



PALVELUALAN
OPISTO
KUOPIO

Terveys- ja hoitolaitosten puhtauspalvelut, 40 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä toimimalla terveydenhuoltolaitoksen ruokahuolto-, puhtauspalvelu-, vuodehuolto- ja huoltohuonetehtävissä asiakaskohteessa.

Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Ammattitaitovaatimukset

Terveystenhoitolaitosten puhtauspalvelutehtävien suunnittelu asiakaskohteessa

Opiskelija

- perehtyy palvelusopimuksessa sovittuihin asioihin sekä asiakaskohteen palvelukuvaukseen ja työhajeisiin
- perehtyy kohteen toimintaan ja siivouksen tavoitteisiin
- huomioi työn suunnittelussa erilaisten tilojen, kalusteiden ja laitteiden puhtaustaso- ja hygieniavaatimukset
- huomioi työn suunnittelussa tavanomaiset varotoimenpiteet ja asiakaskohteen mikrobiympäristön erityispiirteet
- suunnittelee työtään huomioiden asiakaskohteen toiminnan, asiakkaiden tarpeet ja työturvallisuuden
- valitsee tarkoituksenmukaiset siivousmenetelmät, -aineet, -välineet ja -koneet puhtauspalvelutehtäviin
- tutustuu ravitsemussuosituksiin ja erityisruokavalioihin
- valmistautuu ruokahuolto-, vuodehuolto- ja huoltohuonetehtäviin asiakaskohteen toiminnan ja hygieniavaatimusten mukaisesti
- suunnittelee ja aikatauluttaa työtehtävänsä asiakaskohteen toiminnan mukaisesti.

Ruokahuoltotyötehtävien tekeminen asiakaskohteessa

Opiskelija

- tekee työvuoron mukaiset ruokahuoltotehtävät
- tekee tarpeelliset esivalmistelutehtävät ja valmistautuu aterioiden jakelutehtäviin
- vastaanottaa ruokavaunun ja varustaa sen sovitulla tavalla aterioiden tarjoilua varten
- vastaanottaa, käsittelee ja säilyttää ravitsemiskeskuksesta saapuvat tuotteet hygieenisesti ja turvallisesti
- noudattaa työtehtävissään elintarvikelainsäädännön ja hyvän elintarvikehygienian mukaisia työtapoja
- tekee asiakaskohteen mukaiset ruokien annostelu- ja jakelutehtävät hygieenisesti ja asiakaslähtöisesti
- kerää ruokailun jälkeen tarjottimet ja ruokailuastiat ja tekee sovitut jälkityöt
- tilaa ateria- ja tuotetilaukset ravitsemiskeskuksesta asiakaskohteen käytännön mukaisesti
- noudattaa yrityksen tai organisaation omavalvontaa ja hygieniאוהjeita
- puhdistaa käyttämänsä välineet, laitteet ja koneet

- huolehtii osastokeittiön puhtaudesta ja järjestyksestä ohjeistuksen mukaan
- työskentelee sovitussa ajassa
- käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti.

Ylläpitosiivouksen tekeminen asiakaskohteessa

Opiskelija

- toimii siivouksen palvelukuvauksen ja työohjeiden mukaisesti
- perehtyy asiakaskohteen eri tilojen infektioriskeihin ja huomioi ne työssään
- perehtyy mikrobien lisääntymiseen ja huomioi ne työmenetelmissään
- varustaa siivousvaunun ylläpitosiivoukseen
- tekee ylläpitosiivousta tarkoituksenmukaisilla siivousmenetelmillä ottaen huomioon likatyypit, pintamateriaalit ja työn tavoitteet
- käyttää puhdistus- ja desinfektioaineita
- poistaa eritetahrat ohjeiden mukaan
- noudattaa käsihygieniää annettujen ohjeiden mukaisesti
- käyttää työssä tarvittavia välineitä ja koneita
- tekee ylläpitosiivouksen noudattaen aseptista työjärjestystä ottaen huomioon asiakkaan toiminnan
- toimii sovittujen laatutavoitteiden mukaisesti
- puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä välineet ja -koneet
- huolehtii huoltotilan siisteydestä ja tarvikkeiden täydennyksestä sekä ilmoittaa mahdollisista vioista
- käsittelee jätteet jätehuolto-ohjeiden mukaisesti
- työskentelee sovitussa ajassa
- arvioi tuottamansa palvelun laatua suhteessa asiakkaan tarpeisiin.

Vuodehuoltotehtävien tekeminen asiakaskohteessa

Opiskelija

- tekee tarvittavia vuodehuoltotehtäviä ottaen huomioon hoitohenkilökunnan toiminnan
- tekee vuodehuoltotehtäviä ja huomioi työssään erilaiset infektioriskit, hygieenisyyden ja asiakasyksikön ohjeet
- käsittelee ja pakkaa likaiset vuodevaatteet ja lähettää ne pestäväksi ohjeiden mukaisesti
- puhdistaa ja petaa potilassänkyjä huomioiden sänkyjen erilaiset toimintamekanismit ja vakiovarusteet
- käyttää puhdistuksessa tarkoituksenmukaisia siivousaineita ja -menetelmiä

- puhdistaa, huoltaa ja järjestää paikoilleen käyttämänsä välineet ja koneet ohjeiden mukaan
- huolehtii huoltotilojen siisteydestä ja järjestyksestä
- työskentelee sovitussa ajassa
- arvioi tuottamansa palvelun laatua suhteessa asiakkaan tarpeisiin.

Huoltohuonetehtävien tekeminen asiakaskohteessa

Opiskelija

- tekee huoltohuonetehtäviä asiakkaan toiminnan mukaisesti
- tunnistaa yksikössä käytettävät tavallisimmat välineet ja instrumentit sekä niiden puhtausluokituksen
- toimii hygieniamääräysten ja -ohjeiden mukaisesti
- käyttää työssään huuhtelu- ja desinfiointikoneita sekä tarvittaessa muita asiakaskohteen pesu- ja desinfektiokoneita
- tekee sovittujen hoitovälineiden ja instrumenttien huoltotehtäviä sekä koneiden ja laitteiden pintapuhdistustehtäviä
- puhdistaa, pesee, desinfioi ja kuivattaa välineet ja instrumentit koneen käyttöohjeiden mukaisesti
- kuljettaa, käsittelee ja säilyttää välineitä ohjeiden mukaisesti
- puhdistaa, desinfioi ja kuivattaa siivousvälineet sovitulla tavalla
- huolehtii huoltotilojen siisteydestä ja järjestyksestä sekä ilmoittaa vioista
- työskentelee sovitussa ajassa
- arvioi tuottamansa palvelun laatua suhteessa asiakkaan tarpeisiin.

Asiakaspalvelutilanteissa ja työyhteisön jäsenenä toimiminen

Opiskelija

- 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 käyttöturvallisuuustiedotteet
- 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 kehittämis ehdotuksia
- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta