

Laivatalouspalvelut, 20 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla laivatalouden puhtaanapidon, asiakaspalvelun ja ruoanvalmistuksen tehtävissä.

Hän kunnostaa ja varustaa laivan henkilökunnan sekä matkustajien asiakas-, majoitus- ja työtiloja, valmistaa tuotteita sekä huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja viihtyisyydestä.

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

Opiskelija suorittaa turvallisuus- ja turvakoulutuksen hyväksytysti.

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti.

Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Ammattitaitovaatimukset

Laivan työympäristössä toimiminen

Opiskelija

- tulee työvuoroonsa ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii omasta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- toimii laivayhteisön käyttäytymisperiaatteiden mukaisesti
- tietää työtehtävänsä laivayhteisössä ja työskentelee alustyyppin toimintatavan ja vuorottelujärjestelmän mukaisesti
- suunnittelee ja aikatauluttaa oman työvuoronsa tehtävät laivatoiminnan mukaisesti
- käyttää laivatyön ammattisanastoa työnkuvansa mukaisesti
- tietää merenkulun ja laivatalouden toiminnan perusteet
- tietää alan lainsäädännön ja toimii sen mukaisesti
- noudattaa kansainvälisiä laivataloutta koskevia sopimuksia ja määräyksiä
- suorittaa turvallisuus- ja turvakoulutuksen
- noudattaa laivan turvallisuusmääräyksiä ja turvallisuusohjeita sekä osallistuu pelastautumis- ja paloharjoituksiin
- huomioi laivatalouden työturvallisuuden ja varautuu merenkäynnissä muuttuviin työskentelyolosuhteisiin
- toimii laivayhteisön jäsenenä yhteistyössä erikulttuuritaustaisten työyhteisön jäsenten ja asiakkaiden kanssa ja sisäistää laivayhteisön sosiaalisen kulttuurin.

Laivakeittiössä toimiminen

Opiskelija

- varaa tarvittavat raaka-aineet ja välineet
- tekee varastointi- ja varastonvalvontatehtäviä
- tekee työvuoron mukaisia ruoanvalmistustehtäviä
- käyttää tarvitsemiaan elintarvikkeita ja puhdistusaineita
- huolehtii omalta osaltaan meriympäristön suojelusta ja ymmärtää sen tärkeyden merenkulun kehityksessä
- käyttää ja puhdistaa koneita, laitteita ja työvälineitä
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- työskentelee työturvallisesti ja ergonomisesti.

Asiakaspalvelussa toimiminen

Opiskelija

- siistii laivan henkilökunnan ja matkustajien hyttejä, messiä, oleskelutiloja ja muita yhteisiä tiloja
- varustaa tilat ruokatarjoilua varten ja hoitaa laivan henkilökunnan ruokatarjoilun
- osallistuu tarvittaessa matkustajien asiakaspalveluun huomioiden eri asiakasryhmät
- huolehtii tilojen viihtyisyydestä ja siisteydestä
- käyttäytyy kohteliaasti ja yhdenvertaisesti matkustajia ja laivan henkilökuntaa kohtaan
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan
- ottaa vastaan asiakkaiden ja henkilöstön palautetta.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- siistii ja järjestää tilat
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- toimii astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa sekä puhdistaa ruoanvalmistus- ja tarjoiluvälineet
- huomioi työssään seuraavan vuoron ja työpäivän esivalmistelutyöt.

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