

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.