

Hedelmä- ja vihannesosastosta huolehtiminen, 15 osp.

Koodi: P16802

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa

- tunnistaa, varastoida ja käsitellä hedelmä- ja vihannesosaston tuotteita niiden vaatimalla tavalla
- toimia hedelmä- ja vihannesosaston työntekijänä ja tehdä päivittäisiä työtehtäviä
- hedelmä- ja vihannestuotteiden laatuvaatimukset ja arvioida tuotteiden kuntoa
- neuvoa hedelmä- ja vihannesosaston asiakkaita

Hedelmä- ja vihannesosaston tuotteiden tuntemus, kasvien varastointi ja käsittely.	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none">• tunnistaa yleisimmät kotimaiset hedelmät ja vihannekset ja tunnistaa niiden tieteelliset kasvisuvut• osaa käsitellä ja varastoida hedelmät ja vihannekset niiden vaatimalla tavalla sekä ylläpitää varaston siisteyttä hävikkiä välttämällä• ymmärtää satokausijattelun tuotevalikoimassa
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none">• tunnistaa kotimaiset hedelmät ja vihannekset ja osaa niiden tieteelliset kasvisuvut ja tärkeimmät lajit• osaa käsitellä ja varastoida hedelmät ja vihannekset niiden vaatimalla tavalla ja osaa antaa oikeita säilytysohjeita asiakkaille. Ylläpitää varaston siisteyttä ja ymmärtää sen merkityksen varastoinnissa• osaa arvioida tuotevalikoiman menekkiä ja ymmärtää hävikin muodostumiseen vaikuttavia tekijöitä• ymmärtää satokausijattelun tuotevalikoimassa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none">• tunnistaa laajasti kotimaisia hedelmiä ja vihanneksia ja osaa niiden tieteelliset kasvisuvut ja tärkeimmät lajit• osaa käsitellä ja varastoida hedelmät ja vihannekset niiden vaatimalla tavalla ja osaa antaa oikeita säilytysohjeita asiakkaille sekä ylläpitää siisteyttä varastossa. Ymmärtää siisteyden ja varastoinnin merkityksen kasvikohtaisesti• osaa arvioida tuotevalikoiman menekkiä ja työskentelee hävikkiä välttämällä• ymmärtää satokausijattelun tuotevalikoimassa

Hedelmä- ja vihannesosaston työntekijänä toimiminen ja päivittäisten työtehtävien tekeminen

Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none">• työskentelee alkuohjauksen jälkeen yrityksen ohjeiden ja tavoitteiden mukaisesti• tekee vastuullaan olevat työt, mutta tarvitsee ajoittain ohjausta, lajittelee ja kierrättää jätteet• osaa ohjatusti arvioida ja ylläpitää tuotteiden myyntikuntoa ylläpitää osaston siisteyttä ja järjestystä• huolehtii hintamerkintöjen oikeellisuudesta ja tunnistaa hintaan vaikuttavia tekijöitä
Tyydyttävä T2	

Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee yrityksen ohjeiden ja tavoitteiden mukaisesti • suunnittelee päivittäisen työajan jakamisen eri työtehtävien välille • tekee vastuullaan olevat työt • lajittelee ja kierrättää jätteet • osaa arvioida ja ylläpitää tuotteiden myyntikuntoa • ylläpitää osaston siisteyttä ja järjestystä • huolehtii tuotteiden esillepanosta • huolehtii hintamerkintöjen oikeellisuudesta ja tietää hinnan muodostumiseen vaikuttavat tekijät
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • työskentelee itsenäisesti yrityksen ohjeiden ja tavoitteiden mukaisesti • suunnittelee itsenäisesti päivittäisen työajan jakamisen eri työtehtävien välille asiakkaat ja seuraavan työvaiheen huomioiden tekee työtehtävät tärkeysjärjestyksessä • toimii vastuullisesti saamiensa valtuuksiensa mukaisesti • lajittelee ja kierrättää jätteet • osaa arvioida ja ylläpitää tuotteiden myyntikuntoa • ylläpitää osaston siisteyttä ja järjestystä • ylläpitää ja suunnittelee myyvää esillepanoa sesongit ja kampanjat huomioiden • huolehtii hintamerkintöjen oikeellisuudesta ja osaa laskea tuotteelle hinnan

