

**TUTKINNONOSA: VÄHITTÄISKAUPAN PALVELUTISKILLÄ TOIMIMINEN, 15 OSP**

Opiskelijan nimi	
Työpaikan nimi	

**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.

Hygieniaoosaamisen arviointia ei voida mukauttaa.

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

Ammattitaitovaatimus	Arviointikriteerit					Ohjaava arviointi	Arvosana				
	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
<b>Opiskelija aikatauluttaa ja suunnittelee päivittäiset työtehtävänsä</b>	noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		noudattaa työaikoja		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ajoittaa ja jaksottaa työtänsä työryhmän jäsenenä		ajoittaa ja jaksottaa työtänsä itsenäisesti annettujen ohjeiden mukaan pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön		ajoittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen itsenäisesti ja oma-aloitteisesti, pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön omatoimisesti						

	järjestää itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön		järjestää itsenäisesti itselleen ergonomisesti turvallisen työympäristön		järjestää itselleen itsenäisesti ja tarkoituksenmukaisesti ergonomisesti turvallisen työympäristön						
	noudattaa vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä		noudattaa omatoimisesti vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä		noudattaa vastuullisesti vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä.						
<b>Ammatti-taitovaatimus</b>	<b>T1</b>	<b>T2</b>	<b>H3</b>	<b>H4</b>	<b>K5</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita</b>	vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita elintarvikkeita ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä		vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita elintarvikkeita itsenäisesti ohjeen mukaan (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä		vastaanottaa, varastoi ja käsittelee liha- tai kalatiskin raaka-aineita ja muita tarvikkeita omatoimisesti ja vastuullisesti (FIFO) hävikkiä välttämällä ja ergonomisesti oikein valituilla, käytetyillä ja asennetuilla työvälineillä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupan tavallisimpia raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti		tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupassa käytettäviä raaka-aineita ja arvioi niiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti		tunnistaa vähittäiskaupassa käytettävät raaka-aineet ja arvioi niiden tuoreuden ja laadun aistinvaraisesti sekä ilmoittaa poikkeamista						
			säilyttää vastuullisesti raaka-aineita oikeissa lämpötiloissa kertoo tuotteiden alkuperän		kertoo luontevasti ja selkeästi tuotteiden alkuperän sekä käyttötarkoituksen hävikkiä välttämällä						
			kertoo käytettävistä luomu- ja lähiruokien raaka-aineista sekä tulkitsee alkuperämerkintöjä		kertoo itsenäisesti käytettävistä luomu- ja lähiruokien raaka-aineista sekä tulkitsee alkuperämerkintöjä						
	kertoo ohjatusti tuotteiden alkuperän		kertoo omatoimisesti vähittäiskauppaan tulevien raaka-aineiden tilaus- ja saapumispäivät		kertoo itsenäisesti vähittäiskauppaan tulevien raaka-aineiden tilaus- ja saapumispäivät sekä tuotteen toimittajat.						

Ammattitaito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
Opiskelija esivalmistaa ja laittaa palvelutiskille esille myytäviä tuotteita	tunnistaa ja valitsee toisen apuna vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet		tunnistaa ja valitsee omatoimisesti vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet sekä kertoo eri ruoanvalmistusmenetelmistä		tunnistaa ja valitsee itsenäisesti vähittäiskaupan käytetyimmät liha- ja kalatuotteet sekä kertoo eri ruoanvalmistusmenetelmistä		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	esikäsittelee ja käyttää liha- tai kalatiskin raaka-aineita ohjeen mukaisesti hävikkiä välttämällä ja ekologista jalanjälkeä noudattaen		esikäsittelee ja käyttää omatoimisesti liha- tai kalatiskin raaka-aineita hävikkiä välttämällä ja ekologista jalanjälkeä noudattaen		esikäsittelee ja käyttää itsenäisesti liha- tai kalatiskin raaka-aineita hävikkiä välttämällä ja ekologista jalanjälkeä noudattaen						
	pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet		pakkaa asiakkaiden tilaamat tai myytävät tuotteet		pakkaa itsenäisesti ja hygieenisesti asiakkaan tilaamat tuotteet						
	kokoaa myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta		kokoaa ohjeen mukaan myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia		kokoaa omatoimisesti myyvän esillepanon noudattaen ohjeistusta ja tuotteiden ominaisuuksia.						
Ammattitaito-vaatimus	T1	T2	H3	H4	K5		1	2	3	4	5
<b>Opiskelija myy tuotteita ja opastaa asiakkaita</b>	on perehtynyt vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään ohjattuna sen keskeisiä tuotteita ja palveluja		perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeisiä tuotteita ja palveluja itsenäisesti		perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatukseen siten, että pystyy esittelemään sen keskeiset tuotteet ja palvelut sekä yhteistyökumppanit ja asiakkaat		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tietää ja kertoo palvelutiskin tuotevalikoiman		tietää ja kertoo omatoimisesti palvelutiskin tuotevalikoiman		tietää ja kertoo oma-aloitteisesti ja luotettavasti palvelutiskin tuotevalikoiman						
	suosittelee toisen apuna raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotusta		suosittelee sujuvasti asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia tuotteita		suosittelee aktiivisesti asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia raaka-aineita ja esittelee sujuvasti asiakkaan tarpeisiin erilaisia ratkaisuvaihtoehtoja						

