

ATERIA- JA KAHVITUSPALVELUT 15 OSP (PAIKALLISESTI TARJOTTAVA TUTKINNON OSA)	
Opiskelijan nimi	
Työpaikan nimi	

Ammattitaidon osoittamistavat
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön asiakaspalvelutehtävissä toimimalla ateria- ja kahvituspalvelutehtävissä. Hän suunnittelee ja valmistaa aamu-, väli- tai iltapaloja/kahvitarjoiluja, laittaa tuotteet tarjolle tai jakaa ne asiakkaille palvelusopimuksen tai asiakkaan toiveen ja tarpeen mukaan.

Ammattitaitovaatimus	Arviointikriteerit					Ohjaava arviointi	Arvosana				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija suunnittelee ateria- ja kahvituspalveluja palvelusopimuksen mukaan.	noudattaa työssään palvelusopimusta tai tilausmääräystä ohjattuna noudattaa työaikoja valmistautuu työtehtäviin (pukeutuminen, suojaimet yms.) suunnittelee ateria- ja kahvituspalveluja palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan ohjattuna		noudattaa työssään palvelusopimusta tai tilausmääräystä noudattaa työaikoja ja ilmoittaa tarvittaessa poikkeamista valmistautuu työtehtäviin (pukeutuminen, suojaimet yms.) suunnittelee ateria- ja/ tai kahvituspalveluja palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan		toimii itsenäisesti työssään palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan noudattaa työaikoja ja sopii tarvittaessa poikkeamista etukäteen toimipaikan toimintatavan mukaisesti valmistautuu työtehtäviin (pukeutuminen, suojaimet yms.) suunnittelee ateria- ja/ tai kahvituspalveluja palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan itsenäisesti		☐	☐	☐	☐	☐

	tunnistaa ja valitsee tarvittavat elintarvikkeet ja ruoanvalmistusvälineet ohjattuna perehtyy ravitsemussuosituksiin ja erityisruokavalioihin ohjattuna suunnittelee tarjottavien tarjolle asettamisen ja kattauksen ohjattuna tunnistaa ja varaa elintarvikkeet ja työvälineet ohjattuna suunnittelee omaa työtään ohjattuna		tunnistaa ja valitsee tarvittavat elintarvikkeet ja ruoanvalmistusvälineet perehtyy ravitsemussuosituksiin ja erityisruokavalioihin suunnittelee tarjottavien tarjolle asettamisen ja kattauksen tai ruoan jakamisen huomioiden asiakkaan toiveet tunnistaa ja varaa käytettävät elintarvikkeet ja työvälineet suunnittelee omaa työtään palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan		tunnistaa ja valitsee omatoimisesti tarvittavat elintarvikkeet ja ruoanvalmistusvälineet perehtyy ravitsemussuosituksiin ja erityisruokavalioihin omatoimisesti ja suunnittelee tilatut tuotteet asiakkaiden tarpeiden ja toiveiden mukaan suunnittelee tarjottavien tarjolle asettamisen ja kattauksen tai ruoan jakamisen huomioiden asiakkaan toiveet ja tarpeet itsenäisesti tunnistaa ja varaa käytettävät elintarvikkeet ja työvälineet omatoimisesti suunnittelee itsenäisesti omaa työtään palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan asiakkaan tarpeen ja palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija tekee ateria- ja kahvipalveluja asiakaskohteessa.	valmistaa tai valmistelee ja viimeistelee työvuorossa valmistettavia tai tarjoiltavia ateria- ja kahvipalveluja ohjattuna valmistaa ohjattuna ravitsemussuositusten ja yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateria- ja kahvipalveluja käsittelee ja käyttää elintarvikkeita ohjeistettuna käyttää ja puhdistaa työssään tarvittavia koneita, laitteita ja		valmistaa tai valmistelee ja viimeistelee työvuorossa valmistettavia tai tarjoiltavia ateria- ja kahvipalveluja palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan valmistaa omatoimisesti annettujen ohjeiden mukaan ravitsemussuositusten ja yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateria- ja kahvipalveluja käsittelee ja käyttää elintarvikkeita käyttää ja puhdistaa työssään tarvittavia koneita, laitteita ja työvälineitä turvallisesti ja ergonomisesti		valmistaa tai valmistelee ja viimeistelee työvuorossa valmistettavia tai tarjoiltavia ateria- ja kahvipalveluja palvelusopimuksen tai tilausmääräyksen mukaan valmistaa itsenäisesti ravitsemussuositusten ja yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia ateria- ja kahvipalveluja käsittelee ja käyttää itsenäisesti elintarvikkeita käyttää ja puhdistaa itsenäisesti työssään tarvittavia koneita, laitteita ja		☐	☐	☐	☐	☐

