



## **LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINTO**

### **Valmistavan koulutuksen koulutussuunnitelma**

Voimassa 1.8.2015 alkaen

## Sisällys

1	LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINTO .....	3
1.1.	JOHDANTO .....	3
1.2.	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET .....	3
1.3.	AMMATTIALAN KUVAUS.....	3
1.4.	TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET .....	4
1.5.	HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA.....	4
1.6.	TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN .....	4
2	TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT .....	6
3	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN.....	7
	LUONNONTUOTTEIDEN TALTEENOTTO.....	7
	LUONNONTUOTEALAN YRITYKSESSÄ TOIMIMINEN .....	9
	LUONNONTUOTTEIDEN JALOSTAMINEN ELINTARVIKKEIKSI .....	11
	LUONNONTUOTERAACA-AINEIDEN TUOTTAMINEN.....	13
	LUONNONTUOTENEUVOJANA TOIMIMINEN .....	15
	KÄSITYÖ- JA KORISTETUOTTEIDEN VALMISTAMINEN LUONNON RAAKA-AINEISTA.....	17
	LUONNONTUOTTEISIIN PERUSTUVIEN PALVELUJEN JÄRJESTÄMINEN.....	19
	LUONNONTUOTTEISIIN PERUSTUVIEN HYVINVOINTITUOTTEIDEN VALMISTAMINEN .....	21
	LIITE 1: LUONNONTUNTEMUKSEN LAJILISTA.....	23

# 1 LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINTO

## 1.1. JOHDANTO

Tämä koulutussuunnitelma on laadittu käyttäen suunnittelun perustana Luonnontuotealan ammattitutkinnon perusteita, OPH:n määräys, Dno 27/011/2013.

Tämä koulutussuunnitelma on ohjeellinen ja sitä tarkennetaan tutkinnon suorittajan/opiskelijan henkilökohtaistamissuunnitelman tai asiakkaan/rahoittajan tarpeiden mukaisesti.

### **Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja.**

Näyttötutkintojärjestelmä tarjoaa aikuisväestölle joustavan tavan osoittaa, uudistaa ja ylläpitää ammatillista osaamistaan tai työtehtävien vaihtuessa pätevöityä myös uuteen ammattiin. Järjestelmän etuna on erityisesti se, että henkilön ammatillinen osaaminen voidaan sen avulla kansallisesti ja laadullisesti tunnustaa riippumatta siitä, onko osaaminen kertynyt työkokemuksen, opintojen tai muun toiminnan kautta. Näyttötutkintojärjestelmässä tunnustetaan eri tavoilla hankittu osaaminen. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistava koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennetty tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla on osana koulutusta mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

## 1.2. VALMISTAVAN KOULUTUKSEN TAVOITTEET

Valmistavan koulutuksen tavoitteena on että opiskelija saavuttaa Luonnontuotealan ammattitutkinnossa/tutkinnon osassa vaadittavan osaamisen.

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet. Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla osana koulutusta järjestetään mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa otetaan huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain 11, 13, 13 a ja 16 §:n säännökset.

## 1.3. AMMATTIALAN KUVAUS

Luonnontuotealan ammattitutkinto antaa valmiudet yrityksen perustamiseen ja alan yrittäjänä toimimiseen. Luonnontuotteita jalostavien yritysten palveluksessa luonnontuotealan ammattitutkinnon suorittanut voi perehdyttää sekä koti- että ulkomaisia poimijoita työhönsä, organisoida raaka-aineen vastaanottoa lainsäädännön edellyttämällä tavalla ja työskennellä luonnontuotteiden jalostuksen sekä kuluttajiin kohdennettavan markkinoinnin parissa. Terveys- ja ympäristötietoiset kuluttajat vaativat tuotteiden myyjiltä hyvää ammattitaitoa, tuotetuntemusta sekä raaka-aineiden alkuperän, tuotantotapojen ja erityisominaisuuksien tuntemusta.

Luonnontuotealan neuvontaan suuntautunut tutkinnon suorittanut voi työskennellä järjestöjen, oppilaitosten ja kuntien työntekijänä. Kuluttajien kiinnostus luonnontuotteisiin kasvaa. Luonnontuotealan lyhytkursseja tarjoavat kansalais- ja työväenopistot, luonnontuotealan neuvontajärjestöt ja oppilaitokset. Yritykset ja organisaatiot panostavat väestön ikään-työssä aiempaa enemmän työhyvinvointiin ja työssäjaksamiseen. Luontoretket ja luonnontuotteiden hyödyntäminen voidaan liittää työpaikkojen työhyvinvointi- ja virkistystoimintaan. Tämä tarjoaa erityisesti sesonkiaikoina työmahdollisuuksia neuvonnan valmiudet hankkineille henkilöille.

Luonnontuotealan ammattitutkinnon suorittanut saa keruutuoteneuvojan pätevyyden ja voi toimia yritysten, järjestöjen, oppilaitosten tai kunnan palveluksessa.

Luonnontuoteala käsittää luonnonmarjoihin, -sieniin ja -yrtteihin sekä muihin luonnonkeruutuotteisiin liittyvän toiminnan: raaka-aineen keruun ja viljelyn, talteenoton, jalostuksen ja myynnin sekä alan koulutuksen ja neuvonnan sekä tutkimuksen ja kehittämistoiminnan. Luonnontuotteisiin kuuluvat metsien marjojen, sienten ja yrttien lisäksi erikoisluonnontuotteet, kuten terva, mahla, pihka, pettu, tuohi, havut, oksat, pajut, sammal, kaislat, jäkälät sekä hoito- ja kylpyturve. Raaka-aineita on mahdollista käyttää monipuolisesti muun muassa elintarvike-, bioteknologia- ja kosmetiikka-aloilla sekä lääke- ja rohdosteollisuudessa.

