

Keittiön astiahuollon toiminnot 5 osp

Paikallisesti tarjottava tutkinnon osa

Ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Hyväksytty 2021

Ammattitaitovaatimukset

Ennakointi ja valmistelu

Opiskelija

- harjoittelee asiakaspalvelutaitoja ja työyhteisön jäsenenä olemista koulun oppimisympäristöissä sekä työelämäkohteissa
- tutustuu palvelusopimukseen ja työohjeisiin oppilaitoksessa ja asiakaskohteissa
- suunnittelee ja aikatauluttaa työvuoronsa tehtäviä ohjeen mukaan
- toimii annetun työsuunnitelman mukaan
- suhtautuu alaan ja työhön myönteisesti
- tuntee hätäensiaputilanteita ja paloturvallisuutta koskevat toimintaohjeet
- ylläpitää toiminta- ja työkykyä

Työn toteutus

Opiskelija

- kerää likaisia astioita
- esipesee ja pesee astioita käsin ja koneella
- järjestää puhtaat astiat ja vie ne paikoilleen
- käyttää turvallisesti yleisimpiä koneita, laitteita, työvälineitä ja jakelulaitteita ja puhdistaa ne käytön jälkeen
- puhdistaa kuljetusastiat
- siistii ja järjestää linjaston ja toimintaympäristön sekä hoitaa astiahuollon tehtävät ohjeen mukaan
- käyttää siivousvälineitä, laitteita ja puhdistusaineita turvallisesti
- keskustelelee ammattimaisesti ja alan termejä käyttäen

Työvälineet ja -menetelmät

Opiskelija

- perehtyy kemikaali-, työ- ja asiakasturvallisuuteen ja ergonomiaan
- noudattaa ohjeistettuna hygieniavaatimuksia ja omavalvontasuunnitelmaa

- perehtyy kestävään toiminta-ajatukseen
- noudattaa jätehuoltosuunnitelmaa

Turvallisuus ja ympäristön huomioiminen

Opiskelija

- toimii vastuullisesti työtilanteissa
- käyttäytyy hyvien käyttäytymistapojen ja tilanteen vaatimusten mukaisesti erilaisten ihmisten kanssa
- osaa ottaa vastaan palautetta ja muuttaa toimintatapojaan
- noudattaa hygienia- ja ympäristölainsäädäntöä ja omavalvontaohjeita sekä vaitiolovelvollisuutta
- osaa arvioida toimintaansa

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 |

Näytön tehtävät;

- suunnittelee alan työtehtäviä
- toimii alan työtehtävissä asiakaspalvelutilanteissa ja työyhteisön jäsenenä
- kerää, esipesee ja pesee astioita käsin ja koneella
- puhtaiden astioiden paikoilleen vienti
- siistii ja järjestää toimintaympäristön
- noudattaa työturvallisuusohjeita.

Näyttöympäristö: Asiakaskohteet ja -työympäristöt, esim. lounasravintolat, kahvilat, oppilaitokset, päiväkodit, palvelutalot, majoitustilat, kodinomaiset työympäristöt ja/tai laitostyöympäristöt sekä oppilaitoksen asiakastyöympäristöt.

Muu osaamisen osoittaminen;

- Opiskelija osoittaa hygieniavaatimukset ja omavalvontasuunnitelman osaamisen haastattelulla, kirjallisilla tehtävillä tai esimerkiksi videoiden tai muiden tietoteknisten ratkaisujen avulla.

Seuraavien ammattitaitovaatimusten osaamisen arviointia ei voi mukauttaa:

- Opiskelija osaa noudattaa kemikaali-, työ- ja asiakasturvallisuutta
- Hygieniiosaamisen arviointia.

Ammattitaitovaatimuksista poikkeaminen

Seuraavista ammattitaitovaatimuksista ei voi poiketa:

Opiskelija osaa

- noudattaa kemikaali-, työ- ja asiakasturvallisuutta
- noudattaa hygieniiohjeita ja omavalvontasuunnitelmaa
- arvioi omaa toimintaansa.