TYÖTEHTÄVÄKARTOITUS

**Työtehtäväkartoitus on työelämässä oppimisen suunnitelma, joka kuvaa tutkinnon keskeiset työtehtävät, joita opiskelija tulee tekemään ja oppimaan työpaikalle sekä varmistaa tutkinnon tai sen osan soveltuvuuden työpaikalle**

Opiskelija ja työpaikan edustaja täyttävät lomakkeen yhdessä ja opiskelija toimittaa työtehtäväkartoituksen opettajalle/oppisopimustoimistoon  mennessä

**TUTKINTO: Ravintola- ja cateringalan perustutkinto (381142)**

**MÄÄRÄYKSEN DIAARINUMERO: OPH-2707-2017**

**VOIMAANTULO: 1.8.2018**

**OSAAMISALA: Asiakaspalvelun osaamisala (1797)**

**Ruokapalvelun osaamisala (1798)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Opiskelija** |  | **Työpaikka** |
| **Opettaja ja muu yhteyshenkilö** |  | **Työpaikkaohjaaja** |
| **Sähköposti** |  | **Sähköposti** |

**TUTKINNON OSAT**

|  |
| --- |
| **Pakolliset tutkinnon osat, 85 osp:**  Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20osp  Lounasruokine valmistaminen, 40 osp  Annosruokien valmistaminen, 25 osp |

|  |  |
| --- | --- |
| **Valinnaiset tutkinnon osat, 60 osaamispistettä seuraavista** (rastita)**:**  3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp  Annosruokien ja juomien tarjoilu, 20 osp  Asiakaspalvelu ja myynti, 25 osp  Huippuosaajana toimiminen, 15 osp  Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp  Kahvilapalvelut, 10 osp  Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp  Laivatalouspalvelut, 20 osp  Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp  Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp  Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp  Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp  Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp  Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp  Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen, 5 osp  Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp  Yrityksessä toimiminen, 15 osp  Yritystoiminnan suunnittelu, 15 osp  À la carte -ruoanvalmistus, 30 osp  À la carte -tarjoilu, 30 osp  Tutkinnon osat ammatillisista perustutkinnoista  Tutkinnon osa ammattitutkinnosta  Tutkinnon osa erikoisammattitutkinnosta   |  | | --- | | Valinnainen tutkinnon osa esim. toisesta osaamisalasta tai toisesta tutkinnosta  Toisen osaamisalan pakollinen tutkinnon osa, max. 20 osp  Paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa, 5-15 osp  Tutkinnon osa toisesta ammatillisesta perustutkinnosta, 5-15 osp  Korkeakouluopinnot, 5-15 osp  Yhteisten tutkinnon osien osa-alueita, lukio-opintoja ym. 1-25 osp | |
| Yhteisten tutkinnon osat perustukinnoissa, 35 osp:  Viestintä ja vuorovaikutusosaaminen, 11 osp  Matemaattis-luonnontieteellinen osaaminen, 6 osp  Yhteiskunta- ja työelämäosaaminen, 9 osp  Yhteisten tutkinnon osien valinnaiset osaamistavoitteet, 9 ops |