Luonnontuotteita voidaan lisäksi yhdistää erilaisiin hyvinvointipalveluihin ja matkailuun.

Luonnontuoteala on laajentunut ja laajenee yhä, ja se edellyttää sen parissa työskenteleviltä syvällistä ja monipuolista osaamista. Perinteisesti hyödynnetyt marjat, sienet, yrtit ja erikoisluonnontuotteet ovat edelleen tärkeällä sijalla, kun tarkastellaan alalle työllistymistä. Kasvavina sektoreina ovat matkailuyritysten alihankinta ja ohjelmalveluiden suunnittelu, ihmisten ympäristöstävällisen ja eettisesti hyväksytyyn ruoan ja hyvinvointituotteiden valmistus ja markkinointi. Kasvu-aloja ovat myös luonnontuotteiden raaka-ainehankinta viljelyn avulla ja luonnon käsityö- ja koristemateriaalien keruu ja tuotteistaminen sekä luontoon ja luonnontuotteisiin pohjautuvat hyvinvointipalvelut.

Yritystoimintamahdollisuuksia tarjoaa myös luonnontuotealan liittäminen osaksi matkailu- ja hyvinvointipalveluita. Matkailijoille voidaan tarjota luonnontuotteisiin perustuvia ohjelmalveluita. Retkien aikana tunnistettuja ja poimittuja luonnontuotteita voidaan hyödyntää aterioilla ja luonnontuotteista voidaan valmistaa matkamuistoja. Luonnontuotteet voivat olla lisäksi perusta erilaisille hemmottelu- ja hyvinvointipalveluille. Toiminta vaatii luonnontuotealan palveluosaamista. Luonnontuotteiden kaupallinen talteenotto ja jalostaminen ovat monipuolistuneet viime vuosina Suomessa. Raaka-ainekaupan ohella toimintaa on suunnattu aiempaa enemmän jatkojalostukseen ja erikoistuotteiden tuotekehitykseen. Monista perinteisiltä kuulostavista raaka-aineista on löydetty arvokkaita ominaisuuksia ja kehitetty uustuotteita. Lisäksi esimerkiksi tieto marjojen terveysvaikutuksista on lisännyt niiden kansainvälistä kysyntää. Ekologisuudella ja luonnonmukaisuudella on kasvava merkitys kuluttajille. Kehityssuunta korostaa alan ammattilaisten eri alojen jatkojalostus- ja liiketoimintaosaamista sekä kestäväällä tavalla toimimista.

## 1.4. TUTKINTOKOHTAISET TERVEYDENTILAVAATIMUKSET

Tutkintokohtaisten terveydentilavaatimusten tavoitteena on edistää turvallisuutta näyttötutkintona suoritettavissa perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkinnoissa ja myöhemmin työelämässä. Valtioneuvoston asetuksessa (1033/2011) määriteltiin perus-, ammatti- ja erikoisammattitutkintoihin valmistaviin opintoihin sovelletaan opiskeluoikeuden peruuttamisessa ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (952/2011) 11 §:n 9 kohtaa. Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon myös em. lain 13, 13 a ja 16 §:n säännökset. Valmistavassa koulutuksessa noudatetaan tutkinnon perusteiden mukaisia terveydentilavaatimuksia.

## 1.5. HENKILÖKOHTAISTAMINEN NÄYTTÖTUTKINNOSSA

Näyttötutkintojärjestelmän tavoitteena on tarjota aikuisille joustavat järjestelyt ja parhaat mahdolliset olosuhteet osoittaa osaamisensa näyttötutkinnoissa sekä kehittää ja uudistaa työelämässä tarvitsemaansa ammattitaitoa. Henkilökohtaistaminen tarkoittaa näyttötutkinnon suorittajan ja näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa olevan opiskelijan ohjaus-, neuvonta- ja tukitoimien asiakaslähtöistä suunnittelua ja toteutusta. Henkilökohtaistaminen on jaettu kolmeen vaiheeseen:

Tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisessa ja oppimisen suunnittelussa ja toteutuksessa otetaan huomioon henkilön elämäntilanne, osaaminen, todetut oppimistarpeet ja työssä oppimisen mahdollisuudet. Lisäksi henkilökohtaistamisessa selvitetään ja sovitaan yhteisesti opiskelijalle soveltuvat koulutuksen järjestämismuodot ja oppimisympäristöt, sekä opetus- ja arviointimenetelmät ja ohjaustoimet.

Koulutussuunnitelmaa ja sen toteuttamista kehitetään työelämästä ja tutkinnon suorittajilta/ opiskelijoilta saadun palautteen perusteella. Erityistä tukea tarvitsevien tutkinnon suorittajien kohdalla oppimisvaikeuksien ja muun erityisen tuen tarpeen tunnistaminen sekä tarvittavan tuen, ohjauksen ja erityisjärjestelyjen huomioon ottaminen valmistavan koulutuksen aikana ovat oleellisia, jotta tutkinnon suorittaja voi valmistautua riittävän hyvin osoittamaan ammattitaitonsa näyttötutkinnossa.

## 1.6. TUTKINNOSSA OSOITETTAVA OSAAMINEN

Tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito osoitetaan tutkintotoimikunnan hyväksymän luonnontuotealan ammattitutkinnon järjestämissuunnitelman perusteella henkilökohtaistetuissa tutkintotilaisuuksissa aidossa toiminnassa, jolloin tutkinnon suorittaja osoittaa kattavasti tutkinnon perusteiden edellyttämän ammatillisen osaamisen.

