



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Määräys 26/011/2011

Näyttötutkinnon perusteet

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Määräys 26/011/2011

© Opetushallitus ja tekijät

Määräykset ja ohjeet 2011:35

ISBN 978-952-13-4971-3 (nid.)

ISBN 978-952-13-4972-0 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-887X (painettu)

ISSN 1798-8888 (verkkójulkaisu)

Taitto: Edita Prima Oy

www.oph.fi/julkaisut

Kopijyvä Oy, Espoo 2011



24.11.2011

26/011/2011

Voimassaoloaika: **1.1.2012 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen
perustuu:
L 631/98, 13 § 2 mom

Kumoo Opetushallituksen määräyksen
2.4.2001 nro 22/011/2001

Muuttaa Opetushallituksen määräystä
-

SUURTALOUSKOKIN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt suurtalouskokin ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.1.2012 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden 2.4.2001 nro 22/011/2001 mukaisesti 31.12.2013 mennessä.

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

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Pääjohtaja

Timo Lankinen

Erityisasiantuntija

Juhani Remes

LIITE

Suurtalouskokin ammattitutkinto 2011

Sisältö

1	Näyttötutkinnot	7
1.1	Näyttötutkintojen järjestäminen	7
1.2	Näyttötutkinnon suorittaminen	7
1.3	Näyttötutkinnon perusteet.....	7
1.4	Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa	8
1.5	Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa.....	8
1.6	Todistukset	9
1.7	Näyttötutkintoon valmistava koulutus	9
2	Suurtalouskokin ammattitutkinnon muodostuminen	10
2.1	Suurtalouskokin ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen	10
2.2	Tutkinnon osat.....	10
3	Suurtalouskokin ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet	11
3.1	Ruoanvalmistus ammattikeittiössä	12
	Ammattitaitovaatimukset	12
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	12
	Ammattitaidon osoittamistavat	15
3.2	Ruoanvalmistus suurtaloudessa	15
	Ammattitaitovaatimukset	15
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	15
	Ammattitaidon osoittamistavat	18
3.3	Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen.....	18
	Ammattitaitovaatimukset	18
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	18
	Ammattitaidon osoittamistavat	21
3.4	Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä	21
	Ammattitaitovaatimukset	21
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	21
	Ammattitaidon osoittamistavat	23
3.5	Erytisruokavalioaterioiden valmistus	23
	Ammattitaitovaatimukset	23
	Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)	15
	Ammattitaidon osoittamistavat	24
3.6	Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa	27
Liite	Suurtalouskokin työn kuvaus	28

1 Näyttötutkinnot

1.1 Näyttötutkintojen järjestäminen

Opetushallituksen asettamat, työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta sekä antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätiöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

1.2 Näyttötutkinnon suorittaminen

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkinnon osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätyt tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

1.3 Näyttötutkinnon perusteet

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon ar-

viointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

1.4 Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa

Henkilökohtaistamisesta Opetushallitus on antanut erillisen määräyksen.

1.5 Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti. Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Jokaisen tutkinnon suorittajan tulee selvästi saada tietoonsa arvioinnin perusteet. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle tämän jälkeen annettava palaute on osa hyvää arviointiprosessia. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta.

Arvioijat

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

Arvioinnin oikaisu

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisen määräajan puitteissa pyytää arvioinnin oikaisua tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu. Kirjallinen oikaisupyynnö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

1.6 Todistukset

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

1.7 Näyttötutkintoon valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

2 Suurtaloukokin ammattitutkinnon muodostuminen

2.1 Suurtaloukokin ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen

Suurtaloukokin ammattitutkinnon suorittaneella henkilöllä on laaja-alaiset taidot työskennellä ammattitaitoisesti suurtaloudessa. Hän toimii ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä, ja hänellä on edellytykset ylläpitää ja kehittää ammattitaitoaan.

Suurtaloukokki on ruokapalveluiden asiantuntija, joka valmistaa ja tarjoilee ravitsevia ja nautittavia annoksia ja ateriakokonaisuuksia itsenäisesti, taloudellisesti ja laadukkaasti.

Suurtaloukokin tarkempi työn kuvaus on liitteenä.

Tutkinnon suorittaneet voivat sijoittua esimerkiksi suurtaoloukeittäöihin tai henkilöstöravintoloihin.

2.2 Tutkinnon osat

Tutkinnon suorittaminen edellyttää yhden pakollisen ja vähintään kahden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista.

Suurtaloukokin ammattitutkinnon osat ovat:

Pakollinen osa:

1. Ruoanvalmistus ammattikeittiössä

Valinnaiset osat:

2. Ruoanvalmistus suurtaoloudessa
3. Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen
4. Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä
5. Erityisruokavalioaterioiden valmistus
6. Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon tutkinnon osa

3 Suurtalouskokin ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet

Tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito osoitetaan tutkintotoimikunnan hyväksymän suurtalouskokin ammattitutkinnon järjestämisuunnitelman perusteella henkilökohtaistetuissa tutkintotilaisuuksissa aidossa toiminnassa, jolloin tutkinnon suorittaja osoittaa kattavasti tutkinnon perusteiden edellyttämän ammatillisen osaamisen.

Tutkintotilaisuuksissa tutkinnon suorittaja osoittaa valmiuksia ja kykyä soveltaa osaamistaan vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän myös osoittaa kykynsä kokemusten arviointiin ja kokemuksista oppimiseen, toimintatapojen uudelleenajatteluun ja uusien toimintatapojen käyttöönottoon.

Arvioijat, jotka on perehdytetty arviointitehtävään, arvioivat tutkinnon suorittajan ammattitaidon tutkintotilaisuuksissa. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Arvioijat arvioivat ja dokumentoivat tutkinnon suorittajan osoittaman osaamisen tutkinnon ammattitaitovaatimusten, arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajalle annettava palaute arvioinnista on osa hyvää arviointiprosessia. Palaute voidaan antaa tutkinnon suorittajalle esimerkiksi arviointiesityksen yhteydessä tai sitten kun kaikki tutkinnon osien suoritukset on tehty.

Tutkinnon suorittajalle voidaan antaa mahdollisuus täydentää tutkintosuorituksiaan suullisesti. Arvioijat kirjaavat keskustelun aikana tehdyt havainnot arviointilomakkeeseen. Näin varmistetaan tutkintosuoritusten kattavuus ja arvioinnin luotettavuus. Tämä mahdollisuus voidaan järjestää tutkinnon osan suorittamisen yhteydessä tai sitten kun kaikki tutkinnon osien suoritukset on tehty.

Suurtalouskokin ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin. Kolmikantainen arvioijaryhmä tekee tutkinnon osan kirjallisen arviointiesityksen tutkintotoimikunnalle sen jälkeen, kun tutkintosuoritukset on tehty kattavasti, luotettavasti ja tutkinnon perusteiden mukaisesti. Kolmikantaisen arvioijaryhmän jäsenet edustavat työnantajia, työntekijöitä ja opettajia.

Ammattitaitovaatimukset, arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tutkinnon osan työelämän tehtävä- ja taitoalueista muodostetut ammattitaitovaatimukset määritellään seuraavilla sivuilla lihavoidulla tekstillä. Sen alla ovat vasemmassa sarakkeessa ammattitaitovaatimuksesta johdetut arvioinnin kohteet, jotka ilmaisevat ne ammattitaidon kannalta keskeiset osaamisalueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Oikeanpuoleiseen sarakkeeseen on kirjoitettu arvioinnin kriteerit, jotka määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason. Näiden perusteella arvioidaan tutkintosuorituksen hyväksyminen. Tutkinnon osan jälkeen kuvataan ammattitaidon osoittamistavat.

3.1 Ruoanvalmistus ammattikeittiössä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä ammattikeittiössä
- toimia kokkina ammattikeittiön ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä ammattikeittiössä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• perehtyy ruokalistoihin sekä tarjoilutilausten ruokatuotteisiin ja suunnittelee työpäivänsä ja seuraavan päivän työvuoron rytmityksen tarvittavien palveluiden mukaisesti• ottaa suunnittelussa huomioon erityisruokavaliot, ravitsemussuositukset ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen tai kulttuurien ruokasäädökset osana ruoanvalmistusta• laskee tai arvioi valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden menekin ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen• valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, laitteet ja välineet.
Kannattava ja taloudellinen toiminta	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• minimoi hävikin syntymisen hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä• suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden

	<ul style="list-style-type: none"> • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina ammattikeittiön ruoanvalmistustehtävissä.	
Ruokalajien esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa ja esikäsittelee raaka-aineita lounas-, edustus- ja tilaustarjoilukonseptin sekä työsuunnitelmansa mukaisesti • käsittelee eri jalostusasteisia raaka-aineita ammattitaitoisesti • käyttää työvälineitä ja -menetelmiä monipuolisesti • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti.
Ruokalajien valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisoii työpisteensä toimivaksi • jaksottaa ruoanvalmistuksen ja huolehtii ruoan riittävydestä menekin mukaisesti • valmistaa samanaikaisesti useita eri ruokalajeja ja -annoksia hyödyntäen koneita ja laitteita sekä toteuttaa esillelaiton oikea-aikaisesti ja sujuvasti • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen tai kulttuurien ruokasäädökset • valmistaa tarvittaessa kahvila- ja vitriini tuotteita sekä leipoo ruokaleipää • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain.
Ajoittaminen ja jaksottaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa ruoat oikeaan aikaan siten, että ruoka täyttää laadulliset ja ravitsemukselliset vaatimukset • jaksottaa työtehtävänsä ammattitaitoisesti • varautuu muuttuviin tilanteisiin pystyäkseen organisoimaan työtehtäviänsä uudelleen tarkoituksenmukaisesti.
Ruokalajien viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa tarjottavien ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokänäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • pakkaa ja/tai laittaa tuotteet esille liikeidean mukaisesti.

Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • työskentelee asiakastiloissa toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokalajeja sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan tarpeisiin • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa • kommunikoi työyhteisössä tai palvelee asiakkaita toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä • huolehtii asiakastilojen siisteydestä toimipaikan käytännön mukaisesti.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.	
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.
Ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimukseen nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Näyttöympäristöiksi soveltuvat henkilöstöravintolat, päiväkodit, oppilaitokset, puolustusvoimat sekä hoiva- ja hoitolaitokset, joissa valmistetaan ja tarjoillaan asiakasyrityksen henkilöstölle ja vieraille eri aikoina sopimuksen mukaisesti useampia erilaisia ruokalajeja, aterioita ja mahdollisia take away tuotteita sekä tarvittaessa hoidetaan kokoustarjoiluja ja edustustilaisuuksia.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina, kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä ammattikeittiön toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

3.2 Ruoanvalmistus suurtaloudessa

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä suurtaloudessa
- toimia kokkina sekä työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehävissä
- toimia työyhteisössä.

Arviointi (arviointin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä suurtaloudessa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja tilauksiin sekä asiakkaiden ravitsemuksellisiin ja mahdollisiin ruokailuun liittyviin erityistarpeisiin• arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden menekin ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen

	<ul style="list-style-type: none"> • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, laitteet ja välineet • tiedottaa vastuullisesti seuraavaa työvuoroa.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina sekä työryhmän jäsenenä suurtalouden ruoanvalmistustehtävissä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Ruokalajien esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa ja esikäsittelee raaka-aineita työsuunnitelmansa mukaisesti • varaa tarvittavat astiat ja välineet tarpeen mukaan • esikypsentää ja esivalmistaa ruokatuotteita työsuunnitelmansa mukaisesti • soveltaa ammattitaitoisesti ruokaohjeita toimipaikan tuotannonohjausjärjestelmän mukaan • esivalmistelee seuraavan työvuoron työtehtäviä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti.
Ruokalajien valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisoii työpisteensä toimivaksi • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia työsuunnitelmansa mukaisesti huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • huomioi työskentelyssään asiakasmäärien vaihtelut ja jaksottaa ruoan valmistamisen menekin mukaan • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain.
Ajoittaminen ja jaksottaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa ruoat oikeaan aikaan siten, että ruoka täyttää laadulliset ja ravitsemukselliset vaatimukset • jaksottaa työtehtävänsä ammattitaitoisesti • varautuu muuttuviin tilanteisiin pystyäkseen organisoimaan työtehtäviänsä uudelleen tarkoituksenmukaisesti.
Ruokalajien viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti

	<ul style="list-style-type: none"> • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi valmistamiensa ruokalajien tarjoilu- ja kuljetusastioihin • laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia keskitetyssä ruoanjakelussa ja/tai • pakkaa ruoat asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin hajaute- tussa ruoanjakelussa.
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioi- den toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.
Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • työskentelee toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokatuotteita sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan tarpeisiin • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertai- sesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyh- teisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyyjärjes- tyksessä • toimii oma-aloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.

Ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.
---	--

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa käytännön työprosesseissa. Näyttöympäristöiksi soveltuvat suurkeittiöt, joissa asiakasmäärät ovat yli 200. Suurkeittiöissä valmistetaan ja tarjoillaan tai toimitetaan asiakkaalle tarjottavaksi erilaisia ruokalajeja tai aterioita.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina, kun hän

- suunnittelee ja organisoii työnsä ammattikeittiön toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

3.3 Tilaus- ja juhlapalveluissa toimiminen

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistustehtävissä
- toimia tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa toimia tilaus- ja juhlapalvelun ruoanvalmistustehtävissä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Tilaus- ja juhlapalveluiden suunnittelu työryhmässä	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • perehtyy tilaisuuden luonteeseen, asiakkaan toiveisiin ja tarvittaessa asiakkaan osoittamiin tiloihin • osallistuu tilaisuuden suunnitteluun vastuullisena työryhmän jäsenenä

	<ul style="list-style-type: none"> • hyödyntää kansallisen ja kansainvälisen ruoka-, juoma- ja tapakulttuurin osaamistaan suunnittelussa • hyödyntää tarvittaessa paikallisia lähi- ja luomuruokatuotteita • ottaa huomioon tarvittaessa tilaisuuden erityistarpeet ja vaatimukset • varmistaa omalta osaltaan tilaisuuden kannattavuuden raaka-aineiden ja työmenetelmien oikealla valinnalla.
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • perehtyy ruokalistaan, -ohjeisiin ja erityisruokavalioihin • laskee tai arvioi valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannonohjausjärjestelmää hyödyntäen • suunnittelee jaksotuksen päivittäisten työtehtäviensä ja tilaisuuteen laaditun aikataulun mukaan • hyödyntää monipuolisesti kestävän kehityksen toimintaperiaatteita ja osaa perustella toimintaansa.
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen.
Ruokalajien esivalmistaminen ja valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • esivalmistaa ruokatuotteita työsuunnitelmansa mukaisesti • ajoittaa työtehtävänsä niin, että ruoka valmistuu oikeaan aikaan • valmistaa monipuolisesti erilaisia korkealaatuisia tilaus- ja juhlaruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet suunnitelman mukaisesti • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • arvioi aistinvaraisesti valmistamiensa ruokatuotteiden laatua • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • pakkaa tarvittaessa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisiin kuljetus- ja tarjoiluastioihin ja huolehtii tarvittavista merkinnöistä.

Ruokalajien viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varmistaa tarjottavien ruokatuotteiden laadun • viimeistelee ja laittaa esille ruokatuotteet tilaisuuden luonteen ja tarjoilutavan mukaan • varmistaa ruokatuotteiden oikeat tarjoilulämpötilat, riittävyyden ja laadun koko tilaisuuden ajan.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutehtävissä.	
Asiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • somistaa ja kattaa asiakastilan asiakkaan toiveiden ja työsuunnitelman mukaisesti • noudattaa työtehtävän tai tilaisuuden mukaista pukeutumishjettä • tiedottaa henkilökuntaa ruokatuotteista tilaisuuden mukaan • palvelee asiakasta tilaisuuden luonteen mukaisesti, asiakaslähtöisesti ja kohteliaasti • esittelee ja tarjoilee tarvittaessa ruokia ja juomia asiakkaille • tekee jälkityöt sovitusti, joustavasti ja tehokkaasti yhdessä työryhmän kanssa.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksen vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtovereitaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii omaaloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.
Ammattitaidon arviointi ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun käytännön työprosesseissa. Näyttöympäristöiksi soveltuvat alan yritykset ja yhteisöt, joissa valmistetaan ja tarjoillaan erilaisia tilaus- ja juhlaruokia sekä suolaisia ja makeita leivonnaisia. Tilaisuudet voidaan järjestää yrityksen tai asiakkaan tiloissa.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä kokkina, kun hän

- suunnittelee tilaus- ja juhlapalvelun tilaisuuden työryhmän jäsenenä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- toimii tilaus- ja juhlapalvelun asiakaspalvelutilaisuuden tilan somistamisen, kattamisen, asiakastilaisuuden hoitamisen ja jälkitöiden prosesseissa
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

3.4 Ruoanvalmistus eri tuotantomenetelmillä

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia kokkina tuotantokeittiön ruoanvalmistustehtävissä
- toimia työyhteisössä.

