokavalioista ja niiden koostamisesta

Toiminta työyhteisössä

- työskentelee oma-aloitteisesti ja yhteistyössä työyhteisön jäsenten, sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa
- on yhteistyökyinen ja -haluinen
- ottaa vastuun kasvisaterioiden valmistuksesta ja tekemistään valinnoista ja niiden seurauksista
- perustelee ratkaisunsa kasvisaterioiden valmistusta ohjaavien arvojen ja periaatteiden näkökulmasta
- ottaa vastaan palautetta ja antaa sitä muille työryhmän jäsenille, on valmis muuttamaan toimintaansa saamansa palautteen avulla
- työskentelee joustavasti muuttuvien tilanteiden edellyttämällä tavalla
- päättelee asiakkaiden tyytyväisyyden saamansa palautteen avulla

Työn arviointi ja kehittäminen

- suhtautuu myönteisesti ja arvostavasti omaan alaan ja työhönsä sekä muiden työhön
- arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa kasvisruokavalioasiakkaiden ravitsemispalvelujen tuottajana
- kehittää omaa toimintaansa asiakailta ja työryhmän jäseniltä saamansa palautteiden pohjalta
- ylläpitää ja kehittää omaa ammattitaitoaan ja koko työyhteisön toimintaa hankkimalla aktiivisesti tietoa ja seuraamalla kasvisruokavalioissa ja kasvisruokiin käytettävissä raaka-aineissa ja ruoan valmistuksessa tapahtuvaa kehitystä
- toimii aktiivisesti yhteisesti sovittujen tavoitteiden saavuttamiseksi ja tekee ehdotuksia työyhteisön toiminnan kehittämiseksi

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Kasvisaterioiden valmistus -osan suorittajan on hallittava suurtalouden tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistuksen osan ammattitaitovaatimukset. Tämän tutkinnon osan suorittamisessa keskeistä on ruoanvalmistuksen ammattimainen hallinta, kasvisruokavaliotietous, ravitsemussuositusten noudattaminen sekä taito niiden soveltamiseen kasvisruokavalioita tarvitseville asiakkaille.

Tämän tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten hallinta osoitetaan aidoissa työympäristöissä ja -tilanteissa. Vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvia työympäristöjä ovat toiminta-ajatuksiltaan sellaiset ravitsemispalveluja tarjoavat yritykset, joissa valmistetaan ja tarjotaan asiakkaille monipuolisesti ja riittävästi kasvisaterioita.

Tällaisia toimipaikkoja ovat joukkoruokailua järjestävät suurtaloudet, henkilöstöravintolat ja ravintolat joiden toiminta perustuu pääsääntöisesti omavalmistukseen. Toimipaikoissa käytetään ruoanvalmistuksessa suurtalouden tai ravintolan koneita, laitteita, välineitä ja valmistusmenetelmiä sekä asiakaslähtöisiä tarjoilulinjastoja ja -tapoja.

Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

6 § YRITTÄJYYS

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tietää ravitsemuspalvelualalla tapahtuneet muutokset. Hän ymmärtää, miten erilaiset organisaatiot tuottavat ravitsemuspalveluja ja pitää ravitsemispalveluyrityksiä yhtenä merkittävänä palvelujen tuottajana.</p>	<p>Asiakaslähtöinen yrittäjyys</p> <ul style="list-style-type: none">• tietää erilaiset ravitsemispalvelun tuottamistavat (oma palvelu, erillinen tulosityksikkö, yksityinen yritys) ja vertailee erilaisten ravitsemispalveluorganisaatioiden toimintaa• tietää ravitsemispalvelualalla tapahtuneet muutokset ja ymmärtää niiden merkityksen ja vaikutukset tulevaisuuteen• on näkemys ravitsemispalvelualan tulevaisuudesta• tuntee oman alueensa ravitsemispalveluyritysten toimintamahdollisuudet ja arvioi yritystoiminnan käynnistämisen mahdollisuuksia ja riskejä• pitää työtään asiakaspalvelutyönä, mikä näkyy kaikissa toiminnoissa• on oma-aloitteinen, vastuuntuntoinen ja ystävällinen

Tutkinnon suorittaja tietää yritystoiminnan peruskäsitteet ja erilaiset yritysmuodot. Hän tietää, mitä tekijöitä on huomioitava yritystoimintaa suunniteltaessa. Hän arvioi omia edellytyksiään ja mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä.

