



Avattu osaamissisältö

2016

Neilikkatien pajatalo, keittiöpaja Hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto, - majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

Oppimisympäristö on tunnustettu Vantaan ammattiopisto Varian ja Vantaan Nuorten työpajan yhteistyössä OKM:n rahoittamassa Nuorelle ammatti -hankkeessa. Tunnistaminen on tehty hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinnon tutkinnon perusteiden (44/011/2014) mukaisesti. Aukikirjoitettuja osaamissisältöjä on verrattu tutkinnon perusteiden edellyttämiin ammattitaitovaatimuksiin, arvioinnin kohteisiin ja kriteereihin niiltä osin kuin niitä pajatoiminnassa on mahdollista saavuttaa. Tunnistamisen ovat toteuttaneet keittiöpajan työpajaohjaajat Eeva Kuikka ja Marianne Pennanen, ammattiopisto Variasta opettaja Virpi Pekkala sekä Nuorelle ammatti -hankkeesta Hanna Rantala.

Keittiöpajalla nuorilla on mahdollisuus hankkia osaamista pääruuan, salaatin ja jälkiruuan valmistuksesta, leivonnasta, linjaston hoidosta, astiahuollosta sekä ruokalistan suunnittelusta. Työt toteutetaan joko yksin, pareittain tai pienissä ryhmissä. Nuorten yhteistyönä valmistuu ateriakokonaisuus, kaksi lämmintä ruokaa, salaatti tai raaste, jälkiruoka, suolainen tai makea leivonnainen. Lounasta valmistetaan noin 40 annosta/päivä. Ruokailijoina ovat eri pajojen asiakkaat ja ohjaajat. Työpajalla on käytössään Vantaan ympäristökeskukselle toimitettu omavalvontasuunnitelma pienille tarjoilupaikoille (14.10.2015)

Keittiöpajalla käytössä olevat suurtalouskoneet ja laitteet:

- Vihannesleikkuri: Metos RG-50
- Uuni (Metos):
 - o Iso: System Rational HCD
 - o Pieni: System Rational
- Tiskikone: Metos Wd 6
- Yleiskone: Metos (pikkukarhu)
- Linjasto (Metos):
 - o lämmin ja kylmä
- kylmälaitteet
 - o 3 Huurre-kylmiötä
 - o 1 pakastinkaappi Metos

Vantaan nuorten työpajat, keittiöpaja
Neilikkatie 3
01300 Vantaa

Vantaan ammattiopisto Varia
Tennistie 1
01370 Vantaa



Avattu osaamissisältö

2016

Työpajalla karttuva osaaminen tutkinnon perusteiden mukaisten ammattitaitovaatimukset mukaan:

Nuori osaa

- kunnostaa asiakas- ja työtiloja
- valmistaa toimipaikan tuotteita myyntiä varten
- pitää huolta myytävien tuotteiden laadusta ja riittävydestä
- järjestää ja siistii asiakas- ja työtiloja
- toimii astiahuollon tehtävissä
- puhdistaa työvälineitä, koneita ja laitteita sekä asiakas- ja työtiloja
- noudattaa omavalvontasuunnitelmaa

KESKEISET OSAAMISALUEET KEITTIÖPAJALLA

- Ruuanvalmistus
 - o raaka-ainetuntemus
 - o ruuanvalmistus
 - § valmistusmenetelmät
 - § ajankäytön suunnittelu
 - o erityisruokavaliot
 - o esivalmistelutyöt
 - o välttää hävikin syntymistä
 - § esikäsittelyhävikki
 - § reseptin suurentaminen ja pienentäminen
- astiahuollon tehtävät
- ruojalinjaston hoitaminen
- omavalvontasuunnitelman noudattaminen
- työturvallisuuden huomioiminen ja noudattaminen
- työelämätaidot

Vantaan nuorten työpajat, keittiöpaja
Neilikkatie 3
01300 Vantaa

Vantaan ammattiopisto Varia
Tennistie 1
01370 Vantaa



1. LOUNASRUOKIEN VALMISTAMINEN

Työpajalla lämpimien ruokien valmistuksessa käytetään perusraaka-aineina lihaa, kalaa, kanaa ja kasviksia. Liharuokien valmistuksessa käytetään joko raakaa tai esikypsennettyä lihaa suikaloituna tai jauhettuna. Käytettävä kala on fileoitua. Käytettävät juurekset ovat joko tuoreita ja pestyjä tai kuutioina pakastettuja. Salaattiaineet ovat pilkkomattomia.