Tutkintotilaisuuksissa tutkinnon suorittaja osoittaa valmiuksia ja kykyä soveltaa osaamistaan vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän myös osoittaa kykynsä kokemusten arviointiin ja kokemuksista oppimiseen, toimintatapojen

uudelleenajatteluun ja uusien toimintatapojen käyttöönottoon.

Arvioijat, jotka on perehdytetty arviointitehtävään, arvioivat tutkinnon suorittajan ammattitaidon tutkintotilaisuuksissa. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritusensa itsearviointiin. Arvioijat arvioivat ja dokumentoivat tutkinnon suorittajan osoittaman osaamisen tutkinnon ammattitaitovaatimusten, arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajalle annettava palaute arvioinnista on osa hyvää arviointiprosessia. Palaute voidaan antaa tutkinnon suorittajalle esimerkiksi arviointiesityksen tekemisen jälkeen.

Tutkinnon suorittajalle voidaan antaa mahdollisuus täydentää tutkintosuorituksiaan suullisesti. Arvioijat kirjaavat keskustelun aikana tehdyt havainnot arviointilomakkeeseen. Näin varmistetaan tutkintosuoritusten kattavuus ja arvioinnin luotettavuus. Tämä mahdollisuus voidaan järjestää tutkinnon osan suorittamisen yhteydessä tai sitten, kun kaikki tutkinnon osien suoritukset on tehty.

Luonnontuotealan ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin. Kolmikantainen arvioijaryhmä tekee tutkinnon osan kirjallisen arviointiesityksen tutkintotoimikunnalle sen jälkeen, kun tutkintosuoritukset on tehty kattavasti, luotettavasti ja tutkinnon perusteiden mukaisesti. Kolmikantaisen arvioijaryhmän jäsenet edustavat työnantajia, työntekijöitä ja opettajia.

## 2 TUTKINNON RAKENNE JA VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT

Tarkemmat tiedot tutkinnon perusteista osoitteesta:

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)

LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINTO	VALMISTAVAN KOULUTUKSEN OSAT JA OHJEELLINEN LAAJUUS
<b>PAKOLLISET TUTKINNON OSAT</b>	
Luonnontuotteiden talteenotto	<b>102147 Luonnontuotteiden talteenotto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Raaka-aineiden valitseminen ja kerääminen</li> <li>Keruutilanteissa toimiminen</li> </ul>
Luonnontuotealan yrityksessä toimiminen	<b>102148 Luonnontuotealan yrityksessä toimiminen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Liiketoiminnan suunnittelu ja käynnistäminen</li> <li>Markkinointi</li> </ul>
<b>VALINNAISET TUTKINNON OSAT, JOISTA VALITTAVA KOLME OSAA</b>	
Luonnontuotteiden jalostaminen elintarvikkeiksi	<b>102150 Luonnontuotteiden jalostaminen elintarvikkeiksi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hygieniä ja omavalvonta</li> <li>Elintarvikkeiden valmistus luonnontuotteista</li> </ul>
Luonnontuoteraaka-aineiden tuottaminen	<b>102154 Luonnontuoteraaka-aineiden tuottaminen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Luonnontuotteiden tuotantotekniikka</li> <li>Luonnontuotteiden myynti ja markkinointi</li> </ul>
Luonnontuoteneuvojana toimiminen	<b>102149 Luonnontuoteneuvojana toimiminen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Luonnontuotealan yritysneuvonnan suunnittelu ja toteutus</li> <li>Luonnontuotealan kuluttajaneuvonnan suunnittelu ja toteutus</li> </ul>
Käsityö- ja koristetuotteiden valmistaminen luonnon raaka-aineista	<b>102153 Käsityö- ja koristetuotteiden valmistaminen luonnon raaka-aineista</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuotekehitys</li> <li>Käsityö- ja koristetuotteiden valmistus</li> </ul>
Luonnontuotteisiin perustuvien palveluiden järjestäminen	<b>102155 Luonnontuotteisiin perustuvien palveluiden järjestäminen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuotekehitys</li> <li>Palvelutuotanto</li> </ul>
Luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden valmistaminen	<b>102152 Luonnontuotteisiin perustuvien hyvinvointituotteiden valmistaminen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tuotekehitys</li> <li>Hemmottelu- ja hyvinvointituokion suunnittelu ja toteutus</li> </ul>
Tutkinnon osa toisesta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta	Tutkinnon osa toisesta ammatti- tai erikoisammattitutkinnosta

