

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOHTEET JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen on tunnustetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?
<p>Näytön kuvaus Näyttö suoritetaan Jänkätien Mestarin alku myymälässä tai elintarvikealan yrityksen myymälässä. Näyttö suoritetaan aidossa asiakaspalvelutilanteessa.</p> <p>Näytön arviointi: Näyttö arvioidaan tutkinnon perusteiden mukaisten arviointikriteereiden mukaan. Näytön arvioinnissa ovat mukana opettaja, työpaikkaohjaaja tai myymälänhoitaja. Lisäksi opiskelijan itsearviointi.</p>	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>1. Työprosessin hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Omavalvonta- ja hygieniavaatimusten mukaisesti toimiminen • Myymälätoiminnan kokonaisuuden hallinta ja vastuullinen tekeminen • Oman työsuorituksen arvioiminen 	<p>Ammattitaitovaatimukset</p> <p>Opiskelija tai tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> - työskentelee elintarvikkeiden myyntitehtävissä - noudattaa hygieni- ja työturvallisuusohjeita, kulutajasuojalainsäädäntöä, yrityksen laatuvaatimuksia ja omavalvontajärjestelmää sekä ympäristöä säästävää työskentelytapaa - työskentelee elintarvikemyymälässä, palvelutiskissä tai kassapalveluissa - tekee tilauksia, vastaanottaa niitä, purkaa kuormia, tarkistaa päiväyksiä, hyllyttää ja erottaa kauppakelpoiset tuotteet - pakkaa ja säilyttää erilaisia elintarvikkeita ja niistä valmistettuja tuotteita - tulkitsee pakkausmerkintöjä ja opastaa tuotteiden käytössä ruoka- 	<p>Työssäoppimispaikkana joko Jänkätien Mestarin alku myymälä tai muun elintarvikealan yrityksen myymälä.</p> <p>Osaamista seurataan myymälän asiakaspalvelutilanteissa; asiakaspalvelu, tuotteiden myynti ja kassatyöskentelyä.</p> <p>Myymälytyöskentelyä ohjaavat opettaja, työpaikkaohjaaja ja myymälänhoitaja.</p>
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>2. Työmenetelmien, välineiden ja materiaalien hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Myymälässä toimiminen • Myytävien elintarvikkeiden pakkaaminen • Varastotyössä ja eri tuotteiden käsittelyssä sekä palvelutiskillä tai kassapalveluissa tarvittavien välineiden ja laitteiden ja materiaalin käsittely • Kestävän toimintatavan mukainen toiminta 		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	<p>3. Työn perustana olevan tiedon hallinta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elintarviketuntemuksen soveltaminen myynnissä olevien elintarvikkeiden esittelyssä ja käytön opastuksessa 		

OSAAMISEN ARVIOINTI		ARVIOINNIN KOhteet JA AMMATTITAITOVAATIMUKSET		OSAAMISEN HANKKIMINEN	
Ammaattiosaamisen näyttö	Arviointisuunnitelma	Huom! Aiemmin hankittu osaaminen on tunnistetaan ja tunnustetaan ennen osaamisen hankkimisvaihetta		Miten ja missä osaamista hankitaan? Miten opetuksella ja ohjauksella tuetaan osaamisen hankkimista? Miten osaamisen edistymistä seurataan (= oppimisen arviointia)?	
		<ul style="list-style-type: none"> • Myynnissä olevien elintarvikkeiden säilyttäminen ja varastointi • Pakkausmerkintöjen tulkinta sekä erityisruokavalioita noudattavien ja ruoka-aineallergisten opastus • Elintarvike- ja kuluttajasuojalainsäädännön noudattaminen • Asiakaspalvelun periaatteiden ja maksuliikenteen tunteminen • Asiakaspalvelu vieraalla kielellä 	aineallergisia ja muita erityisruokavalioita noudattavia asiakkaita - toimii asiakaspalvelutehtävissä tarvittaessa vieraalla kielellä - toimii kassapalveluissa käyttäen erilaisia maksuvälineitä - huolehtii oman työkykynsä ylläpitämisestä - noudattaa työaikoja ja muita yrityksen toimintaohjeita.		
	Arvioidaan ammatti-osaamisen näytöllä	4. Elinikäisen oppimisen avaintaidot <ul style="list-style-type: none"> • Oppiminen ja ongelmanratkaisu • Vuorovaikutus ja yhteistyö • Terveys, turvallisuus ja toimintakyky • Ammattietiikka 			
Tutkinnon osan arvosanan muodostuminen		Opiskelijapalaute tutkinnon osan toteutuksesta		Työssäoppiminen	Laajuus 5 osp.
Opiskelijan tutkintotodistukseen saama tämän tutkinnon osan arvosana muodostuu edellä mainituista suorituksista / osaamisen osoittamisesta seuraavasti:		Opiskelija antaa tutkinnon osan suorittamisen lopussa palautetta siitä, miten hyvin osaamisalueen osaamisen hankkiminen ja arviointi ovat onnistuneet. Palaute ei vaikuta tutkinnon osan arviointiin. Palautetta käytetään tutkinnon osan toteutuksen kehittämiseen ja parantamiseen.			