Raaka-ainetuntemus

- tunnistaa ruuanvalmistuksen perusraaka-aineita: lihat, vihannekset, juurekset, kalat (lohi, seiti), yleisimmät hedelmät ja marjat.
- osaa pilkkoa raaka-aineet tasakokoisiksi kuutioiksi/paloiksi
- osaa valmistaa ruuan valmiin reseptin mukaisesti tilavuus- ja painomittoja käyttäen. Paino- ja tilavuusmittoja sisältävien raaka-aineiden määrä on ilmoitettu reseptissä kappalelukuina, grammoina, kiloina, desilitroina tai litroina.
- raaka-aineosien mukainen resepti kertoo, raaka-aineiden osien määrän suhteessa toisiinsa
- valmistetuista ruuista tehdään tarjoilulinjastoon tuoteselosteet, josta käy ilmi kaikki ruuan valmistuksessa käytetyt raaka-aineet ja mausteet sekä yleisimmät ruuan sisältämät allergisoivat aineet
- työtehtävien ajoittamisessa arvioidaan, paljonko mikäkin työvaihe vie aikaa ja milloin työ pitää aloittaa, millaisessa ajassa toteuttaa ja milloin laittaa kypsymään, jotta ruuat ovat valmiita lounasajan alkaessa. Oikean ajoituksen kannalta on tärkeää, että ruoka on valmista toivottuun aikaan, ei liian aikaisin eikä liian myöhään.

RUUANVALMISTUSMENETELMÄT

Lämpimien ruokien valmistusmenetelminä:

- o keittäminen
- o paistaminen uunissa tai pannulle
- o hauduttaminen
- o ruskistaminen
- o kuullottaminen
- o suurustaminen
- o höyryssä kypsentyminen



Avattu osaamissisältö
2016

salaatit:

- o tuoresalaatin pääraaka-aineina käytetään vihanneksia
- o raasteiden raaka-aineena käytetään juureksia
- o ruokaiset salaatit sisältävät esim. riisiä, makaronia, lihaa, kanaa tai kalaa

leivonnassa käytettäviä valmistusmenetelmiä ja taikinoita:

- o hydyttäminen
- o uunikypsennys
- o hiivataikinat
- o murotaikinat
- o voitaikinat
- o vaahdotaikinat
- o uppopaistaminen

ERITYISRUOKAVALIOT

- erityisruokavalioruoat valmistetaan aina omilla ruuanvalmistusvälineillä.
- erityisruokavalioruokaa valmistettaessa on oltava erityisen huolellinen raaka-aineiden ja mausteiden valinnassa. On tärkeä lukea tarkasti tuoteselosteet ja raaka-aineluettelot ja tunnistaa mahdolliset allergiaa aiheuttavat aineet. Esim. maustesekoitukset, lihaliemivalmisteet ja valmiit marinadisekoitukset voivat sisältää erilaisia allergisoivia aine-osia.
- jokaisesta erityisruokavalioruuasta kirjoitetaan tuoteseloste, josta käy ilmi ruuan erityisruokavaliosoveltuvuus (laktoositon =l, maidoton = m, vähälaktoositon = vl ja gluteeniton =g) sekä valmistuksessa käytetyt raaka-aineet ja mausteet.
- laktoosittomia valmisteita käytetään ruuanvalmistukseen silloin, kun henkilöllä on laktoosi-intoleranssi.
- henkilölle, jolla on maitoallergia, ruoka ei saa sisältää mitään maitotuotetta (ei edes laktoosittomia valmisteita) pieniä määriä.
- henkilöt, joilla on keliakia, syövät gluteenitonta ruokaa. Gluteeniton ruoka ei saa sisältää vehnää, ohraa tai ruista. Keliakikolle soveltuvia viljoja ovat riisi, tattari, hirssi ja maissi.
- Jos henkilöllä on vilja-allergia, hän voi olla allerginen yhdelle tai useammalle viljalajille. Mikä tahansa vilja voi aiheuttaa allergiaa, tällöin gluteeniton ruoka ei välttämättä sovellu vilja-allergiaa sairastavalle henkilölle.
- kala ja pähkinä ovat yleisiä allergiaa aiheuttavia raaka-aineita