	työvälineitä turvallisesti ja ergonomisesti ohjattuna jakaa ruoan tai laittaa tuotteet tarjolle tai säilytykseen myöhempää tarvetta varten ohjeen mukaan arvioi tarjottavien tuotteiden makua ja laatua ohjattuna toteuttaa omavalvontaa (elintarvikehygieniavaatimukset) ohjeistettuna siivoaa työympäristön ja tekee jälkityöt tilat ohjeiden mukaan käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti		jakaa ruoan tai laittaa tuotteet tarjolle tai säilytykseen myöhempää tarvetta varten omatoimisesti arvioi tarjottavien tuotteiden makua ja laatua toteuttaa omavalvontaa (elintarvikehygieniavaatimukset) siivoaa työympäristön ja tekee jälkityöt tilat käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti.		työvälineitä turvallisesti ja ergonomisesti jakaa ruoan tai laittaa tuotteet tarjolle tai säilytykseen myöhempää tarvetta varten itsenäisesti arvioi omatoimisesti tarjottavien tuotteiden makua ja laatua ja tekee tarvittavia muutoksia toteuttaa itsenäisesti omavalvontaa (elintarvikehygieniavaatimukset) siivoaa itsenäisesti työympäristön ja tekee jälkityöt tilat käsittelee itsenäisesti jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti.						
Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija toimii asiakaspalvelutilanteissa ja työyhteisön jäsenenä.	noudattaa palvelusopimusta tai tilausmääräystä ohjeistettuna. toimii palvelutilanteissa asiakaslähtöisesti ohjeiden mukaan toimii yhteistyökykyisesti noudattaa työssään asiakasturvallisuutta ja vaitiolovelvollisuutta noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimintatapoja. raportoi ohjeistettuna työstään tilanteen vaatimalla tavalla.		palvelee asiakasta palvelusopimuksen tai tilausmääräystä ja sovitun laadun mukaisesti toimii palvelutilanteissa asiakaslähtöisesti toimii yhteistyökykyisesti ja vastuullisesti noudattaa työssään asiakasturvallisuutta ja vaitiolovelvollisuutta noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimintatapoja. raportoi työstään tilanteen vaatimalla tavalla.		palvelee asiakasta joustavasti palvelusopimusta tai tilausmääräystä mukaan sovitun laadun mukaisesti toimii palvelutilanteissa asiakaslähtöisesti ja aloitteellisesti toimii yhteistyökykyisesti, vastuullisesti ja ammattitaitoisesti noudattaa työssään asiakasturvallisuutta ja vaitiolovelvollisuutta noudattaa työyhteisön sääntöjä ja toimintatapoja. raportoi omatoimisesti työstään tilanteen vaatimalla tavalla.		☐	☐	☐	☐	☐

Ammattitaitovaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija noudattaa työskentelyssään työ- ja asiakasturvallisuutta.	noudattaa työntekijän työturvallisuusvelvoitetta sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeita valitsee työhön soveltuvat henkilökohtaiset suojaimet sekä suojavarusteet ja -laitteet ohjatusti huoltaa henkilökohtaiset suojaimet käytön jälkeen asianmukaisesti tunnistaa työhönsä liittyvät vaaratilanteet ja varautuu niihin ohjattuna tekee työnsä turvallisesti huolehtien asiakkaiden ja muiden työntekijöiden turvallisuudesta ohjatusti käyttää työvälineitä ja -koneita turvallisesti ja ergonomisesti ohjeiden mukaan		noudattaa työntekijän työturvallisuusvelvoitetta sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeita valitsee työhön soveltuvat henkilökohtaiset suojaimet sekä suojavarusteet ja -laitteet huoltaa henkilökohtaiset suojaimet käytön jälkeen asianmukaisesti tuntee työsuojelun perusteet tunnistaa työhönsä liittyvät vaaratilanteet ja varautuu niihin asianmukaisesti ilmoittaa vaaratilanteista sovitulla tavalla esimiehelle ja työsuojeluvaltuutetulle 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		noudattaa työntekijän työturvallisuusvelvoitetta sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeita valitsee työhön soveltuvat henkilökohtaiset suojaimet sekä suojavarusteet ja -laitteet huoltaa henkilökohtaiset suojaimet käytön jälkeen asianmukaisesti tuntee työsuojelun perusteet kattavasti tunnistaa työhönsä liittyvät vaaratilanteet ja varautuu niihin vastuullisesti ilmoittaa vastuullisesti vaaratilanteista sovitulla tavalla esimiehelle ja työsuojeluvaltuutetulle 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		☐	☐	☐	☐	☐

	perehtyy käytössään olevien aineiden pakkausmerkintöihin sekä käyttö- ja turvallisuusohjeisiin ohjeiden mukaan käyttää käytössään olevia aineita käyttöohjeiden mukaisesti ohjatusti toimii ohjattuna hätäensiaputilanteissa toimii ohjattuna tulipalotilanteissa ylläpitää ohjattuna työ- ja toimintakykyä työssään		käyttää taakkojen siirrossa oikeaa siirrototekniikkaa perehtyy käytössään olevien aineiden pakkausmerkintöihin sekä käyttö- ja turvallisuusohjeisiin käyttää käytössään olevia aineita käyttöohjeiden mukaisesti toimii hätäensiaputilanteissa toimii tulipalotilanteissa ylläpitää työ- ja toimintakykyä työssään		käyttää taakkojen siirrossa oikeaa siirrototekniikkaa 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.	pystyy ohjattuna arvioimaan, onko tuotettujen palvelujen lopputulos sopimusten mukainen arvioi omaa työtään ottaa asiallisesti palautetta vastaan		pystyy arvioimaan, onko tuotettujen puhtaus- ja kiinteistöpalvelujen lopputulos sopimusten mukainen arvioi omaa työtään ja kehittää sitä ottaa toiminnastaan palautetta sovitun mukaisesti muuttaa toimintaansa palautteen mukaisesti		pystyy luontevasti arvioimaan, onko tuotettujen palvelujen lopputulos sopimusten mukainen arvioi omaa työtään laatuvaatimusten mukaisesti ottaa toiminnastaan palautetta omatoimisesti kehittää toimintaansa palautteen perusteella.		☐	☐	☐	☐	☐