Arviointi (arviointin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina tuotantokeittiön ruoanvalmistustehtävissä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Työsuunnitelman noudattaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none">• käyttää ammattimaisesti ruokatuoantomenetelmän käytössä olevia ruokaohjeita• noudattaa ruokaohjeita täsmällisesti ja vastuullisesti• suunnittelee työtehtävänsä ruokatuoantomenetelmän mukaiseksi

	<ul style="list-style-type: none"> • suunnittelee omat työtehtävänsä asiantuntevasti ottaen huomioon keittiön muun toiminnan • toimii kestävän kehityksen toimintaperiaatteiden mukaisesti ja osaa perustella toimintaansa.
Ruoanvalmistusprosessin hallinta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa ruokatuotantomenetelmän koneet ja laitteet omavalvontasuunnitelmaa noudattaen • varaa käyttämänsä raaka-aineet tarkasti mitaten ja punniten ruoka-ohjeiden mukaisesti • noudattaa huolellisesti ja tarkasti ruokatuotantomenetelmän omavalvonnan vaatimuksia • käsittelee toimipaikan ruokatuotantomenetelmän vaatimia raaka-aineita ja tuntee niiden ominaisuudet ja muutokset valmistusprosessin aikana • noudattaa tarkasti ennalta suunniteltua työjärjestystä • valmistaa ruokatuotteita valitsemansa ruokatuotantomenetelmän mukaisesti • noudattaa ruokatuotantomenetelmän mukaisia raaka-aineiden käsittely- ja säilytyslämpötiloja ruoka-ohjeiden mukaisesti • pakkaa valmistamansa ruokatuotteet asianmukaisiin tarjoilu- ja kuljetusastioihin sekä huolehtii tarvittavista merkinnöistä • noudattaa ja käyttää työpaikan annettuja ergonomiaoheja ja laitteita sekä apuvälineitä huolellisesti • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain • toimii perustellusti toimipaikan ruokatuotantomenetelmän valmistusprosessissa.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työtereiteaan arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyyssjärjestyksessä • toimii omaaloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti

	<ul style="list-style-type: none"> • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.
Ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa tuotantokeittiön käytännön työprosessissa. Näyttöympäristöiksi soveltuvat ammatti- ja suurkeittiöt, joissa laite- ja tilakapasiteetti sekä tuotannonohjausjärjestelmä on huomioitu ruokatuotantomenetelmän mukaiseksi. Käytössä olevia ruokatuotantomenetelmiä ovat esimerkiksi Cook and Chill- ja kylmävalmistusmenetelmät.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään itsenäisesti ja työryhmän jäsenenä kokkina, kun hän

- osallistuu erilaisten ruokalajien esivalmistus- ja valmistusprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

3.5 Erityisruokavalioaterioiden valmistus

Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- suunnitella työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa
- toimia kokkina ja työryhmän jäsenenä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa
- toimia työyhteisössä osaamistaan kehittäen ammattikeittiön tavoitteiden ja toimintaperiaatteiden mukaan.

Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella työtehtävänsä perus- ja erityisruokavalioaterioiden valmistuksessa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Oman työn suunnitteleminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • hyödyntää ruoanvalmistusta suunnitellessaan toimipaikan perusruokalistasta muunnettuja erityisruokavalioiden ruokalistoja ja -ohjeita sekä käytössä olevaa erityiselintarvikkeiden valikoimaa • perehtyy ruokalistaan, ruokaohjeisiin, raaka-aineisiin ja tilauksiin sekä asiakkaiden ravitsemuksellisiin ja mahdollisiin ruokailuun liittyviin erityistarpeisiin • osallistuu erityiselintarvikkeiden ostojen suunnitteluun ja tekee tarvittaessa tilaukset toimipaikan käytäntöjen mukaan • valitsee tuotantotavan mukaiset ruoanvalmistusmenetelmät, laitteet ja välineet huomioiden erityisruokavalioiden valmistuksen • suunnittelee ruoanvalmistuksen työtehtävänsä huomioiden asiakkaiden tarvitsemat erityisruokavaliot • tarkistaa ravitsemussuosituksen toteutumisen ja keskeisimpien ravintoaineiden saannin perusruokavaliossa ja erityisruokavaliossa ravinto-ohjelmaa hyödyntäen • tiedottaa vastuullisesti seuraava työvuoroa.
Kannattava ja taloudellinen toiminta	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • minimoi hävikin hyvällä suunnittelulla, oikealla ajoituksella ja raaka-aineiden käsittelyllä • arvioi ja laskee valmistettavien ruokatuotteiden raaka-aineiden määrän ruokaohjeita tai tuotannon ohjausjärjestelmää hyödyntäen • suunnittelee oman työnsä kestävän kehityksen mukaisesti huomioiden toimintaympäristön energiatehokkuuden • hyödyntää turvallisesti ja ammattimaisesti aiemmin valmistetut ruoat • arvioi realistisesti oman toimintansa vaikutusta ja merkitystä yrityksen keittiötoiminnan kannattavuuteen
Tutkinnon suorittaja osaa toimia kokkina sekä työryhmän jäsenenä erityisruokavalioaterioiden ruoanvalmistustehtävissä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Ruokalajien esivalmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • varaa ja esikäsittelee raaka-aineita työsuunnitelmansa mukaisesti • varaa tarvittavat astiat ja välineet tarpeen mukaan • esikypsentää ja esivalmistaa ruokatuotteita työsuunnitelmansa mukaisesti

	<ul style="list-style-type: none"> • noudattaa huolellisesti ja tarkasti perus- ja erityisruokavalioiden ruokaohjeita toimipaikan tuotannonohjausjärjestelmän mukaan • käsittelee erityisellä huolellisuudella erityisruokavaliotuotteita • hallitsee useita työvaiheita samanaikaisesti • esivalmistelee seuraavan työvuoron työtehtäviä oma-aloitteisesti ja vastuullisesti.
Ruokalajien valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • organisoii työpisteensä toimivaksi • valmistaa itsenäisesti ja vastuullisesti toimipaikan erilaisia ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia työsuunnitelmansa mukaisesti huomioiden koneiden ja laitteiden kapasiteetin • valmistaa ruokalajit ja ateriakokonaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaisesti huomioiden kansalliset ja erityisryhmien ravitsemussuositukset, erityis- ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset • toteuttaa ammattimaisesti ruokalajeille tyypillisen maustamisen • kypsentää ruokalajit niille ominaiseen kypsyyteen ottaen huomioon mahdollisen lämpösäilytyksen vaikutuksen tuotteen ulkonäköön, turvallisuuteen ja ravintoarvoon • leipoo toimipaikan käytännön mukaan tarvittavia erityisruokavaliolleivonnaisia • huolehtii ja vastaa työpisteensä järjestyksestä ja puhtaanapidosta koko valmistusprosessin ajan työvaiheittain.
Ajoittaminen ja jaksottaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistaa ruoat oikeaan aikaan siten, että ruoka täyttää laadulliset ja ravitsemukselliset vaatimukset • jaksottaa työtehtävänsä ammattitaitoisesti • varautuu muuttuviin tilanteisiin pystyäkseen organisoimaan työtehtäviänsä uudelleen tarkoituksenmukaisesti.
Ruokalajien viimeisteleminen ja esillelaittaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tarkistaa valmistamiensa ruokatuotteiden maun, rakenteen, ulkonäön ja lämpötilan sekä tekee tarvittavat korjaukset • ottaa ruokanäytteet ja tekee lämpötilamittaukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti • tekee tarvittavat merkinnät selkeästi valmistamiensa perus- ja erityisruokavalioterioiden tarjoilu- ja kuljetusastioihin • laittaa esille ruokalajeja ja ateriakokonaisuuksia keskitetyssä ruoanjakelussa ja/tai • pakkaa ruoat asianmukaisesti kuljetus- ja tarjoiluastioihin hajautetussa ruoanjakelussa.

