

Kestävän Kehityksen Oppimispolku – Ravintola-ala

1. lukuvuosi RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄMINEN	2. lukuvuosi LOUNASRUOKIEN VALMISTUS ASIAKASPALVELU JA MYYNTI	2. ja 3. lukuvuosi ANNOSRUOKIEN VALMISTUS ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU	YHTEISET TUTKINNON OSAT
<p><u>RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> perehtyy työtään koskeviin puhdistusaineisiin monipuolisesti ja noudattaa ohjeita sekä käyttää pesuaineita turvallisesti ja ympäristöystävällisesti sekä osaa tulkita käyttöturvallisuustiedotetta huomioi oman työnsä suunnittelussa turvallisuuden ja ylläpitää työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta itsenäisesti tunnistaa työtehtäviinsä liittyviä raaka-aineita ja tuotteita, arvioi niiden laatua aistinvaraisesti sekä ilmoittaa oma-aloitteisesti laadun poikkeamista sekä laskee raaka-aineiden hiilijalanjäljen laskurilla noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita käyttää itsenäisesti ja omatoimisesti työtehtävissä tarvittavia työvälineitä, koneita ja laitteita, tarvittavia suojaimia sekä menetelmiä turvallisesti, huolellisesti ja taloudellisesti sekä kestävän kehityksen mukaisesti välttää hävikin syntymistä erilaisissa ruoanvalmistustilanteissa kannattavasti ja itsenäisesti ennakoi omatoimisesti ruoan menekkiä lajittelee jätteet itsenäisesti jätehuolto-ohjeiden mukaisesti 	<p><u>LOUNASRUOKIEN VALMISTUS</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti ja vastuullisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä järjestää itselleen tarkoituksenmukaisesti ja ergonomisesti turvallisen työympäristön tunnistaa työpaikassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti, ilmoittaa poikkeamista sekä kertoo luontevasti ja selkeästi tuotteiden alkuperän ja käyttötarkoituksen hävikkiä välttämällä valitsee, esikäsittelee ja käyttää itsenäisesti lounasruokien raaka-aineita hävikkiä välttämällä ja ekologisesti kertoo itsenäisesti työpaikassa tai lähialueella käytettävistä luomuruoista ja lähiruoista sekä tulkitsee alkuperäismerkintöjä noudattaa vastuullisesti työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä. käyttää turvallisesti ja ekologisesti sekä oma-aloitteisesti lounasruokien valmistuksessa ja leivonnassa tarvittavia työpaikan koneita, laitteita ja välineitä sekä puhdistaa ne taloudellisesti on perehtynyt terveellisen ravitsemuksen perusperiaatteisiin siten, että pystyy valmistamaan ruokaohjeen mukaan itsenäisesti 	<p><u>ANNOSRUOKIEN VALMISTUS</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> noudattaa omatoimisesti omavalvonnan ohjeita ja seuraa ja dokumentoi vastuullisesti lämpötiloja ruoanvalmistuksessa, tarjoilussa ja varastoinnissa noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä noudattaa kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä ravintolan ruoanvalmistustehtävissä kokoaa ravitsemussuositusten mukaisia annoksia itsenäisesti muuntaa ja valmistaa itsenäisesti erityisruokavalioannoksia asiakkaiden tarpeen mukaan toimii kannattavasti ja taloudellisesti ja ennakoi hävikkiä vähentää omatoimisesti keittiön energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia. palvelee asiakkaita tasavertaisesti ja hienotunteisesti ottaen huomioon kulttuurierot ylläpitää aktiivisesti toiminta- ja työkykyä työssään toimien ergonomisesti ja samalla käyttää laitteita energiaa vähentäen noudattaa vastuullisesti turvallisuusmääräyksiä ja ohjeita sekä tunnistaa ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä. noudattaa toimipaikan turvallisuusmääräyksiä ja ottaa työssään huomioon työyhteisön jäsenten, 	<p><u>YHTEISKUNNASSA JA KANSALAISENA TOIMIMINEN</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> toimii tasa-arvon ja yhdenvertaisuuden periaatteita noudattaen ja edistään <p><u>TAIDE JA LUOVA ILMAISU</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> kulttuurinen monimuotoisuus kulttuurinen kestävä kehitys ja valintojen kulttuurinen vaikutus <p><u>VIERASKIELET: Ranska, Saksa, Venäjä</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> monikielisessä ja -kulttuurisessa ympäristössä toimiminen <p><u>KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄMINEN (valinnainen)</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> arvioi kestävään kehitykseen vaikuttavia tekijöitä työssään tai alallaan suunnittelee kestävän kehityksen edistämiseen liittyviä toimintatapoja arvioi kestävän kehityksen edistämisen onnistumista työssään ja alallaan

Kestävän Kehityksen Oppimispolku – Ravintola-ala

<ul style="list-style-type: none"> • toimii yhteistyökykyisesti ja tasavertaisesti erilaisten ihmisten kanssa (ryhmytyminen) • Ymmärtää kestävän kehityksen yleisen merkitys (kestävän kehityksen opas) • Oppii kestävät toimintatavat oppilaitoksen arjessa (Jäteinfo) 	<ul style="list-style-type: none"> • maukasta, terveyttä edistävää ja ravitsevaa lounasruoka • on perehtynyt itsenäisesti ja omatoimisesti ruoan kannattavaan ja kestävän kehityksen mukaiseen valmistamiseen sekä kokoaa virheettömästi ympäristöystävällisen lautasmallin • on perehtynyt itsenäisesti ja vastuullisesti kasvis- ja erityisruokavalioihin • noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvonnan ohjeita • perehtyy omatoimisesti ja vastuullisesti kestäviin raaka-ainehankintoihin sekä kasvispainotteisen ja sesongin mukaisen ruoan tarjoamiseen • dokumentoi ja havainnoi ruokahävikkiä tarvittaessa sekä vähentää omalla toiminnallaan oma-aloitteisesti hävikin määrää • lajittelee jätteet muun työn ohessa eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi. • noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen • oppii kestävän kehityksen työkalut ja saa käytännön esimerkin: Joutsenmerkitty Ravintola <p><u>Ehdotuksia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ruokapalveluiden ympäristövaikutukset - WWF:n kalaopas, kalalajien tunnistus, pyritään käyttämään kalaa kestävästi - sisäelimet, korostetaan kaikkien ruhon osien käyttöä ruoanvalmistuksessa - uhanalaiset tai muuten epäeettiset ruoat ja elintarvikkeet, pyritään välttämään niiden käyttöä - paikallisten sekä kausikohtaisten raaka-aineiden suosiminen - eettisen ja kestävän kehityksen mukaisen menun koostumus 	<p>itsensä ja asiakkaiden turvallisuuden omatoimisesti ja vastuullisesti</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee suomalaisen ruokakulttuurin • huomioi asiakkaiden toiveet ja yksilölliset tarpeet • toimii ammattietiikan mukaisesti • huolehtii omasta terveydestään ja toimintakyvystään • tuntee gastronomista sanastoa <p><u>Ehdotuksia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - lähiruoka, luomuruoka, ilmastoystävällinen ruoka - kestävä ruokalistasuunnittelu 	<p><u>TYÖKYVYN JA HYVINVOINNIN YLLÄPITÄMINEN (valinnainen)</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • edistää oppilaitosyhteisön ja opiskelijoiden hyvinvointia ja osallisuutta
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kestävän Kehityksen Oppimispolku – Ravintola-ala

1. lukuvuosi RAVITSEMISPALVELUISSA TOIMIMINEN KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄMINEN	2. lukuvuosi LOUNASRUOKIEN VALMISTUS ASIAKASPALVELU JA MYYNTI	2. ja 3. lukuvuosi ANNOSRUOKIEN VALMISTUS ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU	YHTEISET TUTKINNON OSAT
<p><u>KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄMINEN</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> tietää kestävän kehityksen ekologisen, taloudellisen, sosiaalisen ja kulttuurisen kestävyuden keskeiset tavoitteet ja näiden vaikutuksen toisiinsa kokonaisvaltaisesti ymmärtää luonnonvarojen rajallisuuden ja kestävän käytön merkityksen kansallisesti suhteessa globaaliin toimintaympäristöön esittäen soveltamiskohteita tunnistaa keskeiset toimintatavat kestävän kehityksen edistämiseen itsenäisesti ja eri ulottuvuuksien näkökulmasta. ymmärtää kiertotalouden periaatteen, arvioi sen merkitystä ja esittää kehittämismahdollisuuksia arvioi tuotteen tai palvelun energia- ja materiaalitehokkuuden esittäen tarvittavia uudistamistarpeita määrittää jonkin tuotteen elinkaaren ymmärtäen kokonaisvaikutukset. tunnistaa monipuolisesti työhön liittyviä vaihteita ja tilanteita, joihin sisältyy eettisiä valintoja pohtii ja analysoi omien ja muiden ratkaisujen vaikutusta erilaisten eettisten näkökulmien mukaisesti. 	<p><u>ASIAKASPALVELU JA MYYNTI</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> noudattaa työpaikan turvallisuusohjeita ja -määräyksiä. on perehtynyt oma-aloitteisesti erityisruokavalioiden ja tuotevalikoiman kuuluviin ruoka- ja juomatuotteisiin siten, että kertoo luotettavasti tarjolla olevien ruokien soveltuvuudesta erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille on perehtynyt itsenäisesti terveellisen ravitsemuksen ja ruokavalion periaatteisiin siten, että kertoo asiantuntevasti myytävien tuotteiden ravitsemuksesta ja terveellisyydestä toimii työtehtävissä työturvallisten ja ergonomisten työtapojen mukaisesti lajittelee jätteet omatoimisesti ja itsenäisesti noudattaa omavalvontasuunnitelmaa Toimii voimassa olevan alkoholilain mukaisesti 	<p><u>ANNOSRUOKIEN JA JUOMIEN TARJOILU</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> käsittelee astioita ja aterimia hygieenisesti ja huolellisesti noudattaa itsenäisesti ja vastuullisesti työpaikan kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja noudattaa turvallisuusohjeita ja määräyksiä tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa. kertoo luotettavasti tuotteiden alkuperästä suosittelee itsenäisesti tavallisimpia erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille sopivia vaihtoehtoja huomioi itsenäisesti ja omatoimisesti asiakaskohtaiset tarpeet ja rajoitteet noudattaa omatoimisesti tilaisuuden luonteeseen liittyvää ruoka- ja tapakulttuuria toimii aktiivisena ja positiivisena työryhmän jäsenenä tuntee ja tietää etiketin sekä soveltaa työssään kansainvälisiä kulttuureja ja käytöstapoja ylläpitää itsenäisesti työympäristön turvallisuutta ja ergonomisuutta tutuissa tilanteissa noudattaa omavalvontasuunnitelmaa. <p><u>Ehdotuksia:</u> -lähiruoka, luomuruoka, ilmastoystävällinen ruoka</p>	<p><u>LUONNONTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMINEN RAVITSEMISPALVELUISSA</u></p> <p><u>Opetussuunnitelman mukaan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> suunnitella luonnontuotteista ruoka- tai juomatuotteita esivalmistella ja valmistaa toimintaympäristöön ja vuodenaikoihin sopivia ruoka- tai juomatuotteita laittaa esille ja tarjoilla ruoka- tai juomatuotteita tehdä työvuoroon kuuluvat jälkityöt arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.