

KODIN RUOKAPALVELUJEN TUOTTAMINEN, 20 OSP	
Opiskelijan nimi	
Työpaikan nimi	

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.

Ammattitaitovaatimus	Arviointikriteerit					Ohjaava arviointi	Arvosana				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija suunnittelee kodin ruokapalveluja asiakaskohteessa.	noudattaa työssään palvelusopimusta ja tilausmääräystä suunnittelee ateriakokonaisuuksia suomalaisten ravitsemussuositusten mukaisesti huomioiden eri-ikäisten asiakkaiden tarpeet, toiveet ja käytettävissä olevan budjetin suunnittelee yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateriakokonaisuuksia asiakkaan tarpeiden mukaan		toimii palvelusopimuksen ja tilausmääräyksen mukaisesti suunnittelee ateriakokonaisuuksien valmistuksen suomalaisten ravitsemussuositusten mukaisesti huomioiden eri-ikäisten asiakkaiden tarpeet, toiveet ja käytettävissä olevan budjetin suunnittelee yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateriakokonaisuuksia asiakkaan tarpeiden mukaan		toimii itsenäisesti palvelusopimuksen ja tilausmääräyksen sekä asiakkaan tarpeen ja toiveen mukaan saavuttaa sovitun laatutavoitteen ja asiakastytyväisyyden suunnittelee toteuttamiskelpoisen ateriakokonaisuuden asiakkaan tilauksen tai valmiin ruokalistan pohjalta siten, että suunnitelma sisältää useita ehdotuksia suunnittelee yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateriakokonaisuuksia asiakkaan tarpeiden mukaan		☐	☐	☐	☐	☐

	tunnistaa käytettävät elintarvikkeet valmistamassaan ateriakokonaisuudessa valitsee ohjattuna käytettävät elintarvikkeet ateriakokonaisuuden valmistamiseen laskee ohjattuna tuotteiden ja palvelujen kustannuksia suunnittelee ruokalajien tarjolle asettamisen ja kattauksen huomioon asiakkaan toiveet suunnittelee omaa työtään asiakkaan tarpeen ja palvelusopimuksen mukaan		tunnistaa käytettävät elintarvikkeet valmistamassaan ateriakokonaisuudessa valitsee käytettävät elintarvikkeet ateriakokonaisuuden valmistamiseen laskee vastuullisesti tuotteiden ja palvelujen kustannuksia tietää pääosin kustannusten muodostumisen periaatteet suunnittelee ruokalajien tarjolle asettamisen ja kattauksen huomioon asiakkaan toiveet suunnittelee omaa työtään asiakkaan tarpeen ja palvelusopimuksen mukaan		tunnistaa käytettävät elintarvikkeet valmistamassaan ateriakokonaisuudessa valitsee käytettävät elintarvikkeet ateriakokonaisuuden valmistamiseen laskee itsenäisesti tuotteiden ja palvelujen kustannuksia tietää pääosin kustannusten muodostumisen periaatteet suunnittelee ruokalajien tarjolle asettamisen ja kattauksen huomioon asiakkaan toiveet suunnittelee itsenäisesti omaa työtään asiakkaan tarpeen ja palvelusopimuksen mukaan.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija tekee kodin ruokapalveluja asiakaskohhteessa.	valmistaa eri-ikäisille asiakkaille heidän toiveidensa ja ravitsemussuositusten mukaisen ateriakokonaisuuden käsittelee ja käyttää ohjeistettuna elintarvikkeita ruoanvalmistuksen eri vaiheissa oikein		valmistaa itsenäisesti eri-ikäisille asiakkaille heidän toiveidensa ja ravitsemussuositusten mukaisen ateriakokonaisuuden käsittelee ja käyttää elintarvikkeita oikein ja taloudellisesti ruoanvalmistuksen eri vaiheissa		valmistaa itsenäisesti eri-ikäisille asiakkaille heidän toiveidensa ja ravitsemussuositusten mukaisen ateriakokonaisuuden valmistaa kotiruokaa noudattaen työturvallisuutta ja ergonomiaa käsittelee ja käyttää itsenäisesti elintarvikkeita oikein ja taloudellisesti ruoanvalmistuksen eri vaiheissa korvaa itsenäisesti tarvittaessa puuttuvan elintarvikkeen ruoanvalmistuksessa		☐	☐	☐	☐	☐