Vantaan nuorten työpajat, keittiöpaja
Neilikkatie 3
01300 Vantaa

Vantaan ammattiopisto Varia
Tennistie 1
01370 Vantaa



Avattu osaamissisältö
2016

ESIVALMISTELUTYÖT

- jotkut ruuat ja juomat vaativat niin pitkän valmistusajan, että sitä ei voi tai ehdi toteuttaa yhden päivän/aamun aikana. Näiden ruokien ja juomien osalta tehdään esivalmistelutöitä ennen varsinaista ruuanvalmistus-/tarjoilupäivää.
- esivalmistelutöiden suunnittelu ja toteuttaminen edellyttävät tulevien päivien ruokalistaan perehtymistä. Ruokalistan perusteella tehdään arvio siitä, mikä ruokalaji edellyttävät esikäsittelytöitä.
- esivalmistelutöitä tekemällä saadaan varmistettua että ruoka ehditään saada valmiiksi ajoissa. Esivalmistelutyöt tehdään yleensä lounasajan päätyttyä kiireettömämpänä aikana.
- ennakoidaan seuraavan tai seuraavien päivän ruuanvalmistusta ottamalla pakkasesta sulamaan kylmiöön tai jääkaappiin tarvittavia raaka-aineita
- esivalmistelutöinä voidaan tehdä esimerkiksi:
 - o kuoria ja pilkkoa juureksia
 - o kypsentää lihat ja jauhelihat
 - o valmistaa kylmiöön paistovalmiita sämpylöitä, pizzataikina, munkkitaikina
- on tärkeä huolehtia esivalmisteltujen raaka-aineiden jäähdytyksestä ja säilytyksestä

VÄLTÄÄ HÄVIKIN SYNTYMISTÄ

- esikäsittelyhävikki:
 - o vihannekset, juurekset ja hedelmät kuoritaan niin, että käyttökelpoista raaka-ainetta ei mene hukkaan
- mitoittaa valmistettavan ruuan määrän ruuan ruokailijoiden määrän mukaisesti (annoskoko)
- osaa suurentaa tai pienentää reseptiä. Osaa laskea reseptin perusteella, kuinka paljon mitään raaka-ainetta ruuan valmistukseen tarvitaan silloin kuin resepti perustuu:
 - o raaka-aineisiin (esim. 3 osaa perunaa, 1 osa suolakurkkua, ½ osaa sipulia ja 1 osa majoneesia)
 - o paino- ja tilavuusmittoihin
- säilyttää raaka-aineet oikein (oikeat lämpötilat ja pakkausmateriaalit esim. kurkut pois muovista ja tomaatit ei liian kylmässä)
- käyttää raaka-aineita päivämäärämerkintöjen mukaisessa järjestyksessä
- tutustu osioon 4 (omavalvontasuunnitelma, kohtaan raaka-aineiden tuoreus ja hyvä laatu)



2. ASTIAHUOLTO

- osaa koota astianpesukoneen osat paikoilleen
- osaa kytkeä astianpesukoneen päälle
- tietää oikeat pesulämpötilat ja tarkkailee pesun lopputulosta ja ilmoittaa jos huomaa pesutuloksessa häiriötä
- tietää mitkä astiat voidaan pestä tiskikoneessa ja mitkä ei (puulastat, leikkuuveitset, alumiiniset, teflonastiat käsinpesuun, sähkölaitteille pyyhintä, ei vesipesua)
- osaa suorittaa astioille esipesun ja valita oikeat vedenlämpötilat (esim. maitotuote kädenlämpöinen vesi)
- huolehtii että astiakoreja on riittävästi likaisten astioiden palautuspaikalle
- vie puhtaat astiat oikeille paikoilleen
- osaa purkaa astianpesukoneen ja puhdistaa sen puhdistusohjelmalla
- pesee astiahuollon tasot ja altaat sekä kuivaa lastalla
- osaa tehdä koneen perusteellisen viikkopesun harjalla
- huolehtii rikkiäiset ja lohjenneet astiat poistoon

3. RUOKALINJASTON HOITAMINEN

- Osaa laittaa linjaston kylmä- ja kuuma-altaat ruokien esille laittoa varten valmiiksi; virrat, vedet, lämpötilasäädöt.
- Osaa huolehtia kylmä- ja kuuma-altaiden poiskytkemisestä ja puhdistuksesta
- osaa huolehtia linjastoon kuuluvat ruuat, lisukkeet, mausteet, juomat, ruokailuastiat ja -välineet omille paikoilleen
- seuraa että ruokalinjastossa on koko ajan tarjolla ja esillä ruokailuvälineitä, ruokia, lisukkeita ja juomia ja tarvittaessa täydentää sitä puuttuvilta osin.
- huolehtii ruokalinjaston siisteydestä ja tarvittaessa pyyhkii linjastoa.
- Seuraa ja vaihtaa ottimet puhtaisiin, jos huomaa, että ottimet ovat sotkeutuneet niin, että ne sotkevat ruokailijoiden käsiä.



4. OMAVALVONTASUUNNITELMAN NOUDATTAMINEN

raaka-aineiden tuoreus ja hyvä laatu

- o osaa aistivaraisesti (haistamalla ja katsomalla) tunnistaa, että raaka-aineet ovat tuoreita. Tarkistaa pakkausmerkinnöistä parasta ennen päivämäärän tai viimeisen käyttöpäivän. Tarkistaa, että pakattujen tuotteiden pakkaukset ovat ehjiä. Osaa poistaa käytöstä ne elintarvikkeet, jotka eivät ole käyttökelpoisia.
- o huolehtii, että kylmäketju ei katkea (pakasteet eivät sula, maidot, lihat ja kalat pysyvät viileinä)
- o huolehtii säilytettävien tuotteiden suojaamisesta esim. kelmulla ja kansilla kuivumisen, likaantumisen ja vieraiden hajujen estämiseksi. Jos säilyketölkkien sisältöä ei käytetä heti, laitetaan jäljelle jäänyt säilyke heti kannelliseen rasiaan. Rasian kanteen laitetaan esim. maalarinteipin pala, johon kirjoitetaan säilykkeen avauspäivämäärä. Rasia säilytetään jääkaapissa.
- o kaikkiin elintarvikkeisiin, jotka jäädytetään, merkitään jäädytyspäivä. Eri elintarvikkeille on olemassa suositusaika, jonka ne säilyvät tuoreina pakastettuina. Päivämäärän merkitsemisen avulla voidaan tarkistaa pakastetun tuotteen tuoreus.

Lämpötilojen mittaaminen:

kylmälaitteiden lämpötilat

- o tarkistaa että kylmälaitteissa; pakastimissa, jääkaapeissa ja kylmiöissä on oikea lämpötila. Käyttää oikeiden lämpötilojen tarkistamisen apuna lomaketta, johon on merkitty kullekin elintarvikkeelle määritelty säilytyslämpötila. Merkitsee tarkistuksen yhteydessä kylmälaitteiden lämpötilat lämpötilojen seurantalomakkeelle.

valmistettujen ruokien lämpötilojen mittaaminen

- o osaa mitata tarjolle laitettavien ruokien lämpötilat. Sallittujen tarjoilulämpötilojen tarkistamisen apuna voi käyttää lomaketta, johon on merkitty sekä kylmien että lämpimien ruokien tarjoilulämpötilat. Osaa merkitä mittaamansa lämpötilat sitä varten varatulle lomakkeelle.

Ruokanäytteen pakastaminen

- o osaa ottaa valmistetuista ruuista ruokanäytteet puhtaaseen pakastuspussiin. Pussiin kiinnitetään teippi, johon kirjoitetaan ruokalaji ja päivämäärä. Näyte jäädytetään ja säilytetään pakkasessa kaksi viikkoa.



Hygieniaosaaminen:

henkilökohtainen hygienia

- o huolehtii omasta puhtaudesta (ennen töihin tuloa on käynyt pesulla, tulee töihin iho ja hiukset puhtaana)
- o ottaa sormukset, kaulakorut, kasvojen lävistyskorut pois keittiössä työskennellessään
- o ei käytä meikkiä, kynsilakkaa, pitkiä kynsiä, rakennekynsiä
- o ei käytä hajusteita / hajuvesiä
- o laittaa pitkät hiukset kiinni
- o pukeutuu työvaatteisiin (housut, takki, päähine) ja huolehtii niiden puhtaudesta
- o huolehtii käsihygieniasta pesemällä kätet aina ennen työhön ryhtymistä ja eri työvaiheiden välillä sekä desinfioi kätensä aina keittiötiloihin tullessaan.
- o kuivaa kätet käsipaperiin

työtilojen puhtaana ja siistinä pitäminen

- o laittaa käyttämänsä työvälineet paikoilleen tai pesuun sen jälkeen kun ei enää tarvitse niitä
- o tietää mitkä työvälineet pesään koneellisesti – työvälineiden hygieeninen pesu ja puhdistus
- o laittaa ruuan valmistukseen käyttämänsä ylimääräiset raaka-aineet paikoilleen
- o pyyhkii /pesee työpisteensä työtehtävänsä suoritettuaan
- o lajittelee roskat ja jätteet: sekajäte, biojäte, metalli, lasi, pahvi, paperi
- o huolehtii lieden ylläpitopuhdistuksesta
- o huolehtii uunin ylläpitopuhdistuksesta
- o huolehtii keittiön lattian ja lattiakaivon puhdistamisesta

raaka-aineiden hygieeninen käsittely

- o käyttää suojakäsineitä käsitellessään kylmänä tarjottavia ruokia ja raaka-aineita (esim. salaattit)
- o käyttää suojakäsineitä kun käsittelee raakaa broileria tai kalaa
- o käyttää suojakäsineitä aina ruuan valmistuksessa, jos käsissä on haava tai laastari
- o käsittelee raaka-aineita puhtailla työvälineillä ja leikkuulaudoilla. Raakojen ja kypsien tuotteiden ja vihannesten käsittely tehdään omilla erillisillä leikkuulaudoilla.
- o tuntee eri raaka-aineiden säilytyspaikat ja säilytysolosuhteet (kuivat tuotteet, kylmä säilytettävät, pakasteet)
- o raaka-aineiden hygieeninen säilytys, esim. varaston lattia ei ole säilytyspaikka
- o käyttämättömät avatut säilykkeet siirretään kannelliseen astiaan ja kantaan merkitään avaamispäivämäärä
- o ei käytä ruuan maistamiseen omia sormia tai jo aiemmin käytettyä lusikkaa/haarukkaa



5. TYÖTURVALLISUUSDEN HUOMIOIMINEN JA NOUDATTAMINEN

Tunnistaa keittiön yleiset työturvallisuusriskit ja osaa toimia ennakoivasti

- ei käytä kännyköitä eikä soittimia keittiössä
- takaremmilliset, korottomat ja liukumattomat työkengät
- tuntee sähköisten keittiökoneiden ja laitteiden käyttöturvallisuusohjeet (leikkaavat ja sekoittavat koneet)
 - o osaa asettaa irrotettavat osat oikein paikoilleen
 - o osaa tehdä silmämääräisen arvioinnin koneen kunnosta (esim. sähköjohdon kunto)
- osaa käyttää uunia turvallisesti, henkilökohtaiset suojaimet, huomioi kuuman höyryn uunia avattaessa
- osaa valita työtehtävään tarkoituksenmukaisen koneen/laitteen
- tunnistaa ja osaa valita työtehtävän mukaisen veitsen (leipäveitsi, kokkiveitsi, fileerausveitsi, juuresveitsi, kuorimaveitsi, lihaveitsi, koristeveitsi)
- osaa käyttää henkilökohtaisia suojaimia ruuan valmistuksessa esim. kertakäyttökäsineet, patakintaat ja pintojen/ koneiden ja laitteiden puhdistuksessa esim. kumihanskoja, hengityssuojaimia
- osaa käyttää palosammutinta ja tietää millaisissa tilanteissa sitä käytetään
- osaa käyttää sammutuspeittoa ja tietää millaisissa tilanteissa sitä käytetään
- tunnistaa kuuman rasvan ja veden yhdistelmän työturvallisuusriskin
- käyttää pyörillä varustettuja vaunuja kuljettamiseen
- osaa käyttää ergonomisia, turvallisia työasentoja ja nostaa painavia tuotteita oikein
- järjestään työpisteensä niin, että työasento ei edellytä kurottelua
- käyttää kiipeämiseen (varastossa) tukevaa tikasta
- ei tule päihtyneenä tai sairaana töihin, hakeutuu tarvittaessa hoitoon
- tietää hätäpoistumistiet ja pelastautumissuunnitelman mukaisen kokoontumispaikan

6. TYÖELÄMÄTAIDOT

- noudattaa sovittuja työaikoja
 - o ilmoittaa mahdollisista poikkeamista ajoissa etukäteen
 - o huolehtii sairauslomatodistuksista ja toimittaa ne ohjaajalle
- noudattaa työpajan eettisiä toimintatapoja
 - o tervehtii työtovereita tullessaan ja poistuessaan töistä



Avattu osaamissisältö
2016

- o toimii yleisten käytöstapojen mukaisesti (kiittäminen, anteeksi pyytäminen)
- o ei puutu muiden asioihin tai levitä heistä kuulemansa/havaitsemaansa tietoa
- o antaa muille työrauhan
- o käyttäytyy asiallisesti ja ystävällisesti
- toimii yhteistyössä ryhmäläisten kanssa
- on oma-aloitteinen ja aktiivinen
 - o työtehtäviin tarttuminen
 - o osallistuu työpaikan järjestämään työhyvinvointitoimintaan
- suhtautuu arvostavasti työhön ja toimintaan
- arvioi omia työsuorituksia ja ottaa palautetta vastaan
 - o ottaa vastaan ohjeita
 - o arvioi, miten voi kehittää omaa toimintaa