

PAIKKO®

Oppimisympäristön tunnistamisraportti

Pohjois-Karjalan Mielenterveyden tuki ry / Keittiön työtoiminta

Oppimisympäristön arvioiminen ja tunnistaminen tutkinnon perusteiden avulla

Tutkinnon perusteet: Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2022
Määräyksen diaarinumero OPH-5063-2021

Paikka: Pohjois-Karjalan Mielenterveyden tuki ry / Keittiön työtoiminta
Värtsilänkatu 2 B
80200 Joensuu

Valmentaja: Eeva Papunen
044 743 7735
eeva.papunen@pkmielenterveydentuki.fi

Vastaavaohjaaja: Jyrki Leppä
044 762 2270
jyrki.leppa@pkmielenterveydentuki.fi

Toiminnanjohtaja: Anni Pesonen
044 760 5790
anni.pesonen@pkmielenterveydentuki.fi

Oppimisympäristön tunnistaminen:

Tämän oppimisympäristön tunnistaminen on toteutettu **PAIKKO®**-järjestelmän mukaisesti. Tunnistustyön työyksikössä on suorittanut ulkopuolinen asiantuntija, jolla on riittävä asiantuntemus ammatillisen tutkinnon perusteesta.

PAIKKO® on Keski-Suomen Yhteisöjen Tuki ry:n hallinnoima järjestelmä, jonka työkaluja ovat ammatillisten perustutkintojen työversiot, oppimisympäristöjen raportit sekä osaamistodistus. Malli perustuu vuosina 2012–2018 toteutettujen ESR –hankkeiden tekemään kehittämistyöhön.

PAIKKO®

Susanna Uusitalo
Laatupäällikkö
0400 304 108

Kirsi Hiekkala
Suunnittelija
050 327 2377



www.paikko.fi

etunimi.sukunimi@kyt.fi



Oppimisympäristön tunnistaminen/katselmuks

Organisaation ja työ- ja toimintaympäristön kuvaus

Pohjois-Karjalan Mielenterveydentuki ry on perustettu vuonna 1971 mielenterveyskuntoutujien yhdyssiteeksi ja oikeuksien valvontaan. Yhdistyksen tavoitteena on ollut edistää mielenterveyttä, yhdistää ja aktivoida Pohjois-Karjalan maakunnan alueella asuvia mielenterveyskuntoutujia ja heidän läheisiään, kehittää mielenterveyspalvelujen saatavuutta, laatua ja tasoa sekä tehdä ennalta ehkäisevää työtä mielenterveyden alueella. Vuosikymmenten saatossa yhdistyksen toiminta on kasvanut vahvasti ja tällä hetkellä toimimme palveluntuottajina asumispalveluissa ja työ- ja päivätoiminnan sektorilla sekä ylläpidämme kolmea kohtaamispaikkaa STEA-avustuksella.

Toimintamme tavoitteena on mielenterveyden edistäminen, jota toteutamme seuraavilla arvoilla:

Ihmisarvoisella kohtelulla "Kohtelen toisia siten, miten haluan itseäni kohdeltavan".

Voimavaralähtöisyydellä: vahvuuksien tukeminen päämääränä voimaantuminen.

Yhteisöllisyydellä: turvallinen mahdollisuus osallistua ja vaikuttaa.

Suvaitsevaisuudella: kaikki erilaisia kaikki samanarvoisia.

Pohjois-Karjalan Mielenterveydentuki ry:n työpajatoimintaan on vakiintunut kuntouttava työtoiminta ja mielenterveysasiakkaiden sosiaalinen kuntoutus. Toiminnassa toteutetaan myös nuorisolain mukaista nuorten työpajatoimintaa. Yhdistys tekee aktiivisesti yhteistyötä Joensuun seudun oppilaitosten kanssa.

Työpajatoimintaan sisällytetään myös mahdollisuuksia tutustua eri ammattialoihin ja opiskelumahdollisuuksiin. Tämä toteutetaan yhteistyössä seudun oppilaitosten kanssa. Työpajatoiminnassa tehdään yhteistyötä myös TE-palvelujen kanssa. Verkostotyöllä varmistetaan työpajatoiminnan, muiden palvelujen ja valmennustoiminnan oikea-aikaisuus.