**TUTKINNON OSA: Ravitsemispalveluissa toimiminen, 20 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Kunnostaa toimitilat käyttökuntoon |  |  |
| Valmistaa tuotteita myyntiä varten |  |  |
| Käyttää veitsiä oikein eri työvaiheissa |  |  |
| Huolehtii tuotteiden laadusta ja riittävyydestä |  |  |
| Palvelee asiakkaita |  |  |
| Myy tuotteita |  |  |
| Käyttää kassaa |  |  |
| Toimii astiahuollossa koneen kokoamisesta koneen puhdistukseen |  |  |
| Siivoaa toiminnan eri vaiheissa |  |  |
| Käyttää puhdistusaineita oikein huomioiden kohteen sekä turvallisuuden ja ympäristöystävällisyyden |  |  |
| Tekee lopputyöt |  |  |
| **Huomioitavaa:** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Lounasruokien valmistus, 40 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita |  |  |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee työtehtäviään |  |  |
| Suurentaa, pienentää ja muuntaa ruokaohjeita |  |  |
| Valmistaa lounasruokia |  |  |
| Valmistaa leivontatuotteita |  |  |
| Valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia lounasruokia |  |  |
| Laittaa esille tuotteita ja huolehtii riittävyydestä ja siisteydestä |  |  |
| Palvelee asiakkaita |  |  |
| Toteuttaa omavalvontaa |  |  |
| Tekee työvuoron päättymiseen liittyvät tehtävät |  |  |
| **Huomioitavaa:Toteutus ravintolassa tai suurkeittiössä** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Annosruokien valmistus, 25 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Esivalmistaa ja valmistaa ruoka-annoksia annoskortin tai ohjeen mukaan |  |  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia |  |  |
| Laittaa esille annosruokia |  |  |
| Toimii asiakaspalvelussa |  |  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään |  |  |
| Perehtyy työpaikan tuotteiden kustannusrakenteeseen |  |  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ruokaravintolan tai henkilöstöravintolan ruoanvalmistustehtävissä tai suurkeittiön edustusruoanvalmistukessa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: 3D-tekniikan hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 20 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä |  |  |
| Tutustuu tilausmääräykseen |  |  |
| Käyttää 3D-tulostusta |  |  |
| Kertoo 3D-suklaan ja –sokerin tulostuksen tekniikat |  |  |
| Valmistaa 3D-tulostuksella tietyn tuotteen |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus yrityksessä, jossa käytetään 3D-tulostusta** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Annosruokien ja juomien tarjoilu, 20 osp (=toisen osaamisalan pakollinen osa)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Valmistautuu työvuoroon |  |  |
| Ennakoi työtehtäviä |  |  |
| Esittelee, myy ja tarjoilee ruokia ja juomia yksittäiselle asiakkaalle ja ryhmille |  |  |
| Toimii anniskelutehtävissä |  |  |
| Huolehtii koko asiakaspalveluprosessista |  |  |
| Käyttää alakohtaisten kielitaitovaatimusten mukaan eri kieliä |  |  |
| Käyttää kassaa ja laskuttaa asiakasta |  |  |
| Tekee tilityksen |  |  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ruokaravintolassa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Asiakaspalvelu ja myynti, 20 osp (=toisen osaamisalan pakollinen osa)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä |  |  |
| Valmistelee linjaston tai noutopöydän tai valmistautuu pöytiintarjoiluun |  |  |
| Palvelee asiakkaita, myy ruokia ja juomia |  |  |
| Toimii anniskelutehtävissä |  |  |
| Huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta |  |  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen |  |  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa:** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Juomien myynti ja tarjoilu, 25 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Valmistautuu työvuoroon |  |  |
| Suosittelee, myy ja tarjoilee juoma- ja muita tuotteita yksittäisille asiakkaille ja ryhmille |  |  |
| Valmistaa ja tarjoilee myydyimpiä juomasekoituksia |  |  |
| Toimii alkoholilain ja anniskelusta säädettyjen määräysten mukaisesti |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen |  |  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus anniskeluravintolassa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Kahvilapalvelut, 10 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin |  |  |
| Palvelee asiakkaita, myy ja tarjoilee kahvilan ruoka- ja juomatuotteita |  |  |
| Perehtyy erilaisten kahvien ja muiden juomien käyttö- ja tarjoilutapoihin |  |  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen |  |  |
| Valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa:** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Katu- ja pikaruokapalvelut, 10 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Valmistautuu asiakaspalvelutilanteisiin |  |  |
| Varustaa myyntitiskin |  |  |
| Valmistaa liikeidean mukaisia tuotteita |  |  |
| Valmistaa erityisruokavalioihin sopivia tuotteita tarvittaessa |  |  |
| Pakkaa tuotteita |  |  |
| Palvelee asiakkaita ja myy katu- ja pikaruokayrityksen ruoka- ja juomatuotteita yrityksen palvelumallin mukaan |  |  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Valmistee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa:** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Laivatalouspalvelut, 20 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Työskentelee laivatyössä merenkulkuelinkeinon ja laivan toimintaympäristössä |  |  |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Kunnostaa ja varustaa pentteritilat ja messin ruokailua varten sekä toimii laivakeittiössä |  |  |
|  |  |  |
| Toimii asiakaspalvelutehtävissä sekä huolehtii tilojen viihtyisyydestä |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään |  |  |
| Toimii hygienialainsäädännön mukaan ja toteuttaa omavalvontaa |  |  |
| Noudattaa laivataloutta koskevia määräyksiä |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus laivatalouden puhtaanapidossa, asiakaspalvelu- ja ruoanvalmistuksen tehtävissä** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee luonnontuotteista ruoka- tai juomatuotteita |  |  |
| Esivalmistelee ja valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita |  |  |
| Laittaa esille ja tarjoilee ruoka- tai juomatuotteita |  |  |
| Tekee työvuoroon kuuluvat jälkityöt |  |  |
| Tietää voimassa olevat elintarvike- ja luomuelintarvikesäädökset |  |  |
| Noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa |  |  |
| **Huomioitavaa:** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Palvelu- ja jakelukeittiön toiminnot, 10 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa työtehtäviä |  |  |
| Valmistelee linjaston tai noutopöydän tai valmistautuu pöytiintarjoiluun |  |  |
| Palvelee asiakkaita, myy ruokia ja juomia |  |  |
| Toimii anniskelutehtävissä |  |  |
| Huolehtii asiakkaiden viihtyvyydestä ja palvelukokemuksesta |  |  |
| Rekisteröi myyntiä ja laskuttaa asiakkaita |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen |  |  |
| Ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa:** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Ravitsemispalveluiden tuotteistaminen, 20 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Hyödyntää asiakastuntemusta ja kauden raaka-aineita |  |  |
| Tuotteistaa työryhmässä eri vuodenaikoihin sopivia ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja |  |  |
| Hinnoittelee työryhmässä ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja |  |  |
| Tuottaa tai päivittää työryhmässä markkinointimateriaalia |  |  |
| Toteuttaa suunniteltuja ruoka- ja juomatuotteita tai palveluja |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ravitsemisalan yrityksessä tai alan tapahtumassa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Suurkeittiön ruokatuotanto, 25 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Valmistaa suuria annosmääriä ruokalajeja vakioitujen ruokaohjeiden mukaisesti |  |  |
| Valmistaa ravitsevaa ja maukasta ruokaa |  |  |
| Suurentaa ja pienentää ruokaohjeita käyttäen alan perusreseptiikkaa tai reseptiohjelmia |  |  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioruokia |  |  |
| Laittaa ruokalajeja tarjolle ja tarvittaessa pakkaa ruokalajit kuljetusta varten |  |  |
| Palvelee asiakkaita liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti |  |  |
| Tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten |  |  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus suurkeittiössä** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Tilaus- ja juhlaruokien valmistus, 25 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Perehtyy tilausmääräyksiin, aikatauluttaa ja suunnittelee ruokien valmistusvaiheet, ajoituksen ja jaksotuksen |  |  |
| Esivalmistaa ja valmistaa tilaisuuksien luonteenmukaisia tilaus- ja juhlaruokia |  |  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioruokia |  |  |
| Laittaa ruokalajeja esille ja huolehtii tuotteiden riittävyydestä |  |  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään |  |  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ennalta varatuissa tilaisuuksissa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Tilaus- ja juhlatarjoilu, 25 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Perehtyy tilausmääräyksiin ja kunnostaa asiakas- ja työympäristön tilaisuuksien luonteen ja tilausmääräyksien mukaan |  |  |
| Käyttää tilaisuuksiin sopia tarjoilutapoja ja toimii yhteistyössä muun henkilökunnan kanssa |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Toimii liikeidean tai toiminta-ajatuksen mukaisesti asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee tilaisuuksien päättymiseen liittyvät tehtävät |  |  |
| Tekee esivalmistelut seuraavaa työvuoroa varten |  |  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus ennalta varatuissa tilaisuuksissa** |  |  |