Tutkinnon suorittaja ymmärtää ja pystyy arvioimaan erilaisten yritysten toimintaa sekä omasta näkökulmastaan mahdollisena tulevana yrittäjänä että asiakkaan ja yrityksen näkökulmasta. Hän pitää asiakaslähtöisyyttä, laatua, markkinointia ja kustannustietoisuutta tärkeinä kilpailukeinoina omassa yrityksessään.

Tutkinnon suorittaja arvioi kokonaisval-

- pitää asiakastyytyvää työtä työn tavoitteena
- ymmärtää ulkoisen olemuksen merkityksen palvelun tuottamisessa

Yritystoiminnan peruskäsitteiden

ymmärtäminen

- tietää yritystoiminnan peruskäsitteet (esimerkiksi toiminta-ajatus, liikeidea, liiketoimintasuunnitelma)
- tietää erilaiset yritysmuodot ja niiden erot
- tietää yrityksen perustamiseen liittyvät toimenpiteet ja tietää, mistä saa tietoa yrityksen perustamisesta
- arvioi omia ominaisuuksiaan, valmiuksiaan ja resurssejaan toimia yrittäjänä

Yritystoiminnan peruskäsitteiden

soveltaminen

- suunnittelee tai tuntee yrityksen toiminnan ja tavoitteet (esimerkiksi taustat, omistajat, yritysmuoto, organisaatio, liikeidea, toiminta-ajatus, rahoitusmuoto, kustannusrakenne)
- tuntee yrityksen asiakassegmentit
- tuntee oman asiakaskohteen toiminnan ja tavoitteet
- ymmärtää henkilökohtaisen myyntityön ja markkinoinnin merkityksen osana yritystoimintaa
- tuntee palvelusopimuksen sisällön ja tietää, miten se tehdään
- ymmärtää palvelun tuottajan luotettavuuden merkityksen asiakassuhteen kehittämisessä
- arvioi yrityksensä todellisia kilpailukeinoja nyt ja tulevaisuudessa (esimerkiksi hinta, laatu, ammattitaitoisuus, asiakaspalvelu, luotettavuus)
- tietää ravitsemispalvelun tuottamiseen liittyviä tunnuslukuja
- hankkii tarvittaessa yrityksen perustamisesta ja toiminnan eri vaiheesta tarvitsemaansa tietoa ja asiantuntijapalvelua

<p>taisesti omaa toimintaansa yrittäjänä.</p>	<p>Oman työn arviointi</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioi työtään palvelun tuottajan ja asiakkaan näkökulmasta • hyödyntää saamaansa palautetta työnsä kehittämisessä • muuttaa toimintojaan niin, että asiakastyytyväisyys toteutuu
---	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Yrittäjyys-osan suorittamisessa keskeistä on yritystoiminnan ymmärtäminen ja omien yrittäjävalmiuksien arvioiminen. Tämä tutkinnon osa suoritetaan omalla erillisenä moduulinaan. Tässä kohdassa arvioidaan, onko tutkinnon suorittaja saavuttanut tämän osan kriteereissä määritetyn suoritustason. Tutkinnon osassa vaadittavan ammattitaidon arviointiin soveltuvat kohteet, joissa tutkinnon suorittajalla on todelliset mahdollisuudet osoittaa tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten hallinta. Näytön laajuus ja kesto määräytyy tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

7 § MUUN AMMATTITUTKINNON TUTKINNON OSA

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja voi laajentaa ammattitaitoaan suorittamalla valinnaisena alaan läheisesti liittyvän ammattitutkinnon osan. Silloin ammattitaitovaatimusten hallinta arvioidaan ko. tutkinnon osan arviointikriteerien mukaisesti ja tutkinnon osan suoritus hyväksytään vastaavassa tutkintotoimikunnassa. Suurtaloukokin ammattitutkinnon todistuksen, jossa on hyväksytysti suoritettu kaikki tutkinnon osat (moduulit), myöntää cateringalan tutkintotoimikunta.

