



.....

(pieczęć Organizatora stażu)

**KOMPETENCJE NABYTE W TRAKCIE STAŻU w ramach zadań określonych**

**w programie stażu stanowiącego załącznik do wniosku o zorganizowanie**

**stażu z dnia .....**

**I. Wyszczególnienie efektów uczenia się, które zostaną nabyte w trakcie stażu organizowanego w zawodzie sprzedawca**

(zgodnie z zadaniami określonymi w programie stażu, do każdego zadania należy podać co najmniej kilka efektów uczenia się opisane jako wykonywane czynności):

**1. Przygotowywanie produktów do sprzedaży i ich wyeksponowanie - wykładanie towarów na sklep:**

- stosuje zasady w zakresie przygotowywania artykułów spożywczych do sprzedaży oraz ich ekspozycji i oznaczenia,
- przestrzega przepisy w zakresie przygotowywania artykułów spożywczych do sprzedaży oraz ich ekspozycji i oznaczenia,
- pobiera artykuły spożywcze z miejsca magazynowania i transportuje je do miejsca sprzedaży,
- eksponuje przyjęty towar na półkach,
- rozróżnia rodzaje artykułów spożywczych,
- rozmieszcza przyjęty towar na sklepie z podziałem na grupy asortymentowe,
- uzupełnia asortyment sprzedawanych artykułów,
- oznacza towar etykietą cenową,
- ponosi odpowiedzialność za wykonywanie powierzonych zadań zawodowych.

**2. Przyjmowanie i wydawanie towarów wg. dokumentów dostaw i sprzedaży:**

- przyjmuje towar wg dokumentów dostaw i sprzedaży,
- sporządza dokumentację przyjmowanych artykułów spożywczych,
- klasyfikuje przyjmowane artykuły,
- kontroluje jakość przyjmowanych artykułów,
- kontroluje ilość przyjmowanych artykułów,
- wykonuje prace samodzielnie oraz współpracuje z innymi pracownikami.

### **3. Sprawdzanie dat ważności produktów:**

- sprawdza datę ważności produktów,
- weryfikuje towary pod względem daty ważności,
- segreguje towar pod względem dat ważności,
- analizuje jakość wykonanej pracy.

### **4. Inkasowanie należności za sprzedane produkty – obsługa kasy fiskalnej:**

- obsługuje kasę fiskalną,
- obsługuje terminal płatniczy,
- obsługuje klientów zgodnie z przyjętymi standardami,
- przyjmuje gotówkę za zakupiony towar,
- wydaje resztę,
- kontroluje przyjmowane środki płatnicze pod kątem ich autentyczności,
- rozlicza utarg dzienny,
- zabezpiecza utarg dzienny,
- przestrzega zasad kultury i etyki.

### **5. Obsługa klienta na stanowisku mięsnym:**

- określa jakość sprzedawanych mięs,
- określa jakość przetworów mięsnych, ocenia przydatność do spożycia mięs,
- kroi krajalnicą szynki,
- waży sprzedawany towar,
- pakuje sprzedawany towar,
- przestrzega zasad kultury i etyki.

### **6. Współpraca w przygotowaniu zamówień towarów:**

- przygotowuje listę zapotrzebowania na towar,
- zamawia towar,
- przygotowuje potrzebne dokumenty do sporządzenia zamówienia,
- nawiązuje kontakt z hurtowniami,
- wykonuje prace samodzielnie oraz współpracuje z innymi pracownikami.

### **7. Dbanie o czystość i estetykę miejsca sprzedaży:**

- dobiera środki czystości i narzędzia do wykonywania prac porządkowych,
- wykonuje prace porządkowe w miejscu sprzedaży artykułów spożywczych,
- stosuje zasady postępowania z odpadami, w tym posprzedażowymi, niebezpiecznymi (chemikaliami ze sprzątnia),
- sprawdza jakość wykonanych prac porządkowych.

**Osoba odpowiedzialna za proces szkolenia osoby skierowanej na staż - opiekun stażysty:**

.....  
(Imię, Nazwisko, stanowisko )

**II. Sposób weryfikacji osiągniętych efektów uczenia** (należy zaznaczyć co najmniej jedną metodę oceny):

obserwacja w warunkach rzeczywistych w miejscu odbywania stażu,

test umiejętności praktycznych,

test wiedzy,

inne .....

**Osoba odpowiedzialna za proces walidacji osiągniętych w trakcie stażu efektów uczenia - inna niż opiekun stażysty :**

.....  
(Imię, Nazwisko, stanowisko )

**III. Potwierdzeniem uzyskania kompetencji w ramach organizowanego stażu będzie pozytywna opinia organizatora stażu wydana na zakończenie jego realizacji.**

.....  
(pieczętka i podpis Organizatora stażu)