	suosittelee asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia tuotteita		suosittelee ja kertoo omatoimisesti raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotuksia		suosittelee ja kertoo luotettavasti ja oma-aloitteisesti raaka-aineelle sopivaa reseptiehdotusta tai valmiita reseptejä klassikkoruokiin								
	myy tuotteita toisen apuna liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen		myy tuotteita omatoimisesti liikeidean edellyttämällä tavalla erilaisille asiakasryhmille huomioiden heidän palvelutarpeensa sekä asiakkailta saamansa palautteen		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 esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa		seuraa aktiivisesti esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa		seuraa aktiivisesti esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa								
	hankkii ohjeen mukaan asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita		hankkii asiakkailta palautetta palveluista tai tuotteista ja kiittää asiakkaita sekä välittää palautteen esimiehille		varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen esimiehille ja kiittää asiakkaita								
	siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat ohjeen mukaan		siistii ja järjestää asiakas- ja työtilat omatoimisesti		siistii ja järjestää itsenäisesti asiakas- ja työtilat.								
<b>Ammattitaitovaatimus</b>	<b>T1</b>	<b>T2</b>	<b>H3</b>	<b>H4</b>	<b>K5</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>		
<b>Opiskelija tekee työvuoron päättymiseen liittyvät työtehtävät</b>	tekee työryhmän jäsenenä vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä		tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä		tekee omatoimisesti vuoronvaihtoon ja seuraavaan työpäivään liittyviä tehtäviä								
	käyttää turvallisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä		käyttää turvallisesti ja omatoimisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä		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		siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä omatoimisesti		siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä, huolehtii siisteydestä myös muun toiminnan lomassa						
	toimii astiahuollon tehtävissä		toimii omatoimisesti astiahuollon tehtävissä		toimii astiahuollon tehtävissä tarvittaessa muun työn lomassa						
	lajittelee keittiön tavallisimmat jätteet oikein eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa		lajittelee jätteet omatoimisesti eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa		lajittelee jätteet muun työn ohessa eri jätelajeittain, kuten biojäte, lasi, metalli, kartonki ja paperi omiin astioihinsa						
	on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja ohjatusti hyödyntää erilaisia sosiaalisen median kanavia		on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja omatoimisesti hyödyntää monipuolisesti erilaisia sosiaalisen median kanavia		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						
<b>Ammattitaitovaatimus</b>	<b>T1</b>	<b>T2</b>	<b>H3</b>	<b>H4</b>	<b>K5</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Opiskelija arvioi omaa osaamistaan ja toimintaansa työyhteisön jäsenenä</b>	ottaa vastaan palautetta työryhmän jäsenenä		ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti		ottaa vastaan palautetta ja toimii palautteen mukaisesti		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	arvioi oman toimintansa ja työn tekemisen vahvuuksiaan ja kehittämistarpeitaan ohjattuna		arvioi omatoimisesti omaa ammatillista kehittymistään		arvioi asiantuntevasti omaa ammatillista kehittymistään						
			toimii omatoimisesti uusissa tilanteissa tai työympäristön muuttuessa joustavasti		työn muuttuessa toimii itsenäisesti ja omatoimisesti tilanteen mukaan sekä muuttaa luontevasti työtapojaan						
	noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen		noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen						
	noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa		noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa						

