|  |
| --- |
| Ravintola- ja catering-alan perustutkinto 1.8.2022, Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen |
|  |
| Opiskelija |  | **Näytön kuvaus** |
| Nimi |  |  |  |
| Osoite |  |  |  |
| Syntymäaika |  |  |
| Puhelin |  |  |
| Sähköposti |  |  |
| Ryhmä |  |  |
| Näyttöpaikka |  |
| Työpaikan/näyttöpaikan virallinen nimi |  |  |
| Osoite |  |  |
| Näyttö-ympäristön kuvaus |  |  |  |
| Arvioijat |  |  |
| Työelämän edustaja |  |  |
| Nimi ja tehtävänimike |  |  |  |
| Sähköposti ja puhelin |  |  |  |
| Opettaja |  |  |
| Nimi ja tehtävänimike |  |  |  |
| Sähköposti ja puhelin |  |  |  |

**Ammattitaitovaatimukset**

Opiskelija osaa

* aikatauluttaa ja suunnitella päivittäiset työtehtävänsä
* vastaanottaa, varastoida ja käsitellä raaka-aineita
* esivalmistaa ja laittaa palvelutiskille esille myytäviä tuotteita
* myydä tuotteita ja opastaa asiakkaita
* tehdä työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät
* arvioida omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä.

**Ammattitaidon osoittamistavat**

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla vähittäiskaupan liha- tai kalatiskin asiakaspalvelutehtävissä sekä osallistumalla raaka-aineiden esikäsittelyyn ja esillelaittoon. Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille myytäviä tuotteita sekä toimii asiakaspalvelussa.

Hygieniaosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * noudattaa työaikoja
* ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä
* järjestää itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön
* noudattaa vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
 |  |  |
| T2 |  |
| H3 | * noudattaa työaikoja
* ajoittaa ja jaksottaa työtänsä itsenäisesti annettujen ohjeiden mukaan pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön
* järjestää itsenäisesti itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön
* noudattaa omatoimisesti vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
 |
| H4 |   |
| K5 | * noudattaa työaikoja
* ajoittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti ja oma-aloitteisesti, pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön omatoimisesti
* järjestää itselleen itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti ergonomisesti turvallisen työympäristön
* noudattaa vastuullisesti vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita elintarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttäen ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä
* tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupan tavallisimpia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti
* kertoo ohjatusti tuotteiden alkuperän
 |  |  |
| T2 |  |
| H3 | * vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita elintarvikkeita itsenäisesti ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttäen ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä
* tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti
* kertoo tuotteiden alkuperän
* säilyttää vastuullisesti raaka-aineita oikeissa lämpötiloissa
* kertoo käytettävistä luomu- ja lähiruokien raaka-aineista sekä tulkitsee alkuperämerkintöjä
* kertoo omatoimisesti vähittäiskauppaan tulevien raaka-aineiden tilaus- ja saapumispäivät
 |
| H4 |   |
| K5 | * vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti ja vastuullisesti (FIFO) hävikkiä välttäen ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä
* tunnistaa vähittäiskaupassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista
* kertoo luontevasti ja selkeästi tuotteiden alkuperän sekä käyttötarkoituksen hävikkiä välttäen
* kertoo itsenäisesti käytettävistä luomu- ja lähiruokien raaka-aineista sekä tulkitsee alkuperämerkintöjä
* kertoo itsenäisesti vähittäiskauppaan tulevien raaka-aineiden tilaus- ja saapumispäivät sekä tuotteen toimittajat.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija esivalmistaa ja laittaa palvelutiskille esille myytäviä tuotteita |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * tunnistaa ja valitsee toisen apuna vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet
* esikäsittelee ja käyttää liha- tai kalatiskin raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttäen ja ekologista jalanjälkeä noudattaen
* pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet
* kokoaa myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta
 |  |  |
| T2 |  |
| H3 | * tunnistaa ja valitsee omatoimisesti vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet sekä kertoo eri ruoanvalmistusmenetelmistä
* esikäsittelee ja käyttää omatoimisesti liha- tai kalatiskin raaka-aineita hävikkiä välttäen ja ekologista jalanjälkeä noudattaen
* pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet
* kokoaa ohjeen mukaan myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia
 |
| H4 |  |
| K5 | * tunnistaa ja valitsee itsenäisesti vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet sekä kertoo eri ruoanvalmistusmenetelmistä
* esikäsittelee ja käyttää itsenäisesti liha- tai kalatiskin raaka-aineita hävikkiä välttäen ja ekologista jalanjälkeä noudattaen
* pakkaa itsenäisesti ja hygieenisesti asiakkaan tilaamat tuotteet
* kokoaa omatoimisesti myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija myy tuotteita ja opastaa asiakkaita |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * on perehtynyt vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään ohjattuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja
* tietää ja kertoo palvelutiskin tuotevalikoiman
* suosittelee toisen apuna raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotusta
* suosittelee asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia tuotteita
* myy tuotteita toisen apuna liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen
* seuraa esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa
* hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita
* siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja itsenäisesti
* tietää ja kertoo omatoimisesti palvelutiskin tuotevalikoiman
* suosittelee sujuvasti asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia tuotteita
* suosittelee ja kertoo omatoimisesti raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotuksia
* myy tuotteita omatoimisesti liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen
* seuraa aktiivisesti esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa
* hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä välittää palautteen esimiehille
* siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat omatoimisesti
 |
| H4 |   |
| K5 | * perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppanit ja asiakkaat
* tietää ja kertoo oma-aloitteisesti ja luotettavasti palvelutiskin tuotevalikoiman
* suosittelee aktiivisesti asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia raaka-aineita ja esittelee sujuvasti asiakkaan tarpeisiin erilaisia ratkaisuvaihtoehtoja
* suosittelee ja kertoo luotettavasti ja oma-aloitteisesti raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotusta tai valmiita reseptejä klassikkoruokiin
* myy tuotteita aktiivisesti liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen
* soveltaa tietoa niin, että löytää asiakkaille joustavasti erilaisia tuotevaihtoehtoja samalla tehden lisämyyntiä
* seuraa aktiivisesti esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa
* varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille ja kiittää asiakkaita
* siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtilat.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * tekee työryhmän jäsenenä vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä
* siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä
* toimii astiahuollon tehtävissä
* käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
* lajittelee keittiön tavallisimmat jätteet oikein eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa
* on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja ohjatusti hyödyntää erilaisia sosiaalisen median kanavia
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä
* käyttää turvallisesti ja omatoimisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
* siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä omatoimisesti
* toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä
* lajittelee jätteet omatoimisesti eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa
* on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja omatoimisesti hyödyntää monipuolisesti erilaisia sosiaalisen median kanavia
 |
| H4 |   |
| K5 | * tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä
* käyttää turvallisesti ja vastuullisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
* huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden kunnosta ja ilmoittaa viallisista työvälineistä esimiehelle oma-aloitteisesti
* siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä, huolehtii siisteydestä myös muun toiminnan lomassa
* toimii astiahuollon tehtävissä tarvittaessa muun työn lomassa
* lajittelee jätteet muun työn ohessa eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa
* on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja omatoimisesti ja itsenäisesti hyödyntää monipuolisesti erilaisia sosiaalisen median kanavia
* hakee ja suunnittelee sekä muuntaa vähittäiskaupan omia ruokaohjeita sosiaalisen median välityksellä
* seuraa sosiaalisen median välityksellä käytäviä monikanavaisia keskusteluja.
 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä |  | T1 | T2 | H3 | H4 | K5 |
|  | **Työtehtävät, joilla opiskelija** **osoittaa osaamisen** | **Arviointiperustelut** |
| T1 | * ottaa vastaan palautetta työryhmän jäsenenä
* arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan ohjattuna
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
 |  |  |
| T2 |   |
| H3 | * ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
* arvioi omatoimisesti omaa ammatillista kehittymistään
* toimii omatoimisesti uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
 |
| H4 |  |
| K5 | * ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti
* arvioi asiantuntevasti omaa ammatillista kehittymistään
* työn muuttuessa toimii itsenäisesti ja omatoimisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa luontevasti työtapojaan
* noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
* noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa.
 |

|  |
| --- |
| Arviointiasteikko |
| T2 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi T1-tason, mutta ei yllä H3-tasolle. |
| H4 = Opiskelijan osaamisen taso ylittää selkeästi H3-tason, mutta ei yllä K5-tasolle. |