

Tutkinnon perusteet löytyvät täältä: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/kooste/2257060>

Puhtaus- ja kiinteistöpalvelualan ammattitutkinto
Kodin ruokapalvelut 30osp (luonnos 200096)
Kuvaus Kodin ruokapalvelut on valinnainen tutkinnon osa kaikille puhtaus- ja kiinteistöpalvelualan ammattitutkinnon suorittajille, kaikilla osaamisaloilla. Opiskelija osaa suunnitella ja valmistaa ravitsemussuositusten mukaisia kotiruokia ja leivonnaisia huomioiden erityisruokavaliot. Opiskelija osaa toimia asiakaspalvelutilanteissa asiakkaan kodissa noudattaen elintarvikehygieniaa, työturvallisuutta ja työergonomiaa.
Koulutuksen toteuttamistavoista ja -ajoista sekä oppimisympäristöistä Opiskelu tapahtuu työpaikan tai oppilaitoksen keittiössä valmistamalla suomalaisia kotiruokia- ja leivonnaisia. Opiskelija oppii kodinomaisten ruokien sekä leivonnaisten valmistusta, suunnittelua sekä tilausten tekoa. Opiskeluun kuuluu lisäksi eri ikäisten ravitsemusta, erityisruokavaliota, ruokakulttuuria sekä tapakasvatusta. Elintarvikehygienia, ergonominen työskentely sekä keittiön kunnossapito ovat osa kurssia. Asiakaspalvelun osalta opiskelija oppii ohjaamaan asiakasta kotitalousvähennyksen ja muiden tähän liittyvien palvelujen osalta. Harjoitellaan ekonomisuutta, ekologisuutta, työturvallisuutta ja ergonomisia työasentoja. Lisäksi opetellaan erilaisten asiakkaiden kanssa toimimista (asiakaspalvelu, vaitiolo-velvollisuus), viestintää sekä erilaisten viestintämenetelmien käyttöä. Harjoitellaan hätätilanteissa toimimista. Oppimisympäristöinä tutkinnon osassa on pääasiassa työpaikka (työpaikalla tapahtuva oppiminen), mutta vaadittava osaaminen voidaan hankkia myös oppilaitoksen erilaisissa oppimisympäristöissä. Työpaikalla tapahtuvan oppimisen pituus vaihtelee opiskelijan henkilökohtaisen osaamisen kehityssuunnitelman (HOKS) mukaan. Tutkinnon perusteiden mukaisia työssäoppimispaikkoja ovat asiakaskohteiden kotikeittiöt ja kodinomaiset laitokset esim. päiväkotien ja hoitokotien keittiöt

Opiskelijan osaamisen arvioinnista

Opiskelija osoittaa ammattitaitovaatimusten mukaista osaamistaan suunnittelemalla kodin ruokapalveluja asiakaskohteessa. Opiskelija toteuttaa kodin ruokapalveluja asiakaskohteessa noudattaen työskentelyssään työ- ja asiakasturvallisuutta. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Tutkinnon osan arviointi määräytyy näytön perusteella. Arvioinnista päättävät yhdessä koulutuksen järjestäjän määräämät kaksi arvioijaa: opettaja ja työelämän edustaja. Opiskelija arvioi myös itse omaa työskentelyään. Jos näyttö annetaan perustellusta syystä oppilaitoksessa, arvioinnin voi toteuttaa ja siitä päättää kaksi opettajaa tai koulutuksen järjestäjän edustajaa. Koulutuksen järjestäjä perehdyttää työelämää edustavat arvioijat osaamisen arviointiin.

Tutkinnon osan arviointiasteikko on Hyväksytty/Hylätty.