

KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.

Tutkinto:	Ravintola- ja cateringalan perustutkinto
Osaamisala:	Ruokapalvelun ja asiakaspalvelun osaamisala
Tutkinnon osan nimi:	Ruokapalvelualan astiahuolto- ja puhtauspalvelu
Laajuus:	10 osp
Voimassa:	27.1.2025 alkaen
Hyväksytty (rehtorin päätös):	
Tutkinnon osan lisääminen tutkintorakenteeseen:	Lisätään tutkintorakenteeseen kaikille 1.8.2024 jälkeen aloittaneille.

Yleisenä tavoitteena on, opiskelija hankkii osaamista astiahuollon ja puhtaanapidon tehtävissä toimimalla ruokapalvelualan organisaatiossa.

Ammattitaitovaatimukset:

Työtehtäviin perehtyminen ja työtehtävien ajoituksen ja jaksotuksen suunnittelu

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- tutustuu työtehtäviä koskeviin ohjeisiin
- perehtyy työtään koskeviin työpaikan sääntöihin ja toimintatapoihin sekä tietosuoja- ja turvallisuusohjeisiin
- suunnittelee ja aikatauluttaa oman työnsä asiakasmäärien mukaisesti
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa
- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä

Työskentely astiahuollon tehtävissä sekä ruokapalvelun puhtaanapitotehtävissä

Opiskelija

- organisoii sovitut työnsä aikataulujen mukaisesti
- järjestää työympäristön työskentelyä varten
- tietää astiahuollon eri vaiheet ja niihin asetut vaatimukset
- huolehtii astiahuollon työtehtävistä
- huolehtii noutopöydän/ linjaston, keittiön- ja asiakastilojen siisteydestä ja puhtaanapidosta
- osaa noudattaa siivoussuunnitelmaa
- käyttää puhdistusaineita ohjeiden mukaisesti hävittää vähentäen
- perehtyy kannattavaan ja kestäväen kehityksen mukaiseen toimintaan
- muuttaa työtapojaan kiire- ja ruuhkatilanteissa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan, ohjeita ja laatuvaatimuksia
- tekee vuorossa vastuullaan olevat työt ja auttaa muita
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja työpaikkaan

KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- siistii ja järjestää työympäristön
- vie välineet ja astiat niille kuuluville paikoille
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan
- puhdistaa ja huoltaa astiahuollossa ja puhtaanapidossa tarvittavat koneet ja laitteet työvuoron päätteeksi
- järjestelee työtilan seuraavalle työvuorolle
- tiedottaa työtilanteen seuraavalle työvuorolle.

Arviointi:

Ammatilliset tutkinnon osat arvioidaan asteikolla 1–5 tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten ja arviointikriteerien mukaisesti. Osaaminen osoitetaan näytössä.

Opiskelijan osaaminen arvioidaan tutkinnon osittain. Tutkinnon osan arvosana määräytyy sen mukaan, mille arviointiasteikon tasolle opiskelijan osaaminen kokonaisuutena parhaiten sijoittuu.

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

KAINUUN AMMATTIOPISTO, paikallisiin ammattitaitovaatimuksiin perustuva tutkinnon osa.

- 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

Osaamisen osoittaminen:

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön ruokapalvelualan astiahuollon ja puhtaanapidon tehtävissä toimimalla ruokapalvelualan organisaatiossa yhteistyössä muiden työntekijöiden kanssa. Hän huolehtii noutopöydän/ linjaston, keittiön- ja asiakastilojen siisteydestä sekä tietää astiahuollon eri vaiheet ja niihin asetut vaatimukset.

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

Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti. Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa.

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