Erityisruokavalioasiakkaan kohtaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • palvelee erityisruokavalioasiakkaita toimipaikan palveluperiaatteiden mukaisesti • esittelee asiantuntevasti ruokatuotteita sekä tuntee niissä käytetyt raaka-aineet ja niiden soveltuvuuden asiakkaan erityisruokavalioon • palvelee asiakasta asiakaslähtöisesti, kohteliaasti ja yhdenvertaisesti • toimii luontevasti eri kulttuureista tulevien ja eri kielitaustaisten asiakkaiden ja/tai työyhteisön jäsenten kanssa • toimii sitoutuneesti toimipaikan toimintaperiaatteen ja palvelukulttuurin mukaisesti.
Tutkinnon suorittaja osaa toimia työyhteisössä osaamistaan kehittämällä toimipaikan tavoitteiden ja toimintaperiaatteiden mukaan.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Työyhteisössä toimiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • noudattaa alalla voimassa olevaa lainsäädäntöä • noudattaa toimipaikan ohjeita ja määräyksiä sekä sitoutuu työyhteisön tavoitteisiin ja toimintatapoihin • noudattaa alan työehtosopimusta ymmärtäen sen määräyksien vaikutuksen omaan toimintaansa • toimii työyhteisössään työtään ja työterehtävään arvostavalla tavalla • tekee työtehtävänsä joustavasti sekä tärkeys- ja kiireellisyysjärjestyksessä • toimii omaaloitteisesti ja tekee työnsä loppuun asti • huolehtii vastuullisesti omalta osaltaan tiedonkulusta työyhteisössä • perehdyttää ja opastaa tarvittaessa työssäoppijaa asiantuntevasti ja myönteisesti.
Ammattitaidon arvioiminen ja kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • antaa rakentavaa palautetta työyhteisön toiminnan kehittämiseksi • ottaa vastaan palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti • arvioi realistisesti omaa ammatillista osaamistaan työyhteisön jäsenenä ja alan vaatimuksiin nähden • ylläpitää ja kehittää osaamistaan monipuolisesti luotettavien kansallisten ja kansainvälisten tietolähteiden, asiantuntijoiden, tiedon jakamisen ja käytännön kokeilemisen avulla.

Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa valmistaessaan perus- ja erityisruokavalioasiakkaille eri ruokalajeja ja aterioita ruokalistan mukaisesti. Näyttöympäristöiksi soveltuvat suurtaloudet ja ammattikeittiöt, joissa valmistetaan peruseruokavalion lisäksi erilaisia erityisruokavalioaterioita päivittäin.

Tutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa työskennellessään kokkina, kun hän

- suunnittelee ja organisoi työnsä yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen
- työskentelee ammattikeittiössä itsenäisesti ja sujuvasti työryhmän jäsenenä
- osallistuu erilaisten perus- ja erityisruokalajien esivalmistus-, valmistus- ja viimeistelyprosesseihin
- arvioi oman ammattitaitonsa kehittymistä.

Tutkinnon suorittajan työtehtävien tulee olla laadultaan ja laajuudeltaan riittäviä ja monipuolisia ammattitaidon osoittamiseksi ja arvioimiseksi. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa sekä antavat toiminnasta kirjallisen arvion. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessin aikana tuotetuilla dokumenteilla, jotka arvioituina ovat osa hänen arviointiaineistoaan.

3.6 Muun ammatti- tai erikoisammattitutkinnon osa

Suurtalouskokin ammattitutkintoon voidaan sisällyttää perustellusti valinnaisena yksi tutkinnon osa ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta. Todistuksen tutkinnon osan suorittamisesta antaa aina ko. tutkinnosta vastaava tutkintotoimikunta, ja suurtalouskokin ammattitutkinnon suorittamisesta vastaava tutkintotoimikunta tunnustaa tämän tutkinnon osan osaksi suurtalouskokin ammattitutkintoa todistuksen perusteella.

