

Vähittäiskaupan palvelutiskillä toimiminen, 15 osp

Opiskelijan nimi _____

Työpaikka _____

Ammattitaidon osoittamistavat:
Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä käytännön työtehtävissä toimimalla vähittäiskaupan kala- ja lihatiskin asiakaspalvelutehtävissä sekä osallistumalla raaka-aineiden ja muiden tuotteiden esikäsittelyyn ja esille laittoon. Hän vastaanottaa, varastoi ja käsittelee kala- ja lihatiskin raaka-aineita, valmistaa ja laittaa esille myytäviä tuotteita sekä toimii asiakaspalvelussa. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin. Opiskelija suorittaa Ruokaviraston virallisen hygieniapassitestin hyväksytysti. Hygieniosaamisen arviointia ei voida mukauttaa. Hygieniosaamisen ammattitaitovaatimuksesta ei voida poiketa. Lisäksi opiskelija suorittaa työelämän edellyttämät luvat ja pätevyyydet, jotka ovat välttämättömiä ammattitaitovaatimuksissa edellytetyn osaamisen osoittamiseksi.

Ammattitaitovaatimukset

Työtehtäviin valmistautuminen

Opiskelija

- tulee työvuoroon ajoissa ja on valmis työtehtäviin vuoron alkaessa
- huolehtii henkilökohtaisesta hygieniastaan ja ulkoisesta olemuksestaan
- ajoittaa ja jaksottaa työtänsä ja työtehtäviensä järjestyksen pysyen aikataulussa ja halliten sarjatyön
- perehtyy vähittäiskaupan liikeideaan tai toiminta-ajatuksen
- on perehtynyt vähittäiskaupan sosiaalisen median kanaviin ja hyödyntää niitä työssään
- hakee ja suunnittelee sekä muuntaa vähittäiskaupan omia ruokaohjeita
- järjestää itselleen tarkoituksenmukaisen ja ergonomisesti turvallisen työympäristön
- noudattaa vähittäiskaupan turvallisuusohjeita ja määräyksiä
- tietää toimintaohjeet hätäensiaputilanteissa.

Raaka-aineiden vastaanottaminen, varastointi ja käsittely

Opiskelija

- vastaanottaa ja varastoi raaka-aineita ja muita elintarvikkeita
- tunnistaa ja käsittelee vähittäiskaupan tavallisimpia raaka-aineita hävikkiä välttämällä
- arvioi raaka-aineiden tuoreutta ja laatua aistinvaraisesti ja ilmoittaa poikkeamista.

Myytävien tuotteiden esikäsittely ja esille laitto palvelutiskille

Opiskelija

- tunnistaa ja laittaa esille tuotteita vähittäiskaupan ohjeen mukaan
- käsittelee palvelutiskin kala-, liha- ja muita tuotteita sekä tarvikkeita hävikkiä välttämällä ja raportoi hävikin määrän ohjeen mukaan
- pakkaa asiakkaiden tilaamat tuotteet
- noudattaa kestävä kehityksen ja vastuullisuuden mukaisia toimintatapoja.

Tuotteiden myynti ja asiakkaiden opastaminen

Opiskelija

- palvelee asiakkaita alakohtaista sanastoa käyttäen suomen, ruotsin tai saamen kielellä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä
- kertoo tuotteiden alkuperän asiakkaille
- kertoo palvelutiskin tuotevalikoimasta asiakkaille
- suosittelee ja kertoo raaka-aineelle sopivia valmistustapoja tai valmiita reseptejä
- suosittelee ja kertoo asiakkaalle kausivaihtelujen mukaisia raaka-aineita ja tuotteita
- soveltaa tietoa niin, että löytää asiakkaille tuotevaihtoehtoja tehden samalla lisämyyntiä
- käyttää vaakaa, hinnoittelee ja pakkaa asiakkaiden ostamat tuotteet
- seuraa esillä olevien tuotteiden menekkiä sekä lisää tuotteita tarvittaessa myyntitiskille
- varmistaa asiakkaiden tyytyväisyyden palveluihin ja tuotteisiin sekä välittää palautteen eteenpäin työpaikan ohjeen mukaan
- huomioi omassa työskentelyssään työturvallisuuden ja ergonomian
- ylläpitää työympäristön yleistä turvallisuutta ja tiedottaa havaitsemistaan vaaroista ja riskeistä
- huolehtii asiakas- ja työtilojen siisteydestä ja järjestyksestä muun työn ohessa
- noudattaa hygienialainsäädäntöä ja omavalvontasuunnitelmaa
- noudattaa vaitiolovelvollisuutta suhteessa asiakkaisiin ja yritykseen
- noudattaa työlainsäädäntöä, työpaikan ohjeita ja laatuvaatimuksia.

Työvuoron päättäminen

Opiskelija

- tekee vuoronvaihtoon liittyviä tehtäviä
- käyttää turvallisesti ja vastuullisesti ohjeiden mukaisia suojaimia, työvälineitä ja työmenetelmiä
- huolehtii koneiden, laitteiden ja työvälineiden puhdistuksesta ja toimivuudesta sekä ilmoittaa puutteista esihenkilölle
- siistii ja järjestää työympäristön työvuoron päättyessä
- toimii tarvittaessa astiahuollon tehtävissä muun työn ohessa
- lajittelee jätteet muun työn ohessa ohjeen mukaan.

Osaamisen arviointi

Opiskelija

Tyydyttävä 1

- toteuttaa työn ohjeiden mukaisesti
- toimii yhteistyökykyisesti
- tarvitsee joissakin tilanteissa lisäohjeita
- hyödyntää työssä tarvittavaa perustietoa
- muuttaa toimintaansa saamansa palautteen mukaisesti

Tyydyttävä 2

- 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

- toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti
- toimii yhteistyökykyisesti ja aloitteellisesti vuorovaikutustilanteissa
- selviytyy tavanomaisista ongelmanratkaisutilanteista
- hyödyntää työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti
- arvioi suoriutumistaan realistisesti

Hyvä 4

- 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

- 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 kehittämis ehdotuksia

- arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen
- ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta