

# KOULUTUSUUNNITELMA: HEVI-mestariksi oppisopimuksella

Oppisopimuskoulutuksen ajankohta 6.5.2025–26.5.2026

## OPETUSPÄIVÄT

### 1. HEVI-osaston tuotteet I ja hygienia sekä HEVI-tuotteet ruoanvalmistuksessa I

**Ajankohta:** ti 6.5. ja ke 7.5.2025, klo 8–16, LÄHIOPETUS, Ammattiopisto Livia, Tuorla

#### **Sisältöaiheet:**

- hevi-tuotetuntemus: sesonkien mukaiset tuotteet
  - hevi-tuotteiden käsittely, säilytys ja varastointi
  - hevi-tuotteiden laatuvaatimukset, kauppakelpoisuus ja myyntikunto
  - tuotteiden alkuperä, tuotantoketju ja tuoreus
- hygienia ja omavalvonta

## KESÄTAUKO, etätehtävä

### 2. HEVI-tuotteiden paikallisuus ja luomutuotanto

**Ajankohta:** ti 19.8. ja ke 20.8.2025 klo 8–16

#### **Sisältöaiheet:**

- lähiruoka- ja luomutuotteet ja tuotantotavat
- sesogit, trendit ja kampanjat tuotteiden hankinnassa ja esillepanossa
- luomutuotteiden laatutekijät ja merkinnät

### 3. HEVI-osaston tuotteet II ja tuotevalikoimien kehittäminen sekä HEVI-tuotteet ruoanvalmistuksessa II

**Ajankohta:** ti 23.9. ja ke 24.9.2025 klo 8–16

#### **Sisältöaiheet:**

- hevi-tuotetuntemus
  - hevi-tuotteiden käsittely, säilytys ja varastointi
  - hevi-tuotteiden laatuvaatimukset, kauppakelpoisuus ja myyntikunto
  - tuotteiden alkuperä, tuotantoketju ja tuoreus
- tuotevalikoimat ja niiden kehittäminen
- hevi-tuotteet ruoanvalmistuksessa
  - kasvisruoat ja kasvisruokavaliot
  - kasvisten käyttö liha- ja kalaruokien valmistuksessa
  - ravitsemustietous

#### **4. HEVI-osaston asiakaspalvelu ja tuotesijoittelu I**

**Ajankohta:** ti 11.11. ja 12.11.2025 klo 8–16

**Sisältöaiheet:**

- asiakaspalvelutaidot
  - vuorovaikutustaidot
  - asiakkaiden kohtaaminen ja asiakasviestintä
  - asiakkaiden neuvominen hevituotteiden säilytyksessä ja käytössä

#### **5. HEVI-osaston tuotesijoittelu II sekä kannattavuus ja tehokkuus**

**Ajankohta:** ti 13.1. ja ke 14.1.2026 klo 8–16

**Sisältöaiheet:**

- esillepanot, sijoittelut ja kampanjat
- hevi -osaston sesongit
- paikallisuuden esille tuominen osastolla
- tuotteiden hinnoittelu
- hevi -osaston kannattavuus ja sen seuranta
- vastuullisuus ja tehokkuus
- innovaatiot ja kehittävä työote
- hevi -osaston esimiestyö

#### **6. Marketmyymälän kukkaosaston hoitaminen**

**Ajankohta:** ti 10.3. ja ke 11.3.2026 klo 8–16

**Sisältöaiheet:**

- leikkokukkien, viherkasvien ja kukkivien ruukkukukkien tuotetuntemus, käsittely, varastointi, laadun arviointi, esille laitto ja hoito
- kukkaosaston oheistuotteiden tuotetuntemus (kasvualustat, lannoitteet, siemenet, sipulit)
- kukkaosaston myynnin kannattavuuteen vaikuttavat tekijät (trendit, sesongit, oikea osto-aika ja määrä, hävikin hallinta)

*Kaikki opiskelijat eivät välttämättä suorita ko. tutkinnon osaa (riippuu opiskelijan työtehtävistä), jolloin oppisopimuksen kesto on 6.5.2025 – 25.2.2026.*

## **NÄYTÖT**

**1. Hedelmä- ja vihannesosastosta huolehtiminen 15 osp**

Toteutus työpaikalla 28.2.2026 mennessä. Sovitaan yksilöllisesti.

**2. Lähiruoan ja luomutuotteiden tunteminen 5 osp**

Toteutus työpaikalla yhtä aikaa edellisen tutkinnon osan kanssa 28.2.2026 mennessä.

Sovitaan yksilöllisesti.

**3. Tavaratalon ja marketmyymälän kukkaosaston hoitaminen 5 osp**

Toteutus työpaikalla 26.5.2026 mennessä. Sovitaan yksilöllisesti.