

Ravintola- ja catering-alan perustutkinto (OPH-7399-2025)

Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa: Hävikin hyödyntäminen ravitsemispalveluissa 15 osp

Ammattitaitovaatimukset, arviointi ja ammattitaidon osoittamistavat

Hävikin hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp

Ammattitaitovaatimukset

Tuntee kiertotalouden toimintaperiaatteet ja hävikkiruokaan liittyvää lainsäädäntöä

Opiskelija

- ymmärtää ja hallitsee kiertotalouden toimintaperiaatteet ja liiketoimintamallit, sekä miten hävikkiruoka liittyy kiertotalousajatteluun
- on tietoinen elintarvikelainsäädännön merkityksestä työssään ja noudattaa ohjeistetusti lainsäädännön määrittämiä toimintatapoja
- tietää miten hävikkiruokaa voi lahjoittaa ja osaa selvittää lahjoituskanavia
- ymmärtää hävikkiruokaan/-juomiin ja niiden kuljetukseen liittyvän lainsäädännön ja noudattaa ohjeita.

Hävikkiruoka ja/tai raaka-aineiden hyödyntäminen tuote- ja ruokalistasuunnittelussa

Opiskelija

- ymmärtää ruokalistasuunnittelun periaatteet ja osaa hyödyntää hävikkiruokaa suunnittelussa, huomioiden ruokatuotantoprosessin vaiheet
- toteuttaa tuotekehityskokeiluja ruoka- ja/tai juomatuotteista ohjeen mukaisesti, huomioiden tuotekehityksen periaatteet osana kestävästä kehityksestä.

Hävikkiruoka- ja juomatuotteiden jalostaminen ja/tai valmistaminen sekä hävikkiruoka- ja juomatuotteiden tarjolle laittaminen

Opiskelija

- ymmärtää hävikkiruokaan valmistukseen liittyvän ruokatuotantoprosessin ja osaa toimia sen mukaan eri tilanteissa
- suunnittelee, esivalmistee, rytmittää ja ajoittaa työvuoronsa työtehtäviä
- osaa arvioida tuotteiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti hävikkiruoka-aineiden ja -ruokien käytössä ja varastoinnissa (FIFO)
- tuntee erilaisia raaka-aineita, osaa lukea pakkausmerkinnät
- käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein
- osaa esivalmistaa, valmistaa ja/tai tarjoilla hävikkiruoka-aineista valmistettuja ruoka-/juomatuotteita ja huomioi erityisruokavaliot
- noudattaa omavalvonta- ja hygieniaohjeita, seuraa ja dokumentoi lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, jäähdytyksessä, tarjoilussa ja varastoinnissa
- pakkaa asiakkaalle toimitettavat tuotteet hygieniaohjeiden mukaisesti
- noudattaa työergonomiaa ja turvallisuusmääräyksiä eikä aiheuta vaaraa itselleen tai muille
- noudattaa kestävästä kehityksestä mukaisia toimintatapoja (energian ja veden käyttö, hävikin seuranta ja jätteiden minimointi)

Työyhteisössä toimiminen

Opiskelija

- tietää oman roolinsa työyhteisössä ja työtiimissä ja työskentelee sen mukaisesti

- toimii vastuullisesti työssään
- tietää vaitiolovelvollisuuden merkityksen työssään ja noudattaa sitä
- tunnistaa roolinsa työyhteisön jäsenenä ja toimii yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa
- noudattaa työläinsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia

Arviointi

Opiskelija	
Tyydyttävä 1	• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti • tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	• toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti • tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti • muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti
Hyvä 3	• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista • hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti • arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa • selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti • arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan
Kiitettävä 5	• suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat • toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa • soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti • esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia • arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen • ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä työpaikalla käytännön työtehtävissä toimimalla ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistuksessa hävikkiä hyödyntäen, yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Opiskelija esivalmistaa, valmistaa ja laittaa esille asiakkaiden tilaamia ruoka- ja/tai juomatuotteita, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä, noudattaa omavalvontasuunnitelmaa sekä osallistuu asiakaspalveluun. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.