Laatuvaatimusten tunteminen ja myyntikunnon arviointi	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> • tietää ja tuntee hedelmä- ja vihannestuotteiden vähittäislaatuvaatimukset sekä osaa hakea tietoa tarvittaessa • tunnistaa myyntikuntoisen tuotteen • huolehtii osaston hygieniasosta • tulkitsee tuotteiden pakkausmerkinnät ja sekä tietää tuotteiden alkuperän
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • tietää ja tuntee hedelmä- ja vihannestuotteiden vähittäislaatuvaatimukset sekä osaa hakea tietoa tarvittaessa • tunnistaa myyntikuntoisen tuotteen • seuraa hevitiskin säännöllisesti hedelmä- ja vihannesosaston tuotteiden myyntikuntoa • huolehtii osaston hygieniasosta • tulkitsee tuotteiden pakkausmerkinnät sekä tietää tuotteiden alkuperän
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • tietää ja tuntee hedelmien ja vihannesten vähittäislaatuvaatimukset ja lajittelukriteerit sekä osaa hakea tietoa tarvittaessa • osaa vaatia tarvittavaa tuotteen laatua toimittajalta • tunnistaa myyntikuntoisen tuotteen • seuraa säännöllisesti hedelmien ja vihannesten myyntikuntoa • huolehtii osaston hygieniasosta • tulkitsee tuotteiden pakkausmerkinnät sekä tietää tuotteiden alkuperän

Hedelmä- ja vihannesosaston asiakkaiden neuvominen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none"> tietää eri ruokavaliot sekä ruokatrendit tietää tuotteen alkuperän merkityksen kestäväkehityksen kannalta
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> tietää eri ruokavaliot sekä ruokatrendit ja osaa hyödyntää tietojaan asiakaspalvelussa osaa kertoa asiakkaalle tuotteen alkuperästä kestävä kehityksen kannalta
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> tietää eri ruokavaliot sekä ruokatrendit ja osaa neuvoa asiakasta raaka-aineiden valinnassa osaa kertoa asiakkaalle tuotteen alkuperästä ja merkityksestä kestävään kehitykseen

Ammattitaidon osoittamistavat:

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla omaa työtään ja tekemällä hedelmä- ja vihannesosaston ajankohtaisia työtehtäviä omalla työpaikallaan.

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

Lähiuokan ja luomutuotteiden tunteminen, 5 osp.

Koodi: P16799

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija osaa:

- osaa hankkia tietoa hedelmä- ja vihannesosaston lähiruoka- ja luomutuotteista ja tuntee tuotteet
- huomioida hedelmä- ja vihannesosaston lähiruoka- ja luomutuotteet työssään
- neuvoa asiakkaita lähiruoka- ja luomutuotteiden valinnassa ja käytössä

Lähiuoka- ja luomutuotteiden tunteminen	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none">• tunnistaa pakolliset luomumerkinnät ja tunnistaa osastonsa lähituotteet• ottaa huomioon sesongin, trendit ja kampanjat tuotteiden esillepanossa ajoittain ohjattuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none">• tunnistaa yleisimmät luomumerkinnät ja lähituotteet ja osaa kertoa tuotteiden alkuperästä ja luomutuotannon menetelmistä yleisesti asiakkaille• ottaa huomioon sesongin, trendit ja kampanjat tuotteiden esillepanossa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none">• tunnistaa kaikki luomumerkinnät ja lähituotteet sekä osaa kertoa tuotteiden alkuperästä ja luomutuotannon menetelmistä yksityiskohtaisesti asiakkaille• ottaa huomioon sesongin, trendit ja kampanjat tuotevalikoimissa ja tuotteiden esillepanossa

Lähiuoka- ja luomutuotteiden huomioiminen työssään	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none">• huomioi lähiruoka- ja luomutuotteet tuotteiden esillepanossa• arvioi ja ylläpitää tuotteiden myyntikuntoa ajoittain ohjattuna
Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none">• huomioi lähiruoka- ja luomutuotteet tuotteiden esillepanossa ja osaa kertoa asiakkaalle luomutuotteiden laatutekijöistä• arvioi ja ylläpitää tuotteiden myyntikuntoa
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none">• laittaa lähiruoka- ja luomutuotteet näkyvästi esille ja osaa kertoa asiakkaalle luomutuotteiden laatutekijöistä• arvioi ja ylläpitää tuotteiden myyntikuntoa itsenäisesti

Asiakkaiden neuvominen lähiruoka- ja luomutuotteiden valinnassa ja käytössä	
Tyydyttävä T1	<ul style="list-style-type: none">• tietää osastonsa lähiruoka- ja luomutuotteet• tietää osastolla myytävien lähiruoka- ja luomutuotteet alkuperän ja tuotantotavan• tietää lähiruokan- ja luomutuotannon periaatteet ja tavoitteet