Oppimisympäristöjen tunnistamisen kautta valmentautujat voivat saada omaa osaamistaan näkyväksi sekä löytää väyliä työllistymiseen ja kouluttautumiseen. Pyrimme tuomaan esille valmentautujien piilo-osaamista, joka usein jää elämänhallinnan haasteiden alle. Tällä tavoin pyrimme vastaamaan sekä osallisuuden että osaamisen kehittämisen tarpeisiin ja ennaltaehkäisemään syrjäytymistä.

Fyysisesti keittiö sijaitsee omana yksikkönään palvelutalon yhteydessä. Keittiöllä toimii ohjaajana keittiö- ja ohjausalan ammattilainen. Valmentautujat voivat opetella keittiö- ja puhtaanapitoalan työtehtäviä ammattilaisten ohjauksessa suurkeittiöympäristössä. Keittiöllä opitaan keittiötoiminnan lisäksi myös muita arjen ja elämänhallintaa vahvistavia taitoja, kuten terveellinen ruokavalio ja säännöllisen ravitsemuksen merkitys. Ilmastovastuullisuus ja kestävä kehitys on osa pajan toimintaa.

Miten tunnistetut tutkinnon osat/ammattitaitovaatimukset toteutuvat käytännön työtehtävissä

Ammattitaitovaatimukset toteutuvat käytännön oikeissa ja aikataulutetuissa työtehtävissä. Keittiöllä pääsee osallistumaan kokonaisvaltaisesti ateriakokonaisuuksien toteuttamiseen. (Suunnittelu, kustannuslaskelmat, raaka-aineostot, allergioiden huomioiminen, valmistus, pakkaus/esillelaitto, omavalvonta, puhtaanapito) Kaikki keittiöllä työskentelevät henkilöt pääsevät maistelemaan sekä arvioimaan valmistettuja ruokia ja tuotteita.

Ammattitaitoiset ja vankan kokemuksen omaavat ohjaajat pystyvät opettamaan ja ohjaamaan kaikkia



asiakaslähtöisesti ja henkilökohtaisesti. Monipuolisessa keittiöympäristössämme on mahdollisuus harjoitella ohjaustoimintoja, mikäli valmentautuja on suuntautumassa ohjausalalle.

Keittiön työt tapahtuvat toiminnan laajuuteen nähden kompaktissa keittiössä. Työtehtäviin osallistuvat valmentautajat ovat toimintakyvyltään varsin erilaisia, joten tiimissä työskentely ja muiden huomioon ottaminen on painoarvoltaan varsin suurta.

Toiminnan erityispiirteitä

Yhdistyksen keittiö on sosiaalisen kuntoutuksen ja kuntouttavan työtoiminnan yksikkö, jossa työskentelee myös työkokeilijoita ja palkkatukityötä tekeviä henkilöitä. Toiminnassamme korostuu myös vertaistuellinen ohjaus- ja rinnalla kulkeminen.

Tilat/laitteet/palvelut/menetelmät

Keittiössä valmistetaan lounas- ja päivällisruokaa omalle palveluasumisyksikölle, sekä lounasruokaa talon ulkopuolisille ryhmille. Lounas annoksia valmistetaan n. 40 kpl / päivä (Ma-Pe). Keittiöllä valmistetaan myös paistotuotteita ja leivonnaisia tilauksesta erilaisiin kokouksiin ja tapahtumiin.

Keittiön tilat ovat kompaktit, toimintaan nähden pienehköt. Keittiön laitteet ovat toimivat ja hyvät. Keittiöstä löytyy suurkeittiösähköliesi/uuni, suurkeittiö astianpesukone, lämpöhaude, lämpökaappi, 3 jääkaappia, 2 pakastinta sekä pienempiä ruuanvalmistukseen tarkoitettuja sähkölaitteita.

Keittiöllä valmistetaan normaalia lounasruokaa ja paistotuotteita perinteisin menetelmin. Pajallamme kokeillaan rohkeasti uusia valmistusmenetelmiä ja erilaisia tuotteita mm. perinneruokia, erikoisleivonnaisia ja kakkuja, eri maiden teemaruokia.

Henkilöstöresurssit

1 työ- ja yksilövalmentaja (keittäjän ja kokin tutkinto + mielenterveys ja päihdetyön lähihoitajan tutkinto + kuntoutus- tuki- ja ohjauspalveluiden erikoisammattitutkinto), 1 kokki + 4 apuohjaajaa palkkatuella (vastuualueena ruuan suunnittelu- ja valmistus, hankinnat, leivonta ja puhtaanapito)

Valmentautujien/ohjattavien määrä työyksikössä (min-max)

3–7 / päivä. 28–34 / viikko

Referenssit

Keittiöyksikkö on aloittanut yhteistyön Riverian kanssa. Asiakkaiden tavoitteet ja verkostotyö on tärkeä osa meidän toimintaamme.

Kotisivut

<https://www.pkmielenterveydentuki.fi>

Sosiaalisista medioista käytämme Facebookia ja Instagramia.

Muuta



Kuva keittiöyksiköstämme.

Oppimisympäristön tunnistajat

Ulla Mänttari-Tikka, PAIKKO-asiantuntija

Kirsi Hiekkala, PAIKKO

Päiväys

Oppimisympäristö tunnistettu 16.9.2021 ja 25.1.2023



Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ammatilliset tutkinnon osat

Työpaikan toimintaympäristöissä on mahdollista hankkia osaamista **rastitetuista** tutkinnon osista.

Pakollinen tutkinnon osa

- Ravitsemispalveluissa toimiminen

Asiakaspalvelun osaamisala

- Asiakaspalvelu ja myynti
- Annosruokien ja juomien tarjoilu

Ruokapalvelun osaamisala

- Lounasruokien valmistus
- Annosruokien valmistus

Valinnaiset tutkinnon osat

- À la carte -ruoanvalmistus
- À la carte -tarjoilu
- Juomien myynti ja tarjoilu
- Kahvilapalvelut
- Katu- ja pikaruokapalvelut
- Laivatalouspalvelut
- Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa
- Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot
- Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen
- Suurkeittiön ruokatuotanto
- 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa
- Tilaus- ja juhlaruokien valmistus
- Tilaus- ja juhlatarjoilu
- Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen
- Huippuosajana toimiminen
- Ilmastovastuullinen toiminta
- Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen
- Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen
- Yrityksessä toimiminen
- Yritystoiminnan suunnittelu

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ammatilliset tutkinnon osat

Ammattitaitovaatimukset voidaan saavuttaa seuraavilta osin (rastitettu):

Ravitsemispalveluissa toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Henkilö osaa

- valmistautua työvuoroon
- huolehtia toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta
- palvella asiakkaita, myydä tuotteita ja rekisteröidä myyntiä
- päättää työvuoron työtehtävät
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Henkilö valmistautuu työvuoroon.

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmiina työntekoon
- pukeutuu tehtävän vaatimalla tavalla työpaikan ohjeiden mukaisesti työvaatteisiin, jalkineisiin sekä päähineeseen
- huolehtii ulkoisesta olemuksestaan sekä henkilökohtaisesta hygieniastaan
- noudattaa työaikoja
- suunnittelee ja aikatauluttaa toisen apuna työvuoronsa tehtäviä
- perehtyy työtään koskeviin puhdistusaineisiin ja käyttää pesuaineita turvallisesti
- kunnostaa toisen apuna asiakas- ja työtiloja sovitulla tavalla
- perehtyy työtään koskeviin työyhteisön sääntöihin, tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin sekä toimintatapoihin
- huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa
- perehtyy paikkakunnan ravitsemisalan yrityksiin ja toimipaikkoihin siten, että osaa nimetä niitä
- selvittää toisen apuna työpaikan sosiaalisen median kanavia

Henkilö huolehtii toimitilat käyttökuntoon, valmistaa tuotteita myyntiä varten sekä pitää niistä huolta.

- tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä tavallisimpia raaka-aineita ja tuotteita ja arvioi ohjattuna niiden laatua ennen käyttöä ja käytön aikana
- valmistaa ja esivalmistaa työryhmän jäsenenä erilaisista raaka- aineista aamiais- ja lounasruokia tai kunnostaa myyntipisteen
- käsittelee toisen apuna ruokaohjeen mukaisesti tarvittavan määrän raaka-aineita
- hallitsee turvallisesti veitsen käytön annettujen ohjeiden mukaisesti
- käyttää toisen apuna työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti ja kestävä kehityksen mukaisesti
- välttää ohjattuna hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistuksen tilanteissa



- on perehtynyt kasvis- ja erityisruokavalioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) siten, että pystyy luotettavasti kertomaan asiakkaille, mitkä tuotteet sopivat heille
- pitää toisen apuna huolen myytävien tuotteiden laadusta ja ennakoi ruokien riittävyttä
- puhdistaa työtiloja käyttäen asianmukaista työjärjestystä, puhdistusaineita ja menetelmiä
- lajittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa

Henkilö palvelee asiakkaita, myy tuotteita ja rekisteröi myyntiä.

