



Tutkinnon osan nimi

Ateriapalvelut puhtauspalveluissa

Laajuus

30 osp

Koodi

Kuvaus

Tutkinnon osassa hankitaan osaamista puhtauspalveluihin liittyvistä ateria- ja ruokapalvelujen tukitehtävistä erilaisissa toimintaympäristöissä. Osaaminen kohdistuu erityisesti palvelu- ja hoiva-asumisen yksiköihin, kotipalveluihin, kotihoidon tukipalveluihin, yhteisölliseen asumiseen, varhaiskasvatuksen ja oppilaitosten toimintaympäristöihin sekä muihin kohteisiin, joissa puhtausalan ammattilainen osallistuu ateriapalvelujen toteuttamiseen osana asiakaslähtöistä palvelukokonaisuutta.

Tutkinnon osassa opiskelija suunnittelee, toteuttaa ja arvioi avustavia ateriapalveluja sekä ruokapalvelujen tukitehtäviä elintarvikehygienian, asiakasturvallisuuden ja palvelulaadun vaatimusten mukaisesti. Opiskelija hyödyntää työssään ravitsemusta, elintarvikehygieniaa, erityisruokavalioita, asiakaspalvelua ja kestäväää kehitystä koskevaa tietoa sekä käyttää tarkoituksenmukaisia työmenetelmiä, välineitä ja digitaalisia järjestelmiä.

Opiskelija huomioi työssään asiakkaiden toimintakyvyn, ravitsemuksen merkityksen hyvinvoinnille sekä turvallisen ruokailun periaatteet osana asiakaslähtöistä palvelukokonaisuutta.

Tutkinnon osassa korostuvat asiakaslähtöisyys, turvallinen elintarvikkeiden käsittely, ruokapalvelujen tukeminen, erityisruokavaliot, vastuullisuus, yhteistyö sekä digitalisaation hyödyntäminen. Opiskelija hyödyntää työssään sähköisiä toiminnanohjausjärjestelmiä, digitaalisia työohjeita ja tekoälyä tiedonhaussa, työn suunnittelussa ja oman työn kehittämisessä.

Tutkinnon osa vastaa puhtausalan ja monipalvelutehtävien nykyisiin ja ennakoituihin osaamistarpeisiin, joissa korostuvat asiakaslähtöiset palvelukokonaisuudet, ikääntyvän väestön palvelutarpeet, moniosaaminen, vastuullisuus ja palvelujen tehokas toteuttaminen.

Ammattitaitovaatimukset



Työn suunnittelu

Opiskelija

- selvittää oman vastuualueensa työtehtäviä koskevien palvelukuvausten, työohjeiden ja laatuvaatimusten sisällön sekä hyödyntää niitä työn suunnittelussa
- perehtyy asiakaskohteen ateria- ja ruokapalvelujen toimintatapoihin sekä työohjeisiin
- suunnittelee työtehtävänsä asiakkaiden tarpeiden, palvelutilanteiden ja aikataulujen mukaisesti
- hyödyntää ravitsemusta, elintarvikehygieniaa ja erityisruokavalioita koskevaa tietoa työn suunnittelussa
- tunnistaa ravitsemuksen merkityksen asiakkaan toimintakyvylle, terveydelle ja hyvinvoinnille sekä huomioi sen työn suunnittelussa
- huomioi asiakkaan toimintakyvyn, yksilölliset tarpeet ja ruokailuun liittyvät erityispiirteet palvelujen suunnittelussa
- suunnittelee ruokailuympäristön valmistelun asiakkaan tarpeiden ja palvelutilanteen mukaisesti
- huomioi asiakkaiden toimintakyvyn, hyvinvoinnin ja yksilölliset tarpeet palvelujen toteuttamisessa
- huolehtii työssään tarvittavien elintarvikkeiden, tarvikkeiden ja välineiden riittävydestä
- hyödyntää digitaalisia järjestelmiä, sähköisiä työohjeita ja muuta dokumentoitua tietoa työn suunnittelussa

Ateria- ja ruokapalvelujen tukitehtävissä toimiminen

- avustaa aterioiden valmistelussa oman vastuualueensa mukaisesti
- vastaanottaa, säilyttää ja käsittelee elintarvikkeita elintarvikehygienian vaatimusten mukaisesti
- huolehtii omalta osaltaan ateriapalveluissa tarvittavien raaka-aineiden ja tarvikkeiden saatavuudesta organisaation toimintatapojen mukaisesti
- valmistaa aterioiden tarjoiluun liittyviä tehtäviä työohjeiden mukaisesti
- valmistelee ruokailuympäristön, kattaa ja asettaa ateriat tarjolle asiakaskohteen toimintatapojen mukaisesti
- annostelee, tarjoilee ja jakaa aterioita asiakaskohteen toimintatapojen mukaisesti
- huomioi asiakkaiden erityisruokavaliot, ravitsemukselliset tarpeet ja turvallisuuden omassa työssään
- huomioi asiakkaan toimintakyvyn ja yksilölliset tarpeet ruokailutilanteissa
- avustaa asiakkaita ruokailutilanteissa oman vastuualueensa mukaisesti
- tunnistaa ruokailuun liittyviä turvallisuusriskejä ja toimii niiden ehkäisemiseksi oman vastuualueensa mukaisesti
- huolehtii ruokailuympäristön siisteydestä, viihtyisyydestä ja turvallisuudesta
- toteuttaa ruokapalvelujen tukitehtäviä osana moniammatillista palvelukokonaisuutta
- huolehtii astiahuollosta, tarjoilualueiden puhtaudesta ja työvälineiden hygieniasta
- ehkäisee elintarvikkeiden käsittelyyn liittyviä hygieni- ja turvallisuusriskejä omalla toiminnallaan
- seuraa omalla vastuualueellaan ruokahävikin muodostumista ja hyödyntää toimintatapoja hävikin vähentämiseksi
- vähentää ruokahävikkiä sekä hyödyntää kestävä kehityksen toimintatapoja työssään
- hyödyntää digitaalisia työvälineitä työn toteuttamisessa ja raportoinnissa
- arvioi työnsä laatua ja palvelun onnistumista suhteessa asetettuihin tavoitteisiin