[illegible]

	käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti noudattaa työssään elintarvikehygieniavaatimuksia		käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti noudattaa työssään elintarvikehygieniavaatimuksia		käsittelee omatoimisesti jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti välttää työskennellessään mahdollisuuksien mukaan jätteiden syntymistä noudattaa ja soveltaa itsenäisesti työssään elintarvikehygieniavaatimuksia.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija toimii asiakaspalvelutilanteissa ja työyhteisön jäsenenä. palvelee asiakasta palvelusopimuksen ja sovitun laadun mukaisesti noudattaa asiakaspalvelua koskevia ohjeita ja toimintaperiaatteita toimii tavanomaisissa asiakaspalvelutilanteissa yhteistyökykyisesti ja ammattitaitoisesti toimii luontevasti eri kulttuureja ja kielitaustoja edustavien asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa toimii yhteistyökykyisesti moniammatillisessa työyhteisössä tai tiimin jäsenenä laatii tarvittaessa työhönsä liittyviä tekstejä suomen tai ruotsin kielellä käyttää eri viestintämenetelmiä ulkoisissa ja sisäisissä palvelutehtävissä ja -tilanteissa, tarvittaessa myös toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä			palvelee asiakasta joustavasti palvelusopimuksen ja sovitun laadun mukaisesti noudattaa johdonmukaisesti asiakaspalvelua koskevia ohjeita ja toimintaperiaatteita toimii asiakaspalvelutilanteissa aloitteellisesti, yhteistyökykyisesti ja ammattitaitoisesti toimii luontevasti eri kulttuureja ja kielitaustoja edustavien asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa toimii yhteistyökykyisesti ja vastuullisesti moniammatillisessa työyhteisössä tai tiimin jäsenenä laatii tarvittaessa työhönsä liittyviä tekstejä suomen tai ruotsin kielellä käyttää eri viestintämenetelmiä ulkoisissa ja sisäisissä palvelutehtävissä ja -tilanteissa, tarvittaessa myös toisella kotimaisella tai vieraalla kielellä		palvelee asiakasta joustavasti ja asiakaslähtöisesti palvelusopimuksen ja sovitun laadun mukaisesti noudattaa johdonmukaisesti asiakaspalvelua koskevia ohjeita ja toimintaperiaatteita toimii asiakaspalvelutilanteissa aloitteellisesti, yhteistyökykyisesti ja ammattitaitoisesti toimii luontevasti ja ammattitaitoisesti eri kulttuureja ja kielitaustoja edustavien asiakkaiden ja työyhteisön jäsenten kanssa toimii yhteistyökykyisesti ja vastuullisesti moniammatillisessa työyhteisössä tai tiimin jäsenenä laatii tarvittaessa työhönsä liittyviä tekstejä suomen tai ruotsin kielellä käyttää eri viestintämenetelmiä ulkoisissa ja sisäisissä palvelutehtävissä ja -tilanteissa, tarvittaessa		☐	☐	☐	☐	☐

[illegible]