SUURTALOUSKOKIN TYÖN KUVAUS

a) Suurtaloudessa /joukkoruokailussa työskentelevän kokin ammatin kuvaus

Suurtalouskokki työskentelee itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus-, ja asiakaspalvelutehtävissä joukkoruokailun ravitsemispalveluja järjestävissä toimipaikoissa. Toiminnan lähtökohtana ovat asiakkaat, joiden tarpeiden ja odotusten mukaiset tuotteet valmistetaan ja tarjotaan ottaen huomioon ravitsemussuositukset ja kannattavuustavoitteet. Tällaisia toimipaikkoja ovat oppilaitokset, sairaalat tai hoitolaitokset, puolustusvoimat ja päiväkodit. Ravitsemispalvelujen järjestäminen voi keskittyä pelkästään lounasruoan valmistukseen ja tarjoamiseen asiakkaille viitenä päivänä viikossa, jolloin se on päivätyötä. Toiminta voi perustua myös asiakkaiden koko päivän aterioiden valmistukseen ja tarjoamiseen seitsemänä päivänä viikossa, jolloin työ on vuorotyötä. Toimipaikoissa tarjotaan vakioaterioilla asiakkaille yleensä yksi- kaksi tai useampi vaihtoehtoinen ateriakokonaisuus. Ateriakokonaisuuksien valmistuksessa noudatetaan toimipaikkaan laadittua (usean viikon) kiertävää ruokalistaa ja vakioruokaohjeita. Asiakasmäärät ovat pääsääntöisesti suuria (muutamista sadoista useisiin tuhansiin) ja ne tiedetään ennakkoon. Suurten ruokamäärien valmistaminen edellyttää kokilta hyvää työn organisointia, ajoittamista ja jaksottamista sekä toimipaikan koneiden ja laitteiden tehokasta käyttämistä.

Suurtalouskokin työtehtäviä joukkoruokailussa ovat elintarvikkeiden vastaanotto ja -varastointi, esikäsitteily ja -valmistus sekä ruokalajien ja leivonnaisten valmistus. Näiden tehtävien lisäksi kokki osallistuu yhteistyössä muun henkilöstön kanssa ruokalistojen ja annosten suunnitteluun, erityisruokavalio-, kasvisruokavalio- ja juhlapalveluaterioiden suunnittelemiseen ja toteuttamiseen. Suurtalouskokki valmistaa asiakkaiden/asiakasryhmien tarpeita ja odotuksia vastaavia, maukkaita annos ja ateriakokonaisuuksia ottaen huomioon erilaiset ruokakulttuurit. Suurtalouskokki organisoii itsenäisesti omaa työskentelyään. Hän suurentaa ja pienentää vakioruokaohjeen valmistusmääriä. Työskennellessään hän ottaa huomioon toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tulostavoitteet.

Ruoanvalmistuksen lisäksi suurtalouskokki osallistuu tarvittaessa asiakaspalvelutehtäviin työskentelemällä jakelulinjastossa tai ruokien tarjoilussa. Hän huolehtii tarvittaessa astiahuollosta ja asiakastilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Työskentelyssään hän ottaa huomioon asiakkaiden yksilölliset tarpeet ja odotukset. Tarvittaessa suurtalouskokki osallistuu ostojen suunnitteluun ja tilausten tekemiseen. Hän hoitaa ruokatilausten vastaanoton jakelupisteistä /-keittiöiltä sekä ruokien kuljettamisen vaatiman pakkaamisen. Hän huolehtii työyhteisön siisteydestä, viihtyisyydestä ja turvallisuudesta. Suurtalouskokki toimii yhteistyössä työyhteisön jäsenten, eri sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän arvioi realistisesti omaa ja työyhteisön toimintaa sekä kehittää omaa osaamistaan saamansa palautteen avulla. Hänellä on tilanneherkkyyttä sekä hyvät organisointi- ja vuorovaikutustaidot. Hän selviytyy tarvittaessa yhdellä vieraalla kielellä suullisista asiakaspalvelutilanteista ja käyttää vieraskielistä kirjallisuutta tai muuta aineistoa apuna työssään.