- palvelee ohjattuna asiakkaita ja kommunikoi asiakkaiden kanssa
- toimii tarjoiluun ja asiakaspalveluun liittyvissä tehtävissä
- tunnistaa ohjatusti erilaiset maksutavat ja maksuvälineet
- käyttää myynnin rekisteröinnissä tutuissa työtilanteissa kassaa tai kassajärjestelmää
- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti

Henkilö päättää työvuoron työtehtävät.

- toimii astiahuollon tehtävissä ja siistii astiahuollon tilat
- puhdistaa koneita ja laitteita, kokoaa, purkaa ja puhdistaa astiapesukoneen sekä kahvinkeitin
- loppusiivoaa ja järjestää toisen apuna työ- ja asiakastiloja

Henkilö arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

- tarvitsee ohjausta arvioidessaan omien työsuoritustensa onnistumista ja kykenee ottamaan vastaan palautetta
- siirtyy työryhmän jäsenenä seuraavaan annettuun työtehtävään työlistan mukaisesti
- pystyy toimimaan erilaisten ihmisten kanssa työyhteisössä ja pyytää tarvitessaan apua muilta
- noudattaa annettuja ohjeita eikä aiheuta toiminnallaan vaaraa
- noudattaa ergonomiohjeita ja ylläpitää työkykyään
- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen

Asiakaspalvelu ja myynti

Ammattitaitovaatimukset

Henkilö osaa

- valmistautua työvuoroon
- palvella asiakkaita, myydä ruokia ja juomia
- toimia anniskelutehtävissä
- huolehtia asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta
- rekisteröidä myyntiä ja laskuttaa asiakkaita
- hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa
- tehdä työvuoron tilityksen ja valmistella seuraavaa työvuoroa
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.



Arviointi

Henkilö valmistautuu työvuoroon.

- noudattaa työaikoja
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan
- valmistautuu työryhmän jäsenenä asiakaspalvelutehtäviin varausten mukaisesti
- laittaa esille linjaston tai noutopöydän välineistön tai varaa valmiiksi pöytiintarjoilussa tarvittavat välineet
- laittaa esille ohjeen mukaisesti linjaston tai noutopöydän ruokia ja juomia tai valmistautuu ruokien ja juomien pöytiintarjoiluun
- noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä

Henkilö palvelee asiakkaita, myy ruokia ja juomia.

- huomioi asiakkaiden saapumisen ja palvelee heitä kohteliaasti työryhmän jäsenenä, mutta tarvitsee välillä ohjausta
- on perehtynyt työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että esittelee, myy ja tarjoilee keskeisiä tuotteita ja palveluja
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja ohjatusti hyödyntää niitä
- hoitaa ruokatarjoilua noutopöydästä, linjastosta tai tarjoilee ruokia pöytiin
- pitää huolen myytävien tai tarjoiltavien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
- käyttää tarjoilussa juomavalikoiman mukaisia tarjoilulämpötiloja,

- tapoja ja -välineitä

- toimii tilausmääräyksien tai varausten mukaisesti ja toimii ohjeiden mukaan työtilanteissa
- toimii aikataulun mukaan, mutta tarvitsee välillä apua
- toimii laatuvaatimusten mukaisesti
- on perehtynyt erityisruokavalioihin ja tuotevalikoimaan kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille
- kertoo ohjeen mukaan tuotteiden sisältämien raaka-aineiden ja juomien alkuperästä
- on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen ja ruokavalion periaatteisiin siten, että kertoo myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä
- toimii hyvien käyttäytymistapojen mukaisesti
- toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti
- työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta

Henkilö toimii anniskelutehtävissä.

- toimii asiakaspalvelussa ja myyntityössä anniskelusta säädettyjen määräysten ja ohjeiden mukaisesti työryhmän jäsenenä
- toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti
- tietää alkoholilain mukaisen omavalvonnan vaatimukset toiminnalle

Henkilö huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta.

- ottaa vastaan asiakkailta palautetta palveluista ja tuotteista ja kiittää asiakkaita ystävällisesti
- käsittelee tai välittää palautteet eteenpäin ohjeistuksen mukaisesti



- selvittää toisen apuna erilaisia asiakaspalautte- ja sosiaalisen median kanavia
- päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota ohjeen mukaan
- kertoo toisen apuna, tuoko sosiaalisen median kanavat yritykselle asiakaspalvelussa lisäarvoa

Henkilö rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita.

- käyttää kassaa tai kassajärjestelmää, rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita tavanomaisilla maksutavoilla tarvitte ajoittain ohjausta
- tunnistaa erilaisia maksuvälineitä ja maksutapoja sekä käsittelee niitä ohjattuna
- on tietoinen keskeisten tuotteiden hinnoitteluperiaatteista

Henkilö hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa.

Alakohtainen kielitaidon hallinta suomenkielisillä

- palvelee asiakkaita suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta ruotsin kielellä ja yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta ruotsinkielisillä

- palvelee asiakkaita ruotsin kielellä, hoitaa palvelutilanteen suomen kielellä ja selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä vieraalla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta muunkielisillä

- hoitaa palvelutilanteen suomen tai ruotsin kielellä sekä selviytyy auttavasti palvelutilanteesta yhdellä muulla kielellä

Alakohtainen kielitaidon hallinta vieraskielisessä koulutuksessa

- hoitaa palvelutilanteen koulutuskielen lisäksi suomen tai ruotsin kielellä ja auttaa palvelutilanteessa asiakkaan eteenpäin sekä selviytyy muista tehtävistä yhdellä muulla kielellä

Henkilö tekee työvuoron tilityksen ja valmistelee seuraavaa työvuoroa.

- seuraa tilityksen tekoa
- siistii ja järjestää asiakas- ja työtiloja huomioiden seuraavan työvuoron varaukset
- lajittelee jätteet ohjeen mukaan

Henkilö arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

- pystyy toimimaan ohjeiden mukaan työtilanteissa
- työskentelee työryhmän jäsenenä
- tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
- arvioi ohjattuna omaa toimintaansa
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

Lounasruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Henkilö osaa

- vastaanottaa, varastoida ja käsitellä raaka-aineita
- valmistaa lounasruokia ja leivontatuotteita
- palvella asiakkaita
- tehdä työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät



- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Henkilö vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita.

- noudattaa työaikoja
- ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä
- vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä
- järjestää itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön
- tunnistaa ja käsittelee työpaikan tavallisimpia raaka-aineita, arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti ja kertoo ohjatusti tuotteiden alkuperän
- valitsee, esikäsittelee ja käyttää lounasruokien raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä
- noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä

Henkilö valmistaa lounasruokia ja leivontatuotteita.

- suunnittelee ohjattuna työvuoronsa työtehtäviä tilausmääräysten, arvioitujen asiakasmäärien tai määrätyn lounaslistan mukaan
- käyttää ekologisesti toisen apuna lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä ja puhdistaa laitteet taloudellisesti
- käsittelee ja käyttää eri jalostusasteella olevia elintarvikkeita ohjeen mukaan (kuorimattomia ja kuorittuja kasviksia, juureksia sekä pakasteita, sous-vide)
- valmistaa toisen apuna määrätyn lounaslistan tai arvioitun asiakasmäärän mukaan lounasruokia ja leivonnaisia tavallisimmilla menetelmillä hyödyntäen työpaikan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa
- muuntaa toisen apuna ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden
- suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita ohjeiden mukaan käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmaa
- laittaa lounasruoat esille ohjeiden mukaisesti linjastoon tai noutopöytään ja huolehtii niiden riittävydestä ja siisteydestä
- toimii ohjeiden mukaan yllättävissä ja erilaisissa työtilanteissa
- on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen peruseriaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan maukasta, terveellistä ja ravitsevaa lounasruokaa
- on perehtynyt ruoan kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen valmistamiseen siten, että kokoaa ympäristöystävällisen lautasmallin
- on perehtynyt ohjeen mukaan kasvis- ja erityisruokavaliioihin (laktoositon, maidoton, gluteeniton) sekä tulkitsee tuoteselosteita siten, että pystyy valmistamaan toisen apuna tavallisimpia erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa

Henkilö palvelee asiakkaita.