	noudattaa työssään vastuullisesti asiakasturvallisuuden periaatteita ja vaitiolovelvollisuutta		noudattaa työssään vastuullisesti asiakasturvallisuuden periaatteita ja vaitiolovelvollisuutta		noudattaa työssään vastuullisesti asiakasturvallisuuden periaatteita ja vaitiolovelvollisuutta.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija noudattaa työskentelysäännön työ- ja asiakasturvallisuutta.	noudattaa työntekijän työturvallisuusvelvoitetta sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeita valitsee työhön soveltuvat henkilökohtaiset suojaimet sekä suojavarusteet ja -laitteet huoltaa henkilökohtaiset suojaimet käytön jälkeen asianmukaisesti tunnistaa työhönsä liittyvät vaarat ja ilmoittaa niistä sovitulla tavalla tekee työnsä turvallisesti huolehtien asiakkaiden ja muiden työntekijöiden turvallisuudesta käyttää työvälineitä ja -koneita turvallisesti ja ergonomisesti		noudattaa työntekijän työturvallisuusvelvoitetta sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeita valitsee työhön soveltuvat henkilökohtaiset suojaimet sekä suojavarusteet ja -laitteet huoltaa henkilökohtaiset suojaimet käytön jälkeen asianmukaisesti tunnistaa työhönsä liittyvät vaarat ja ilmoittaa niistä vastuullisesti sovitulla tavalla tekee työnsä turvallisesti huolehtien vastuullisesti asiakkaiden ja muiden työntekijöiden turvallisuudesta käyttää työvälineitä ja -koneita turvallisesti ja ergonomisesti käyttää työtä keventäviä työvälineitä, -koneita ja -menetelmiä ilmoittaa koneiden ja laitteiden vioista työpaikalla sovitulla tavalla käyttää taakkojen siirrossa oikeaa siirtotekniikkaa		noudattaa työntekijän työturvallisuusvelvoitetta sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeita valitsee työhön soveltuvat henkilökohtaiset suojaimet sekä suojavarusteet ja -laitteet huoltaa henkilökohtaiset suojaimet käytön jälkeen asianmukaisesti tunnistaa työhönsä liittyvät vaarat ja ilmoittaa niistä vastuullisesti sovitulla tavalla tekee työnsä turvallisesti huolehtien vastuullisesti asiakkaiden ja muiden työntekijöiden turvallisuudesta käyttää työvälineitä ja -koneita toimintaperiaatteen mukaan turvallisesti ja ergonomisesti käyttää työtä keventäviä työvälineitä, -koneita ja -menetelmiä ilmoittaa vastuullisesti koneiden ja laitteiden vioista työpaikalla sovitulla tavalla käyttää taakkojen siirrossa oikeaa siirtotekniikkaa		☐	☐	☐	☐	☐

	perehtyy käytössään olevien aineiden pakkausmerkintöihin sekä käyttö- ja turvallisuusohjeisiin käyttää käytössään olevia aineita käyttöohjeiden mukaisesti toimii ohjattuna hätäensiaputilanteissa toimii ohjattuna tulipalotilanteissa ylläpitää ohjattuna työ- ja toimintakykyä työssään		perehtyy käytössään olevien aineiden pakkausmerkintöihin sekä käyttö- ja turvallisuusohjeisiin käyttää käytössään olevia aineita käyttöohjeiden mukaisesti toimii hätäensiaputilanteissa toimii tulipalotilanteissa ylläpitää työ- ja toimintakykyä työssään		perehtyy käytössään olevien aineiden pakkausmerkintöihin sekä käyttö- ja turvallisuusohjeisiin käyttää käytössään olevia aineita käyttöohjeiden mukaisesti toimii omatoimisesti hätäensiaputilanteissa toimii omatoimisesti tulipalotilanteissa ylläpitää omatoimisesti työ- ja toimintakykyä työssään.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija arvioi omaa toimintaansa.	arvioi ohjattuna tuottamansa palvelun laatua suhteessa asiakkaan tarpeisiin hakee yhteistyössä tietoa palvelunsa kehittämiseksi arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista suhtautuu asiallisesti annettuun palautteeseen		arvioi tuottamansa palvelun laatua suhteessa asiakkaan tarpeisiin hakee yhteistyössä tietoa palvelunsa kehittämiseksi arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita ottaa vastaan palautetta ja muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja työskentelyään palautteen mukaisesti		arvioi tuottamansa palvelun laatua suhteessa asiakkaan tarpeisiin hakee itsenäisesti tietoa palvelunsa kehittämiseksi arvioi omaa toimintaansa ja työn onnistumista sekä tunnistaa kehittämistarpeita ja perustelee arviotaan pyytää ja ottaa vastaan palautetta omatoimisesti käyttää saamaansa palautetta työnsä ja palvelun kehittämiseen saavuttaen sovitun laadun.		☐	☐	☐	☐	☐