Tyydyttävä T2	
Hyvä H3	<ul style="list-style-type: none"> • tietää osastonsa lähiruoka- ja luomutuotteet ja osaa esitellä niitä asiakkaille • tietää osastolla myytävien lähiruoka- ja luomutuotteet alkuperän ja tuotantotavan ja osaa kertoa siitä asiakkaalle • osaa kertoa asiakkaille lähiruoan- ja luomutuotannon periaatteista ja tavoitteista
Hyvä H4	
Kiitettävä K5	<ul style="list-style-type: none"> • tuntee osastonsa lähiruoka- ja luomutuotteet ja osaa esitellä niitä asiakkaalle • tietää osastolla myytävien lähiruoka- ja luomutuotteet alkuperän ja tuotantotavan sekä osaa kertoa asiakkaalle alueensa tuottajista • osaa kertoa asiakkaalle lähiruoan- ja luomutuotannon periaatteista ja tavoitteista

Ammattitaidon osoittamistavat:

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla omaa työtään ja tekemällä hedelmä- ja vihannesosaston ajankohtaisia työtehtäviä omalla työpaikallaan. Siltä osin kuin tutkinnon osassa vaadittua ammattitaitoa ei voida arvioida näytön perusteella, ammattitaidon osoittamista täydennetään yksilöllisesti muilla tavoin.

Tavaratalon tai marketmyymälän kukkaosaston hoitaminen, 5 osp

Opiskelija tunnistaa tavaratalon tai marketmyymälän yleisimmät kukkaosaston tuotteet; leikkokukat, kukkivat ruukkukasvit, viherkasvit, sipulit, siemenet, kesäkukkien taimet, ja tietää näiden säilytyksen, varastoinnin, hoidon ja käytön periaatteet. Osaa ylläpitää kukkaosastoa huolehtien sen siisteydestä, myyvistä esillepanosta ja tuotteiden laadusta. Seuraa myyntiä ja hävikkiä. Osaa suunnitella tuotteiden sisäänostoa huomioiden tuotteiden myyntiajan ja myyntikierron. Osaa huomioida trendien, kampanjan tai sesongin vaikutukset myytävien tuotteiden hankinnassa, osaston esillepanon suunnittelussa ja toteutuksessa. Osaa huomioida kampanjan tai sesongin vaikutukset sisäänostomääriin ja tuotteiden esillepanoon. Laatii osastolla tarvittavan informaatiomateriaalin.

Ammattitaitovaatimukset

Opiskelija

- tunnistaa kukkaosaston tuotteet
- toimii kukkaosaston työntekijänä ja tekee osaston päivittäiset työtehtävät
- tietää kukkaosaston kasvien hoitovaatimukset ja osaa antaa hoito-ohjeita asiakkaalle
- arvioi ja ylläpitää tuotteiden myyntikuntoa
- ylläpitää osaston siisteyttä ja järjestystä
- huolehtii hintamerkintöjen oikeellisuudesta
- käsittelee ja varastoi tuotteita oikein
- ylläpitää myyvää esillepanoa
- seuraa myynnin ja hävikin kehittymistä
- suunnittelee ja tekee hankintoja

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	<p>suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti vuorovaikutustilanteissa selviytyy ongelmanratkaisutilanteista hyödyntäen monipuolisia ratkaisutapoja</p> <p>soveltaa työssä tarvittavaa tietoa monipuolisesti ja perustellusti arvioi suoriutumistaan realistisesti sekä tunnistaa vahvuuksiaan ja kehittämisen kohteitaan</p>
Kiitettävä 5	<p>suunnittelee ja toteuttaa työkokonaisuuden itsenäisesti ottaen huomioon muut toimijat</p> <p>toimii yhteistyökykyisesti ja rakentavasti haastavissakin vuorovaikutustilanteissa</p> <p>soveltaa työssä tarvittavaa tietoa ongelmanratkaisutilanteissa monipuolisesti ja kriittisesti</p> <p>esittää työhön ja toimintaympäristöön liittyviä perusteltuja kehittämis ehdotuksia</p> <p>arvioi suoriutumistaan realistisesti ja esittää perusteltuja ratkaisuja osaamisensa kehittämiseen</p> <p>ymmärtää oman työnsä merkityksen osana laajempaa kokonaisuutta</p>

Ammattitaidon osoittamistavat:

Opiskelija osoittaa ammattitaitonsa näytössä suunnittelemalla omaa työtään ja tekemällä kukkaosaston ajankohtaisia työtehtäviä.

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