- on perehtynyt työpaikan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja
- on perehtynyt työpaikan sosiaalisen median kanaviin ja pystyy hyödyntämään ohjatusti erilaisia sosiaalisen median kanavia
- on perehtynyt ruokalistan suunnittelun periaatteisiin ja pystyy esittelemään, millaisista ruokalajeista työpaikan lounaslista koostuu ja osallistuu tarvittaessa ruokalistan suunnitteluun ohjatusti



- on perehtynyt eri ruokalajeihin ja työpaikan raaka-aineisiin siten, että pystyy kertomaan ruokalajeista ja raaka-aineista ja niiden alkuperästä
- laittaa lounaan ruokalajit esille linjastoon tai muutoin sovitulla tavalla
- dokumentoi ruokahävikkiä tarvittaessa toisen apuna
- palvelee asiakkaita ystävällisesti palvelumallin mukaisesti, mutta tarvitsee välillä ohjausta
- säilyttää ohjeen mukaan raaka-aineita sekä ruokia myös tarjoilun aikana oikeissa lämpötiloissa sekä pitää huolen siisteydestä
- toimii ohjattuna laatuvaatimusten mukaisesti

Henkilö tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät.

- tekee työryhmän jäsenenä vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä
- siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä
- toimii astiahuollon tehtävissä
- käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
- lajittelee keittiön tavallisimmat jätteet oikein eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa

Henkilö arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

- arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan toisen apuna
- työskentelee työryhmän jäsenenä ja tekee vastuullaan olevat tehtävät, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta
- noudattaa yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen

Tilaus- ja juhlaruokien valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Henkilö osaa

- perehtyä tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnitella ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen
- esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia
- laittaa ruokalajeja esille ja huolehtia tuotteiden riittävydestä
- valmistautua vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään
- arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

Arviointi

Henkilö perehtyy tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen.

- noudattaa työaikoja
- tutustuu tilausmääräyksiin ja tilaisuuksia koskeviin ohjeisiin toisen apuna
- suunnittelee ja aikatauluttaa yksittäisen työtehtävän toteutuksen työryhmän jäsenenä
- muuntaa ruoka-annoksia asiakkaiden tai asiakasryhmien tarpeet huomioiden toisen apuna
- organisoii ja jaksottaa työtään sekä toimii työryhmän jäsenenä aikataulun mukaisesti



Henkilö esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia.

- organisoii työtään ja toimii aikataulun mukaisesti työryhmän jäsenenä
- esivalmistaa ja valmistaa ruokalajeja hävikkiä välttämällä
- tekee tavallisimpia ruokalajeja ja leivonnaisia ruokaohjeiden mukaan ja ruokalajeille sopivilla menetelmillä ja laitteilla
- valmistaa tilattuihin erityisruokavaliioihin sopivat annokset ohjeen mukaan
- tarvitsee ohjausta noudattaessaan sovittuja annoskokoja

Henkilö laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävydestä.

- viimeistelee ja laittaa esille tilaisuuksien ruokalajeja työryhmän jäsenenä aikatauluja noudattaen
- organisoii tarvittaessa toisen apuna noutopöydän aloituspisteet ja tuotteet oikeaan järjestykseen
- pitää huolta ruokien riittävydestä täydentämällä tarjolla olevia ruokia
- asettelee ruokalajit esteettisesti tarjolle
- määrittelee toisen apuna tilaisuuksien ruokalajien annoskoot suhteessa ruokalajien määrään

Henkilö valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään.

- esivalmistaa ja valmistaa toisen apuna seuraavan työvuoron tai päivän tilausmääräyksiä
- tekee yhteistyötä muun henkilöstön kanssa ja toimii tarvittaessa asiakaspalvelussa
- tunnistaa ohjattuna kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja sekä etiketin
- on mukana tilanneherkissä tilanteissa ja tunnistaa ohjatusti ongelmatilanteita ja niiden ratkaisutapoja
- päivittää, kommentoi ja korjaa tarvittaessa sosiaalisen median välineillä tapahtuvaa kommunikaatiota toisen apuna
- siistii ja järjestää työympäristön ja tekee tarvittaessa astiahuollon tehtäviä
- kerää ja lajittelee tilaisuuden jätteet työpaikan ohjeiden mukaisesti
- pakkaa tuotteet tarvittaessa omavalvontaohjeistuksen mukaisesti
- puhdistaa kuljetusastiat ohjeen mukaan

Henkilö arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

- ottaa vastaan palautetta työryhmän jäsenenä
- toimii työryhmän jäsenenä ja muun henkilöstön kanssa tilausruokien valmistustehtävissä
- arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan
- työskentelee ergonomisesti
- noudattaa työehtosopimuksen mukaisia ja muita yhteisesti sovittuja ohjeita ja sääntöjä
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa

Yhteisten valinnaisten tutkinnon osien arviointikriteerit

Henkilö

toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti
toimii yhteistyökykyisesti
tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa



muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Ammattitaitovaatimukset

Ilmastovastuullinen toiminta

Ilmastomuutoksen lähtökohtien selvittäminen

Henkilö

- ymmärtää ilmastomuutoksen ilmiönä ja ihmisen toiminnan vaikutuksen siihen sekä ratkaisujen tarpeen
- tunnistaa suomalaisen toimintaympäristön erityispiirteitä ilmastomuutoksen hillintään ja sopeutumiseen
- tunnistaa keskeisiä ilmastomuutokseen vaikuttavia tekijöitä omalla alallaan
- tunnistaa vaikutusmahdollisuuksia ilmastomuutoksen hillintään ja siihen sopeutumiseen omassa työtehtävässään.

Ilmastomuutoksen vaikutusten ja ratkaisujen esittäminen

Henkilö

- selvittää oman työnsä, työyhteisönsä toiminnan, tuotteen tai palvelun ilmastovaikutuksia
- pohtii käytännön ratkaisuja ilmastomuutoksen hillintään tai siihen sopeutumiseen toimialallaan
- arvioi ja vertailee pohtimiensa ilmatoratkaisujen toteuttamiskelpoisuutta ja taloudellisuutta
- ehdottaa käytännössä toteuttavissa olevia perusteltuja ratkaisuja työnsä tai työyhteisönsä toiminnan, tuotteen tai palvelun kehittämiseen ilmastovaikutusten vähentämiseksi

Ilmastovastuullisen toiminnan vahvistaminen

Henkilö

- viestii ehdottamistaan ilmatoratkaisuista työyhteisössään
- osallistuu toimintaan, jolla kehitetään ilmastotietoisuutta ja -asioita työyhteisössä
- kannustaa omalla toiminnaltaan muita ilmastovastuuseen

Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen

Yhteyshenkilönä toimiminen

Henkilö

- perehtyy oman alan tutkintojen perusteisiin ja tunnistaa työtehtävien yhteyden niihin
- perehtyy koulutuksen järjestäjän ja työpaikan väliseen työnjakoon ammatillisen koulutuksen järjestämisessä
- selvittää mahdollisuuksia järjestää koulutusta ja näyttöjä työpaikalla
- tiedottaa ammatillisen koulutuksen järjestämisestä työpaikalla yhdessä koulutuksen järjestäjän kanssa
- toimii vuorovaikutuksessa erilaisten opiskelijoiden ja työntekijöiden kanssa

Ohjaustilanteisiin valmentautuminen

Henkilö

- perehtyy ohjattavan opiskelijan henkilökohtaiseen osaamisen kehittämissuunnitelmaan
- osallistuu osaamisen hankkimisen suunnitteluun työpaikalla



- osallistuu ohjattavan opiskelijan työturvallisuuteen, työpaikan ohjeisiin ja käytäntöihin perehdyttämiseen
- suunnittelee opiskelijan ohjausta ja aikataulua
- seuraa erilaisia ohjaustilanteita
- hyödyntää digitaalisia välineitä tarkoituksenmukaisesti
- arvioi omaa ohjausosaamistaan ja määrittää kehittämistarpeensa

Palautteen antaminen osaamisen kehittämisestä

Henkilö

- vertaa hankittua osaamista asetettuihin tavoitteisiin
- antaa rakentavaa palautetta osaamisen kehittämisestä
- huomioi palautteen antamisessa erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat sekä eri kieli- ja kulttuuriryhmiä edustavat opiskelijat