

Ateria- ja kahvilapalvelut 15 osp

Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Hyväksytty 2021

Ammattitaitovaatimukset

Ennakointi ja valmistelu

Opiskelija

- tutustuu ja harjoittelee toimimista erilaisten palvelusopimuksien mukaisesti asiakaskohteissa ja oppilaitoksissa
- harjoittelee työskentelyä palvelusopimuksen mukaisesti huomioiden työssään asiakkaiden tarpeet hygieniavaatimukset ja työturvallisuuden
- pukeutuu hygieniasääntöjen mukaisesti

Työn toteutus

Opiskelija

- valmistaa ja laittaa tarjolle aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja
- tunnistaa raaka-aineita
- tuntee ja valmistaa erityisruokavalioiden mukaisia tarjottavia
- puhdistaa ja laittaa paikoilleen käyttämiensä koneita, laitteita ja astioita
- siivoaa työympäristön
- käsittelee jätteitä jätehuolto-ohjeiden mukaan
- noudattaa elintarvikehygieniää vaatimusten mukaan

Työvälineet ja -menetelmät

Opiskelija

- perehtyy työntekijän työturvallisuusvelvoitteisiin sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeisiin asiakaskohteissa ja oppilaitoksessa
- käyttää henkilökohtaisia suojaimia, harjoittelee suojavarusteiden ja -laitteiden valintaa, käyttöä ja huoltoa käytön jälkeen perehtyy työhönsä liittyviin vaaroihin ja harjoittelee ilmoittamaan niistä
- käyttää työvälineitä ja -koneita turvallisesti, ergonomisesti ja asiakasturvallisesti
- perehtyy aineiden pakkausmerkintöihin sekä käyttö- ja turvallisuusohjeisiin
- käyttää aineita turvallisesti ja käyttöohjeiden mukaisesti
- perehtyy hätäensiapuohjeisiin
- perehtyy tulipalotilanteiden ohjeistuksiin
- ylläpitää työ- ja toimintakykyään

Turvallisuus ja ympäristön huomioiminen

Opiskelija

- perehtyy työntekijän työturvallisuusvelvoitteisiin sekä työnantajan ja asiakkaan turvallisuusohjeisiin asiakaskohteissa ja oppilaitoksessa
- harjoittelee käyttämiensä välineiden ja koneiden puhdistamista käytön jälkeen
- harjoittelee työvälineiden ja –koneiden turvallista ja ergonomista käyttöä
- lajittelee ja käsittelee jätteitä jätehuolto-ohjeiden mukaan
- perehtyy hätäensiapuohjeisiin
- perehtyy tulipalotilanteiden ohjeistuksiin
- ylläpitää työ- ja toimintakykyään

Arviointi

Opiskelija

Tyydyttävä 1	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti• toimii yhteistyökykyisesti• tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita• hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa• muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti
Tyydyttävä 2	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti• toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa• selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista• hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti• arvioi suoriutumistaan realistisesti
Hyvä 4	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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

Ammattitaidon osoittamistavat

Näyttö: Opiskelija

- suunnittelee alan työtehtäviä asiakaskohteessa
- tuntee ja valmistaa yleisimpien erityisruokavalioiden mukaisia tarjottavia
- valmistaa ja laittaa tarjolle aamupala-, välipala-, iltapaloja tai kahvitarjoiluja
- siivoaa työympäristön
- noudattaa työturvallisuusohjeita

Näyttöympäristö: kodinomaiset työympäristöt ja/tai, laitostyöympäristöt, erilaiset asiakaskohteet ja -työympäristöt, esimerkiksi sosiaalihuollon yksiköt, asuinkiinteistöt ja majoitustilat.

Osaamisen arvioinnin mukauttaminen

Seuraavien ammattitaitovaatimusten osaamisen arviointia ei voi mukauttaa:

- Opiskelija osaa noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- Opiskelija osaa noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita sekä kestäväää toimintatapaa
- Hygieniaosaamisen arviointia.

Ammattitaitovaatimuksista poikkeaminen

Seuraavista ammattitaitovaatimuksista ei voi poiketa:

Opiskelija osaa

- valmistaa, viimeistellä ja laittaa tarjolle aamu-, väli- ja iltapaloja tai kahvitarjoiluja huomioiden tavallisimmat erityisruokavaliot (laktoositon, maidoton, gluteiiniton)
- noudattaa työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa työssään hygienia- ja jätehuolto-ohjeita sekä kestäväää toimintatapa.