

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

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

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

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

*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.*