b) Henkilöstöravintolassa työskentelevän kokin ammatin kuvaus

Henkilöstöravintolan kokki toimii itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus-, ja asiakaspalvelutehtävissä henkilöstöravintolassa. Toiminnan lähtökohtana ovat asiakkaat, joiden tarpeiden ja odotusten mukaiset tuotteet valmistetaan sekä tarjoillaan ottaen huomioon liiketaloudelliset näkökohdat sekä ravitsemussuositukset. Tällaisia toimipaikkoja ovat henkilöstö- ja opiskelijaravintolat sekä juhlapalveluyritykset. Näissä valmistetaan ja tarjoillaan lounas- ja edustusaterioita sekä hoidetaan kahvila- ja kokouspalveluja päivä- tai vuorotyönä. Henkilöstöravintoloissa sekä opiskelijaravintoloissa päivittäinen tuotevalikoima on usein varsin monipuolinen (3 – 6 lounasvaihtoehtoa ja vaihteleva määrä edustustilaisuuksia). Ruokalistat suunnitellaan usean viikon jaksoissa. Tuotteiden valmistuksessa noudatetaan vakioruokaohjeita. Valmistusmäärät sekä asiakasmäärät voivat vaihdella suuresti (alle sadasta useisiin satoihin), joten asiakasmääriä ja tuotantoa suunnitellaan päivittäin. Useiden ateriavaihtoehtojen valmistaminen yhtä aikaa edellyttää henkilöstöravintolan kokilta hyvää työn organisointia ja jaksottamista, sujuvaa työskentelyä sekä koneiden ja laitteiden monipuolista käyttämistä.

Henkilöstöravintolan kokin työtehtäviä ovat elintarvikkeiden vastaanotto ja -varastointi, esikäsitteily ja (-valmistus), lounas ja edustusaterioiden ruokalajien valmistus, leivonnaisten ja lasikkotuotteiden valmistus. Näiden tehtävien lisäksi hän osallistuu yhteistyössä muun henkilöstön kanssa lounasruokalistan ja annosten suunnitteluun sekä erilaisen edustus- ja juhlapalvelumenyiden suunnittelemiseen ja toteuttamiseen. Näitä suunnitellessaan hän ottaa huomioon mahdolliset erityisruokavaliot sekä erilaiset ruokatottumukset (esim. kasvisruokavaliot). Henkilöstöravintolan kokki osallistuu tarvittaessa myöskin ostojen suunnitteluun sekä tilausten tekemiseen. Hän valmistaa asiakkaiden ja asiakasryhmien tarpeita ja odotuksia vastaavia, maukkaita annos- ja ateriakokonaisuuksia ottaen huomioon erilaiset ruokakulttuurit. Henkilöstöravintolan kokki organisoii itsenäisesti oman työskentelynsä, suurentaa ja pienentää valmistusmääriä ja tekee tuotteiden valmistukseen ja myyntiin liittyviä kannattavuuslaskelmia. Työskennellessään hän ottaa huomioon toimipaikan taloudelliset ja laadulliset tulostavoitteet.

Ruoanvalmistuksen lisäksi henkilöstöravintolan kokki huolehtii tuotteiden esille laittamisesta. Hän suoriutuu tarvittaessa kassatehtävissä sekä myynti- ja tarjoilutehtävistä. Hän huolehtii tarvittaessa astiahuollosta ja asiakastilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Asiakaspalvelutehtävissä työskennellessään hän ottaa huomioon asiakkaiden yksilölliset tarpeet ja odotukset. Hänen tuntee kansallista ja kansainvälistä juoma- ja tapakulttuuria. Hän huolehtii työyhteisönsä viihtyisyydestä sekä työturvallisuudesta. Henkilöstöravintolan kokki toimii yhteistyössä työyhteisön jäsenten, eri sidosryhmien ja asiakkaiden kanssa. Hän arvioi realistises-

ti omaa ja työyhteisönsä toimintaa sekä kehittää omaa osaamistaan saamalla palautteen avulla. Hänellä on tilanneherkkyyttä, hyvät organisointi- ja vuorovaikutustaidot sekä myyntihenkisyyttä. Hän selviytyy tarvittaessa yhdellä vieraalla kielellä suullisista asiakaspalvelutilanteista ja käyttää vieraskielistä kirjallisuutta tai muuta aineistoa apuna työssään.