Asiakaspalvelu ja yhteistyö

Opiskelija

- toimii asiakaspalvelutilanteissa palvelusopimuksen ja organisaation toimintaperiaatteiden mukaisesti
- kohtaa asiakkaat arvostavasti ja asiakaslähtöisesti
- ohjaa asiakasta ruokailuun ja ateriapalveluihin liittyvissä käytännön asioissa oman vastuualueensa mukaisesti
- viestii asiakkaiden, omaisten, työyhteisön ja muiden yhteistyötahojen kanssa ammattimaisesti
- toimii yhteistyössä ruokapalvelujen, hoitohenkilöstön, puhtauspalvelujen ja muiden toimijoiden kanssa
- huomioi työssään monikulttuurisuuden ja asiakkaiden erilaiset tarpeet
- hyödyntää digitaalisia viestintävälineitä työtehtävien hoitamisessa
- raportoi työnsä tulokset, havainnot ja poikkeamat organisaation käytäntöjen mukaisesti

Turvallinen ja vastuullinen toiminta

Opiskelija

- noudattaa työssään asiakas- ja työturvallisuuden periaatteita sekä salassapito- ja tietosuojavelvoitteita
- tekee työnsä turvallisesti, huomioiden asiakkaiden ja muiden työntekijöiden turvallisuuden
- toimii asiakaspalvelutilanteissa ammattimaisesti ja viestii selkeästi
- soveltaa yrittäjämäistä toimintatapaa kustannustehokkaassa ja oma-aloitteisessa työskentelyssä
- käyttää työssään tarvittavia suojaimia, aineita, koneita ja laitteita käyttöohjeiden mukaisesti
- havaitsee ja tunnistaa työhönsä liittyvät vaarat ja niiden riskit sekä ilmoittaa havaitsemistaan puutteista ([10980](#))
- ottaa huomioon kestävä kehityksen periaatteet ja ympäristövastuun työssään
- tunnistaa kyber- ja tietoturvaohjeita ja osaa toimia uhkatilanteessa oman roolinsa mukaisesti
- noudattaa säädöksiä ja organisaation ohjeita tietoturvasta, tietosuojasta ja salassapidosta
- perehtyy asiakaskohteen pelastussuunnitelmaan ja osaa toimia mahdollisissa hätätilanteissa ohjeistuksen mukaisesti
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa ja osaa toimia ohjeiden mukaisesti
- ylläpitää työkykyään, huolehtii ergonomiasta sekä kehittää ammattitaitoaan palautteen ja itsearvioinnin avulla

Osaamisen arviointi



Geneerinen arviointi

Arvioinnin kohde

Opiskelijan suoritus on hyväksytty, kun hän osaa tehdä tutkinnon osan työtehtävät ammattitaitovaatimusten mukaisesti.

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla ateriapalveluihin liittyvissä tehtävissä esimerkiksi palvelu- ja hoiva-asumisen yksikössä, kotihoidon tukipalveluissa, asiakkaan kodissa, yhteisöllisen asumisen kohteessa, oppilaitoksessa, varhaiskasvatusympäristössä tai muussa toimintaympäristössä, jossa toteutetaan ateria- ja ruokapalvelujen tukitehtäviä. Näytössä opiskelija suunnittelee työnsä, toteuttaa avustavia ateriapalveluja ja ruokapalvelujen tukitehtäviä, huolehtii elintarvikehygieniasta, käyttää tarkoituksenmukaisia työmenetelmiä ja välineitä sekä arvioi työnsä laatua. Opiskelija osoittaa osaamisensa ruokailuympäristön valmistelussa, aterioiden tarjoilussa, ruokapalvelujen tukitehtävissä, asiakkaiden toimintakyvyn huomioimisessa sekä puhtaus- ja ateriapalvelujen yhdistämisessä asiakaslähtöiseksi palvelukokonaisuudeksi.

Jos ammattitaitoa ei voi kaikilta osin arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

Opetushallitus

www.oph.fi

Opintopolku

opintopolku.fi

ePerusteet

eperusteet.opintopolku.fi

> [Tietoa palvelusta](#)

> [Tietosuojaseloste](#)