**TUTKINNON OSA: Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Vastaanottaa, varastoi ja käsitelee raaka-aineita |  |  |
| Esivalmistaa ja laittaa palvelutiskille esille myytäviä tuotteita |  |  |
| Myy tuotteita ja opastaa asiakkaita |  |  |
| Tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät |  |  |
| **Huomioitavaa:Toteutus vähittäiskaupan liha- tai kalatiskissä** |  |  |

**TUTKINNON OSA: A la carte-ruoanvalmistus, 30 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  |  |
| Esivalmistaa ja valmistaa ruokaravintolan a la carte-listan ruokia, lisäkkeitä ja jälkiruokia annoskorttien ja asiakkaiden tilausten mukaan |  |  |
| Käyttää gastronomian periaatteita annosten suunnittelussa, valmistuksessa ja kokoamisessa |  |  |
| Muuntaa ja valmistaa erityisruokavalioannoksia |  |  |
| Kokoaa a la carte-annoksia |  |  |
| Toimii asiakaspalvelussa |  |  |
| Valmistautuu vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään |  |  |
| Käyttää annoskorttia |  |  |
| Laskee ruoka-annosten kustannukset ja myyntihinnan |  |  |
| Toteuttaa omavalvonnan tehtäviä |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus a la carte-ruokaravintolassa, jossa valmistetaan sekä alku-, pää- ja jälkiruokia asiakkaan tilauksen mukaisesti**. |  |  |

**TUTKINNON OSA: A la carte -tarjoilu, 30 osp**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tutkinnon osan keskeiset työtehtävät** | **Toteutuu työ-paikalla** | |
|
| **Kyllä** | **Ei** |
| Valmistautuu, suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtäviä |  |  |
| Esittelee, suosittelee ja myy ruokaravintolan à la carte -ruokia, ateriakokonaisuuksia ja niille sopivia juomia |  |  |
| Tarjoilee à la carte -ruokia ja juomia asiakkaiden yksilöllisten tarpeiden mukaisesti |  |  |
| Toimii anniskelutehtävissä |  |  |
| Huolehtii asiakaspalvelukokonaisuudesta |  |  |
| Hyödyntää alakohtaista kielitaitoa asiakaspalvelussa |  |  |
| Tekee työvuoron tilityksen sekä ennakoi ja valmistelee seuraavaa työvuoroa |  |  |
| **Huomioitavaa: Toteutus a la carte-ravintolassa, jossa on laaja juomavalikoima ja monipuoliset tarjoilutavat** |  |  |

**Tutkinnon osa ammatillisista perus/ammatti/erikoisammattitutkinnoista**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tutkintoon voidaan sisällyttää seuraava tutkinnon osa toisesta tutkinnosta: | | |
| Tutkinto ja tutkinnon osan nimet: | **toteutuu** | **ei toteudu** |
| Keskeisimmät työtehtävät: |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kortit | voimassa kk/v asti | suoritetaan | |
| oppilaitoksessa | työpaikalla |
| Ensiapukortti |  |  |  |
| Työturvallisuuskortti |  |  |  |
| Hygieniapassi |  |  |  |
|  |  |  |  |