LIITE

Suurtaloukokin työn kuvaus

Suurtaloukokki toimii itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä erilaisissa ruoanvalmistus- ja asiakaspalvelutehtävissä ammattikeittiöissä. Hän työskentelee toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti. Ammattikeittiössä valmistetaan ja tarjoillaan aterioita sekä hoidetaan kahvila- ja kokouspalveluja sekä edustustilaisuuksia. Päivittäinen tuotevalikoima on monipuolinen, tarjolla on useampia päivän aterioita tai vaihtoehtoja, joista asiakkaalla on mahdollisuus valita. Suurtaloukokin työ on päivä- tai vuorotyötä.

Suurtaloukokki työskentelee toimipaikan taloudelliset, laadulliset ja ekologiset tavoitteet huomioiden. Työssään hän esikäsittelee raaka-aineita ja valmistaa ateriakokonaisuuksia, edustusruokalajeja ja leivonnaisia sekä vitriinituotteita, jotka hän laittaa esille tarkoituksenmukaisella tavalla. Hän osallistuu työryhmän jäsenenä ruokalistan sekä erilaisten edustus- ja juhlatilaisuuksien suunnitteluun ja toteuttamiseen.

Suurtaloukokki valmistaa asiakkaiden tarpeita ja odotuksia vastaavia, maukkaita ateriakokonaisuuksia. Hän noudattaa ruokaa valmistaessaan ruokaohjeita, joita hän osaa muuntaa ja soveltaa asiakasmäärät huomioiden. Suurtaloukokki tuntee kansallista ja kansainvälistä ruoka-, juoma- ja tapakulttuuria. Hän huomioi erityisruokavaliot, ravitsemussuosituksen ja kasvisruokavaliot sekä uskontojen ruokasäädökset.

Suurtaloukokin työssä korostuu työn suunnittelu. Ruoan valmistaminen edellyttää suurtaaloukokilta raaka-aineiden oikeaa jalostusasteen valintaa, hyvää työn organisointia, ajoittamista ja jaksottamista. Hän jaksottaa ruoanvalmistuksen niin, ettei ylimääräistä hävikkiä synny. Toiminnassaan hän käyttää koneita ja laitteita tarkoituksenmukaisimmalla tavalla.

Hän osallistuu tarvittaessa myynti- ja tarjoilutehtäviin. Hän vastaa astiahuollosta sekä asiakastilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä. Suurtaloukokki ottaa vastaan elintarvikkeita ja varastoi ne toimipaikan omavalvontaohjeiden mukaisesti. Hän huolehtii ruokien pakkaamisesta kylmä- ja lämpökuljetuksia varten.

Suurtaloukokki huolehtii omalta osaltaan työn ja asiakaspalvelun kehittymisestä, työyhteisönsä viihtyvyydestä sekä työ- ja asiakasturvallisuudesta. Hän tuntee työnsä hyvin osana palveluprosessia. Hän tiedottaa ja neuvottelee työyhteisössä ammattimaisesti. Hän kommunikoi työyhteisössä ja asiakaspalvelun työtehtävissä vähintään toisella kotimaisella ja yhdellä vieraalla kielellä.

Suurtalouskokki työskentelee ammattitaitoisesti ja myyntihenkisesti tilanteen vaativalla tavalla. Hän tarkastelee tuttujakin käytänteitä kriittisesti. Hän kerää palautetta toiminnastaan sekä hyödyntää sitä järjestelmällisesti ja tuloksellisesti. Hän hakee tietoa erilaisista lähteistä tieto- ja viestintätekniikkaa hyödyntäen. Hän tiedostaa elinikäisen oppimisen merkityksen ammatillisen osaamisen ylläpitämiseksi.



Painettu
ISBN 978-952-13-4971-3
ISSN 1798-887X

Verkkajulkaisu
ISBN 978-952-13-4972-0
ISSN 1798-8888

Opetushallitus on hyväksynyt nämä näyttötutkinnon perusteet ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain nojalla.

Näyttötutkinnot ovat erityisesti aikuisväestöä varten suunniteltu ja kehitetty tutkinnon suorittamistapa.

Näyttötutkintojen suunnittelu ja toteuttaminen perustuvat opetusalan ja työelämän asiantuntijoiden tiiviiseen yhteistyöhön.

Opetushallitus
www.oph.fi
www.oph.fi/nayttotutkinnot
www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet