



PALVELUALAN
OPISTO
KUOPIO

Kodin ruokapalvelujen tuottaminen, 20 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä valmistamalla kotiruokaa asiakaskohteiden kotikeittiöissä tai kodinomaisissa laitoksissa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Ammattitaitovaatimukset

Kodin ruokapalvelujen suunnittelu asiakaskohteessa

Opiskelija

- suunnittelee oman työnsä palvelusopimuksessa sovittujen asioiden, tilausmääräyksen ja asiakkaan tarpeiden mukaisesti
- suunnittelee ateriakokonaisuuksien valmistuksen suomalaisten ravitsemussuositusten mukaisesti
- suunnittelee yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateriakokonaisuuksia
- huomioi eri-ikäisten asiakkaiden tarpeet, toiveet ja käytettävissä olevan budjetin
- tunnistaa ja valitsee käytettävät elintarvikkeet ateriakokonaisuuden valmistamiseen
- tietää tuotetun palvelun kustannusrakenteen sekä laskee tuotteiden ja palvelun kustannuksia
- suunnittelee ruokalajien tarjolle asettamisen ja kattauksen asiakkaan toiveiden mukaisesti.

Kodin ruokapalvelujen tekeminen asiakaskohteessa

Opiskelija

- valmistaa eri-ikäisille asiakkaille heidän toiveidensa ja ravitsemussuositusten mukaisen ateriakokonaisuuden
- valmistaa yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateriakokonaisuuksia
- käsittelee ja käyttää elintarvikkeita taloudellisesti ruoanvalmistuksen eri vaiheissa
- varastoi ja säilyttää elintarvikkeita ruoanvalmistuksen eri vaiheissa ohjeen mukaan
- valmistaa valmisruoista tai puolivalmisteista monipuolisia ateriakokonaisuuksia ohjeen mukaan
- valmistaa kotiruokia niille soveltuvilla menetelmillä ja työympäristön laitteilla ja koneilla
- arvioi valmistamiensa ruokalajien makua ja tekee tarvittaessa muutoksia
- laittaa ruokalajeja tarjolle tai säilytykseen myöhempää käyttöä varten
- noudattaa yrityksen tai organisaation omavalvontaa ja hygieniaohjeita
- puhdistaa ja laittaa paikalleen käyttämänsä ruoanvalmistusvälineet, koneet, laitteet ja astiat
- siivoaa työympäristön
- käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti
- työskentelee sovitussa ajassa
- arvioi tuottamansa palvelun laatua suhteessa asiakkaan tarpeisiin.

Asiakaspalvelutilanteissa ja työyhteisön jäsenenä toimiminen

Opiskelija

- palvelee asiakasta palvelusopimuksen ja sovitun laadun mukaisesti
- noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimintatapoja
- noudattaa asiakaspalvelua koskevia ohjeita ja toimintaperiaatteita
- lisää omalla käytöksellään alan arvostusta
- edistää toiminnallaan asiakassuhteiden jatkumista
- noudattaa työssään asiakasturvallisuuden periaatteita ja vaitiolovelvollisuutta
- toimii eri kulttuureja ja kielitaustoja edustavien asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa
- laatii tarvittaessa työhönsä liittyviä tekstejä suomen tai ruotsin kielellä
- viestii eri menetelmillä ulkoisissa ja sisäisissä palvelutehtävissä ja -tilanteissa, tarvittaessa myös toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä
- käyttää työssään tarvittavaa tietotekniikkaa ja raportoi työstään tilanteen vaatimalla tavalla
- toimii työssään vastuullisesti, yrittäjämäisesti ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti
- toimii moniammatillisessa työyhteisössä tai tiimin jäsenenä
- sopii työyhteisön jäsenten kanssa työhön ja palveluihin liittyvästä tiedotuksesta
- ottaa vastaan palautetta ja muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja työskentelyään palautteen mukaisesti.

Työturvallisuuden noudattaminen

Opiskelija

- noudattaa työntekijän työturvallisuusvelvoitetta sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeita
- valitsee työhön soveltuvat henkilökohtaiset suojaimet sekä suojavarusteet ja -laitteet
- huoltaa henkilökohtaiset suojaimet käytön jälkeen
- tunnistaa työhönsä liittyvät vaarat ja ilmoittaa niistä ohjeiden mukaisesti
- tekee työnsä turvallisesti muut tilojen käyttäjät huomioiden
- käyttää työvälineitä ja -koneita turvallisesti ja ergonomisesti
- käyttää työtä keventäviä työvälineitä, -koneita ja -menetelmiä
- käyttää taakkojen siirrossa oikeaa siirtotekniikkaa
- ylläpitää työ- ja toimintakykyä työssään
- selvittää työssä käytettävien aineiden pakkausmerkinnät ja käyttöturvallisuustiedotteet
- noudattaa aineiden käyttö- ja turvallisuusohjeita
- toimii hätäensiaputilanteissa
- toimii tulipalotilanteissa.

Osaamisen arviointi

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa

- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä 2

- toteuttaa työn oma-aloitteisesti ja ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja vuorovaikutteisesti
- tarvitsee vain harvoissa tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa tarkoituksenmukaisesti
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen ja omien havaintojen mukaisesti

Hyvä 3

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

Hyvä 4

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja
- soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan

Kiitettävä 5

- suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat
 - toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa
 - soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti
 - esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämissuhteita
 - arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
 - ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta
-