### 3 VALMISTAVAN KOULUTUKSEN SUUNNITELMA TUTKINNON OSITTAIN

<b>LUONNONTUOTTEIDEN TALTEENOTTO</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa suunnitella luonnontuotteiden talteenottoa ottaen huomioon luonnontuotteiden keruuseen ja varastointiin sekä kuljetukseen liittyvät ohjeet ja määräykset</li> <li>• Hallitsee poimijoiden ohjeistuksen luontoarvot huomioiden sekä maanomistajia ja paikallisia asukkaita kunnioittavalla tavalla</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Raaka- aineiden kerääminen ja talteenoton ohjaus</li> <li>• Keruutilanteissa toimiminen</li> <li>• Luonnontuotteiden vastaanottoaikan kokoaminen</li> <li>• Luonnontuotteiden osto ja myynti</li> </ul> <p><b>Opintojaksot:</b> Raaka-aineen valitseminen ja kerääminen Keruutilanteissa toimiminen</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Raaka-aineiden valitseminen ja kerääminen</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tunnistaa ja valitsee luonnosta kerättäviä syötäviä tai ei-syötäviä raaka-aineita</li> <li>• Hankkii tarvittavat luvat talteenottoon kirjallisesti tai suullisesti</li> <li>• Laatii omavalvontasuunnitelman ohjeiden mukaisesti raaka-aineen niin vaatiessa</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Erilaiset luontokohteet, luokkatilat <b>Toteuttamistavat:</b> Lähiopetus, luennot, käytännön harjoitukset ja etätehtävät, verkko-opetus</p>
<b>Keruutilanteissa toimiminen</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kouluttaa poimijat talteenottoon (poimijakoulutus) tuloksellisesti</li> <li>• Valitsee ja hankkii soveltuvat laitteet ja välineet talteenottoon</li> <li>• Tekee turvallisuussuunnitelman poimijoiden ja vastaanoton toimintaan liittyen riittävällä tasolla</li> <li>• Suunnittelee raaka-aineen vastaanottoaikan kestävän kehityksen periaatteita edistäen</li> <li>• Suunnittelee raaka-aineen varastoinnin sen vaatimalla tavalla</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Luokkatilat, yritykset, erilaiset luontokohteet <b>Toteuttamistavat:</b> Luennot, harjoitustyöt, opintoretket tai yrittäjävierailut</p>
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA</b>
<p>Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimista arvioidaan mm. lajintunnistustenteillä sekä käytännön harjoitustilanteissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.</p>

## AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Luonnontuotealan ammattitutkinnon suorittaja osoittaa ammattitaitonsa suunnittelemalla ja toteuttamalla poimijaverkoston avulla tapahtuvan luonnontuotteen talteenoton valitsemallaan raaka-aineella joko omaan jatkojalostustoimintaan tai tilauksesta toiselle ostajalle. Tutkinnon suorittaja voi osoittaa osaamistaan joko yrityksen omassa ostopisteessä, erillisessä pisteessä, kiertävässä autossa tai maastossa olevassa keruuvastaanotopisteessä.

Tutkinnon suorittaja osoittaa lajintunnistusosaamisensa liitteen 1 mukaisesti.

Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit.

Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)



<b>LUONNONTUOTEALAN YRITYKSESSÄ TOIMIMINEN</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa toimia luonnontuotealan yrittäjänä tai työntekijänä</li> <li>• Osaa laatia toiminnalleen liiketoimintasuunnitelman, kannattavuuslaskelmat sekä muut yrityksen toimintaa kuvaavat asiakirjat</li> <li>• Osaa perusteet luonnontuotteiden markkinoinnista ja alan toimijoiden verkostoitumisesta</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luonnontuotealan yritystoiminnan käynnistäminen ja kehittäminen liiketoimintasuunnitelman mukaisesti</li> <li>• Yritystoimintaan liittyvien säädösten, määräysten ja sopimusten mukaisesti toimiminen</li> <li>• Luonnontuotealan yrityksen toiminnan taloudellisen tehokkuuden ja kannattavuuden seuraaminen yrityksen talousraportteja hyödyntäen</li> <li>• Markkinointisuunnitelman ja budjetin tekeminen</li> <li>• Aktiivinen verkostoituminen ja tiedostus yhteistyön merkityksestä yhteistyökumppaneiden, asiakkaiden ja alan ammattilaisten kanssa</li> <li>• Asiakasrekisterin ja varausjärjestelmän laatiminen ja ylläpitäminen sekä näiden hyödyntäminen markkinoinnin toteutuksessa</li> <li>• Tuotteen myyntiesittelyn toteutus tapahtumassa tai myyntipaikassa</li> <li>• Palveluhenkinen toiminta asiakaspalvelutilanteissa yrityksen toimintaperiaatteita noudattaen</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Liiketoiminnan suunnittelu ja käynnistäminen Markkinointi</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Liiketoiminnan suunnittelu ja käynnistäminen</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laatii innovoiden luonnontuotealan yrityksen liikeidean</li> <li>• Suunnittelee liiketoiminnan ja valitsee perustellen sopivimman yritysmuodon joko olemassa olevalle yritykselle tai suunnittelevalle yritystoiminnalle</li> <li>• Määrittelee tuotteiden tai palveluiden keskeiset asiakasryhmät</li> <li>• Suunnittelee kokonaisvaltaisesti luonnontuotealan yrityksen tuotannon, ostot, myynnin ja hallinnon organisoimisen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, koulun oppimisympäristöt <b>Toteuttamistavat:</b> Harjoitustyöt, luennot, vierailut, etätehtävät, verkko-opetus</p>
<b>Markkinointi</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekee markkinointisuunnitelman ja budjetin</li> <li>• Valitsee markkinointikanavat kohderyhmän ja yrityksen imagon mukaisesti</li> <li>• Suunnittelee myyntiesittelyn</li> <li>• Toimii palveluhenkisesti asiakaspalvelutilanteissa</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, koulun oppimisympäristöt <b>Toteuttamistavat:</b> Harjoitustyöt, luennot, vierailut, etätehtävät, verkko-opetus</p>

## OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA

Ammattitaito ja sen taustalla olevien tietojen hallinta sekä kyky soveltaa tietoja osoitetaan kehittämällä toimivan luonnontuotealan yrityksen toimintaa tai laatimalla uuden yrityksen perustamistoimenpiteet. Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin. Tutkinnon osan suorittaminen ei edellytä omaa yritystä.

## AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

Luonnontuotealalla ammattitaidon osoittamisessa keskeisessä roolissa on kirjallinen liiketoimintasuunnitelma ja siihen liittyvät dokumentit, kuten verkostoitumismahdollisuuksia koskeva suunnitelma. Tutkinnon suorittaja osoittaa ammatillisen osaamisensa

1. Arvioimalla omat edellytyksensä toimia yrittäjänä
2. Laatimalla liikeidean ja liiketoimintasuunnitelman
3. Laatimalla tarvittaessa omavalvontasuunnitelman toimialaansa koskevan lainsäädännön mukaisesti
4. Järjestämällä myyntiesittelyn

Osaaminen osoitetaan työtoimintana ja yrityksen perustamiseen liittyvillä dokumenteilla, esimerkiksi perustamisasia-kirjoilla. Jos tutkinnon suorittajalla ei ole käynnistyvää yritystä, hän osoittaa ammattitaitovaatimukset konkreettisina yrityksen käynnistämissuunnitelmina. Hän keskusteleo oman toimialansa asiantuntijoiden kanssa, arvioi omia mahdollisuuksiaan sekä tekee liiketoimintasuunnitelmaan liittyviä selvityksiä, laskelmia ja arvioita. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamillaan perustelluilla muilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)

<b>LUONNONTUOTTEIDEN JALOSTAMINEN ELINTARVIKKEIKSI</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa suunnitella ja valmistaa luonnontuotteista elintarvikkeita ottaen huomioon kuluttajien kiinnostuksen ja alan yleisen kehittymisen</li> <li>• Osaa hankkia ja ylläpitää jalostamiseen tarvittavat tuotantotilat ja niiden laitteet ja kaluston</li> <li>• Osaa laatia ja pitää ajan tasalla omavalvontasuunnitelmaa</li> <li>• Hallitsee elintarvikelainsäädännön mukaiset hygieniavaatimukset ja suorittaa hygieniapassin</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luonnontuotteiden suunnittelu elintarvikkeiksi</li> <li>• Jalostamiseen tarvittavien tuotantotilojen, laitteiden ja kaluston hankkiminen</li> <li>• Raaka-aineiden tilaus ja varastointi</li> <li>• Luonnontuotteiden valmistus elintarvikkeiksi</li> <li>• Valmistettujen tuotteiden pakkaus ja varastointi</li> <li>• Omavalvontasuunnitelman laatiminen jatkojalosteen tuotantoprosessiin</li> <li>• Elintarvikelain ja muiden elintarvikkeiden valmistusta koskevien säädösten mukaisesti toimiminen</li> <li>• Valmistettujen tuotteiden pakkaaminen tarkoituksenmukaisella ja turvallisella menetelmällä</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Hygienia ja omavalvonta Elintarvikkeiden valmistus luonnontuotteista</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Hygienia ja omavalvonta</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suunnittelee toiminnassa tarvittavien tilojen hankkimisen ottaen huomioon lainsäädännön vaatimukset elintarvikehuoneistoille</li> <li>• Laatii omavalvontasuunnitelman toiminnalleen</li> <li>• Suunnittelee tilojen puhtaanapidon ja hankkii siivouksessa tarvittavat välineet ja tarvikkeet</li> <li>• Suunnittelee jätehuollon lainmukaisesti</li> <li>• Määrittelee henkilöstön pukeutumis, wc ja taukutilojen vaatimukset hygieniavaatimusten mukaisesti</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, koulun oppimisympäristöt, elintarvikehuoneistot <b>Toteuttamistavat:</b> Harjoitustyöt, luennot, vierailut, etätehtävät, verkko-opetus</p>
<b>Elintarvikkeiden valmistus luonnontuotteista</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa suunnitella luonnontuotteita sisältävän elintarvikkeen käyttäen lainsäädännössä hyväksytyjä raaka-aineita</li> <li>• Valitsee raaka-aineet ottaen huomioon allergiat ja erityisruokavaliot</li> <li>• Suunnittelee tuotereseptin ja tekee koe-eriä</li> <li>• Testaa tuotetta, kerää palautetta ja kehittää tuotetta</li> <li>• Suunnittelee joustavan ja tavoitteiden mukaisen tuotantoprosessin</li> <li>• Osaa laskea raaka-aineiden määrät</li> <li>• Valitsee tuotteelle soveltuvan pakkauksen ja suunnittelee pakkausmerkinnät tuotetta koskevan lainsäädännön mukaisesti</li> <li>• Osaa varastoida luonnontuotteet säilyvyyden ja käyttöönoton kannalta toimivasti</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, koulun oppimisympäristöt, elintarvikehuoneistot <b>Toteuttamistavat:</b> Harjoitustyöt, luennot, vierailut, etätehtävät, verkko-opetus</p>

**OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA**

Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

**AMMATTIT Aidon osoittamistavat tutkintosuorituksessa**

Ammattitaito ja sen taustalla olevien tietojen hallinta sekä kyky soveltaa tietoja osoitetaan todellisessa työympäristössä tavanomaisten työtehtävien yhteydessä.

Tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa jatkojalostusyriyksessä, jossa voidaan osoittaa ja arvioida ammattitaitovaatimusten mukainen työskentely. Tutkinnon suorittaja valmistaa suunnittelemansa raaka-ainevalikoimaltaan tai valmistusmenetelmältään monipuolisen jatkojalosteen raaka-aineista valmiiksi pakatuksi tuotteeksi ja hoitaa tuotteen markkinoille. Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin.

Luonnontuotealan ammattitutkinnon suorittaneen tulee osana valmentavaa koulutusta suorittaa hygieniapassi ja laatia omavalvontasuunnitelma valitsemalleen toiminnalle.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)

<b>LUONNONTUOTERAACA-AINEIDEN TUOTTAMINEN</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa suunnitella valitsemansa luonnontuoteraaka-aineen viljelyn tai puoliviljelyn, tehdä viljelysuunnitelman sekä tuotantokustannus- ja kannattavuuslaskelmat</li> <li>• Osaa tarvittaessa hakea rahoitusta yritystoiminnalleen, suunnitella pakkaukset, markkinointitavat ja myynninkanavat</li> <li>• Osaa valita tuotantoa varten soveltuvat koneet ja laitteet sekä varastoida raaka-aineet</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT (ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luonnontuoteraaka-aineen tuotannon suunnittelu</li> <li>• Raaka-aineen tuotantoon tarvittavien esikäsittelytilojen, koneiden ja työkalujen hankkiminen</li> <li>• Luonnontuotteiden viljelyn tai puoliviljelyn toteutus</li> <li>• Raaka-aineiden varastointi</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Luonnontuotteiden tuotantotekniikka Luonnontuotteiden myynti ja markkinointi</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Luonnontuotteiden tuotantotekniikka</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suunnittelee ja toteuttaa viljelyn tai puoliviljelyn</li> <li>• Suunnittelee ja hankkii esikäsittelytilat</li> <li>• Hankkii tuotantoon liittyvät koneet ja laitteet</li> <li>• Hoitaa sadonkorjuun ja varastoinnin</li> <li>• Suunnittelee raaka-aineen myyntitavan</li> <li>• Suunnittelee pakkauksia</li> <li>• Laatii omavalvontasuunnitelman toiminnalleen</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, oma yritystoiminta, koulun oppimisympäristöt <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, vierailut, käytännön harjoitukset, etätehtävät, verkko-opetus</p>
<b>Luonnontuotteiden myynti ja markkinointi</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selvittää kuluttajien ja yritysasiakkaiden luonnon raaka-aineita koskevaa kiinnostusta ja innovoi tuotteita tai markkinointia sen mukaisesti</li> <li>• Suunnittelee tuotteen pakkaustavan kohderyhmän mukaisesti</li> <li>• Suunnittelee pakkausmerkinnät lainsäädännön mukaisesti</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, oma yritystoiminta, koulun oppimisympäristöt <b>Toteuttamistavat:</b> Harjoitustyöt, luennot, vierailut, etätehtävät, verkko-opetus</p>
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA</b>
<p>Ammattitaito ja sen taustalla olevien tietojen hallinta sekä kyky soveltaa tietoja osoitetaan todellisessa työympäristössä tavanomaisten työtehtävien yhteydessä.</p> <p>Tutkinnon suorittaja osoittaa osaamistaan puutarha- tai luonnontuotealan yrityksessä suunnittelemalla ja toteuttamalla luonnontuoteraaka-aineen tuotannon vähintään valitsemallaan lajilla. Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin.</p>

**AMMATTITÄIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA**

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintotilaisuuden sisältö on kuvattu tarkemmin näyttötutkinnon järjestämissuunnitelmassa.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)

<b>LUONNONTUOTENEUVOJANA TOIMIMINEN</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<b>Tutkinnon suorittaja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Osaa suunnitella ja toteuttaa luonnontuotealan kuluttaja- ja yritysneuvontaa sekä arvioida neuvontatilaisuu- den onnistumista asiakaspalautetta hyödyntäen</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<b>Keskeiset sisällöt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Neuvonnan tarpeen määrittely asiakaskohtaisesti ottaen huomioon asiakkaan tieto- ja taitotaso sekä talou- delliset neuvonnan mahdollisuudet</li> <li>Luonnontuotealan kuluttaja- ja yritysneuvonnan suunnittelu ja toteutus asiakaslähtöisesti</li> <li>Neuvontatilanteen arviointi ja toiminnan kehittäminen</li> </ul> <b>Opintojaksot</b> Luonnontuotealan yritysneuvonnan suunnittelu ja toteutus Luonnontuotealan kuluttajaneuvonnan suunnittelu ja toteutus
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Luonnontuotealan yritysneuvonnan suunnittelu ja toteutus</b>
<b>Tutkinnon suorittaja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Määrittelee asiakaslähtöisesti tavoitteet neuvontatilanteelle</li> <li>Laatii aikataulun, ja asiasisällön neuvontatilanteelle sekä suunnittelee käytettävät ohjausmenetelmät</li> <li>Budjetoi ja hinnoittelee neuvontapalvelun kannattavasti</li> <li>Toimii vuorovaikutteisesti kuunnellen ja antaen palautetta rakentavasti</li> <li>Kerää asiakaspalautetta sekä kehittää toimintaansa arvioinnin mukaisesti</li> </ul> <b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, oppilaitokset <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät, neuvontatilaisuuden järjestäminen ja loppuarviointi
<b>Luonnontuotealan kuluttajaneuvonnan suunnittelu ja toteutus</b>
<b>Tutkinnon suorittaja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Valitsee luonnontuotteet neuvontatilanteeseen asiantuntemuksensa ja neuvontatarpeen perusteella</li> <li>Määrittelee kohderyhmän tapahtumalle tai tilaisuudelle</li> <li>Suunnittelee tapahtuman asiasisällöt ja neuvontamenetelmät</li> <li>Neuvoo kuluttajia asiantuntevasti ja vuorovaikutteisesti kuunnellen ja antaen palautetta</li> <li>Huolehtii tapahtuman jälkeisestä tiedottamisesta</li> </ul> <b>Oppimisympäristöt:</b> Neuvontajärjestöt, oppilaitokset ja muut oppimista tukevat ympäristöt <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät, neuvontatilaisuuden järjestäminen ja loppuarviointi
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA</b>
Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkinto- tilaisuuksissa. Oppimista arvioidaan mm. opiskelijan suunnitteleman ja toteuttaman neuvontatilaisuuden perusteella sekä siitä saadun palautteen avulla.
Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

**AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA**

Ammattitaito ja sen taustalla olevien tietojen hallinta sekä kyky soveltaa tietoja osoitetaan todellisessa työympäristössä tavanomaisten työtehtävien yhteydessä.

Tutkinnon suorittaja osoittaa osaamistaan sekä yritys- että kuluttajaneuvonnassa.

Ammattitaidon osoittaminen on neuvonnallinen tehtävä järjestössä, yrityksessä tai hankkeen yhteydessä. Ammattitaito osoitetaan suunnittelemalla ja toteuttamalla kuluttajille suunnattu luonnontuotteisiin liittyvä tapahtuma ja yrittäjille suunnattu neuvonta. Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)



<b>KÄSITYÖ- JA KORISTETUOTTEIDEN VALMISTAMINEN LUONNON RAAKA-AINEISTA</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa suunnitella valitsemansa luonnontuoteraaka-aineen viljelyn tai puoliviljelyn, tehdä viljelysuunnitelman sekä tuotantokustannus- ja kannattavuuslaskelmat</li> <li>• Osaa tarvittaessa hakea rahoitusta yritystoiminnalleen, suunnitella pakkaukset, markkinointitavat ja myynninkanavat</li> <li>• Osaa valita tuotantoa varten soveltuvat koneet ja laitteet sekä varastoida raaka-aineet</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käsityö- ja koristetuotteiden valmistus luonnon raaka-aineista</li> <li>• Tuotteiden tekemiseen tarvittavien tuotantotilojen, työkalujen ja kaluston hankkiminen</li> <li>• Raaka-aineiden tilaus ja varastointi</li> <li>• Valmistettujen tuotteiden pakkaus ja varastointi</li> <li>• Luonnontuotepohjaisen käsityötutteen tekemisen ohjaus</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Tuotekehitys Käsityö- ja koristetuotteiden valmistus</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Tuotekehitys</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suunnittelee luonnontuotteita sisältävän käsityön tai koristeen</li> <li>• Ottaa huomioon raaka-aineiden allergisoivat tai muuten käyttöä rajoittavat tekijät</li> <li>• Kehittää tuotteen kohderyhmän ja jakelukanavan mukaisesti</li> <li>• Tekee koe-erän kehittämistään tuotteesta, testaa, kerää palautetta ja kehittää tuotetta</li> <li>• Suunnittelee joustavan ja tavoitteiden mukaisen tuotantoprosessin</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, oppilaitokset <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät</p>
<b>Käsityö- ja koristetuotteiden valmistus</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valmistaa luonnon raaka-aineista käsityö- ja koristetuotteita valitsemaansa menetelmää käyttäen</li> <li>• Toimii lainsäädännön ja määräysten mukaisesti</li> <li>• Valmistaa tuotteen käyttäen raaka-aineita taloudellisesti</li> <li>• Arvioi valmiin tuotteen laatua, kerää palautetta ja kehittää tuotetta edelleen</li> <li>• Etsii suunnitelman mukaiset tilat toiminnalleen ja osaa hankkia tarvittavat viranomaisluvut</li> <li>• Laskee tarvittavat raaka-ainemäärät, aikatauluttaa toimitukset suhteuttaen ne tuotantoon ja yrityksen resursseihin</li> <li>• Suunnittelee ohjauksen ottaen huomioon yksilökohtaisen tarpeen ja asiakasryhmän tavoitteet</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, oppilaitokset <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät, neuvontatilaisuuden järjestäminen ja loppuarviointi</p>
<b>OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA</b>
<p>Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimista arvioidaan mm. opiskelijan suunnitteleman ja toteuttaman neuvontatilaisuuden perusteella sekä siitä saadun palautteen avulla. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.</p>

## AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA

Ammattitaito ja sen taustalla olevien tietojen hallinta sekä kyky soveltaa tietoja osoitetaan todellisessa työympäristössä tavanomaisten työtehtävien yhteydessä.

Tutkinnon suorittaja osoittaa osaamistaan suunnittelemalla, toteuttamalla ja myymällä luonnonmateriaaleista valmistettuja tuotteita yrityksessä, messuilla tai muussa myyntitilaisuudessa. Tutkinnon suorittaja valmistaa suunnittelemansa raaka-ainevalikoimaltaan tai valmistusmenetelmältään monipuolisen käsityö- tai koristetuotteen raaka-aineista valmiiksi pakatuksi tuotteeksi ja hoitaa tuotteen markkinoille. Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa käsillä tekemisen ohjauksen valitsemistaan luonnon raaka-aineista. Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)

<b>LUONNONTUOTTEISIIN PERUSTUVIEN PALVELUJEN JÄRJESTÄMINEN</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa suunnitella luonnontuotteisiin perustuvan palvelun tarvittaessa yhteistyössä muiden ammattilaisten kanssa ja soveltaa luonnontuotteiden tuntemustaan palvelutuotteen suunnittelussa</li> <li>• Osaa toimia luonnontuotteisiin perustuvan palvelun vetäjänä ja opastaa asiakasta asiantuntevasti ja mielenkiintoa herättävästi luonnontuotteiden tunnistamisessa, talteenotossa, käsittelyssä ja tuotteeksi tekemisessä</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luonnontuotteisiin perustuvien palveluiden suunnittelu</li> <li>• Luonnontuotteisiin perustuvien palveluiden järjestämiseen tarvittavien toteutuspaikkojen, välineiden ja tarvikkeiden hankkiminen</li> <li>• Luonnontuotteisiin perustuvien palveluiden toteuttaminen</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Tuotekehitys Palvelujen tuottaminen</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Tuotekehitys</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selvittää kuluttajien ja muiden asiakasryhmien luonnontuotteisiin perustuvia palveluja koskevaa kiinnostusta ja ennakoi tulevaisuuden trendejä</li> <li>• Innovoi kysynnän ja tarpeen mukaan luonnontuotteisiin perustuvan palvelun</li> <li>• Selvittää kilpailijoiden markkinoilla olevat vastaavat palvelut</li> <li>• Suunnittelee luonnontuotteisiin perustuvan palvelun tarvittaessa yhteistyössä muiden ammattilaisten kanssa</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, oppilaitokset <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät</p>
<b>Palvelutuotanto</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Räättälöi luonnontuotteisiin perustuvan palvelun sisältöä asiakasryhmän tarpeiden pohjalta</li> <li>• Laatii palvelulle toteuttamiskelpoisen aikataulun</li> <li>• Yhdistää palvelun mahdollisiin muihin tarvittaviin oheispalveluihin osoittaen ottavansa huomioon yhteistyömahdollisuudet toiminta-alueen muiden palvelujen tarjoajien kanssa</li> <li>• Suunnittelee palvelun siten, että se on säädösten mukainen</li> <li>• Laatii palvelusta myyvän esitteen ja sen mahdolliset eri kieliversiot tarvittaessa asiantuntijapalveluiden avulla</li> <li>• Opastaa asiakasta asiantuntevasti ja mielenkiintoa herättävästi luonnontuotteiden tunnistamisessa, talteenotossa, käsittelyssä ja tuotteeksi tekemisessä</li> <li>• Opastaa olosuhteiden mukaisesti siten, että asiakkaat ymmärtävät viestin</li> <li>• Mahdollistaa asiakkaiden aktiivisen osallistumisen toimintaan ja vastaa luontevasti asiakkaiden kysymyksiin</li> <li>• Ottaa toiminnassaan huomioon asiakkaiden kulttuuritaustan</li> <li>• Ottaa vastaan palautetta ja kehittää toimintaansa sen mukaisesti</li> <li>• Toteuttaa asiakkaille palveluun sopivan jälkimarkkinoinnin</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, oppilaitokset <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät, neuvontatilaisuuden järjestäminen ja loppuarviointi</p>

**OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA**

Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimista arvioidaan mm. opiskelijan suunnitteleman ja toteuttaman palvelutilanteen perusteella sekä siitä saadun palautteen avulla. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

**AMMATTITAITON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA**

Ammattitaito ja sen taustalla olevien tietojen hallinta sekä kyky soveltaa tietoja osoitetaan todellisessa työympäristössä tavanomaisten työtehtävien yhteydessä.

Tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa matkailu- tai luonnontuotealan monialayrityksessä tai alaan liittyvien organisaatioiden toiminnassa, jossa voidaan osoittaa ammattitaitovaatimusten mukainen työskentely. Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa luonnontuotteisiin perustuvan palvelukokonaisuuden. Tutkinnon suorittaja voi osoittaa ammattitaitonsa yhteistyössä matkailu- tai hyvinvointialan ammattilaisten kanssa, mutta hänellä tulee olla selkeä itsenäinen rooli palvelun suunnittelussa ja toteutuksessa. Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)

<b>LUONNONTUOTTEISIIN PERUSTUVIEN HYVINVOINTITUOTTEIDEN VALMISTAMINEN</b>
<b>AMMATTITAITOVAATIMUKSET</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osaa selvittää kuluttajien ja muiden asiakasryhmien hyvinvointituotteita koskevaa kiinnostusta ja ennakoida tulevaisuuden kulutustrendejä</li> <li>• Osaa valita raaka-aineet ottamalla huomioon allergiat ja suunnitella tuotteen tietäen sen vaikutuksen hyvinvointiin</li> <li>• Osaa suunnitella hyvinvointituokion määrittäen käytettävät resurssit ja tuotteet sekä suunnitella tuokion ottaen huomioon asiakasryhmän tavoitteet ja kehittämänsä tuotteen hyödyntämisen</li> </ul>
<b>TUTKINNON OSAN KESKEISET SISÄLLÖT(ARVIOINNIN KOHTEET)</b>
<p><b>Keskeiset sisällöt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Luonnontuotteiden suunnittelu hyvinvointituotteiksi</li> <li>• Jalostamiseen tarvittavien tuotantotilojen, laitteiden ja kaluston hankkiminen</li> <li>• Raaka-aineiden tilaus ja varastointi</li> <li>• Luonnontuotteiden valmistus hyvinvointituotteiksi</li> <li>• Valmistettujen tuotteiden pakkaus ja varastointi</li> <li>• Luonnontuotteita hyödyntävän hemmottelu- ja hyvinvointituokion suunnittelu ja toteutus</li> </ul> <p><b>Opintojaksot</b> Tuotekehitys Hemmottelu- ja hyvinvointituokion suunnittelu ja toteutus</p>
<b>OPINTOJAKSOT</b>
<b>Tuotekehitys</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovoi kysynnän ja tarpeen mukaan tuotteen</li> <li>• Selvittää kilpailijoiden markkinoilla olevat vastaavat tuotteet</li> <li>• Suunnittelee tuotteen tietäen sen vaikutuksen hyvinvointiin</li> <li>• Kehittää tuotteen kohderyhmän ja jakelukanavan mukaisesti</li> <li>• Testaa tuotteen testiryhmällä keräten palautetta</li> <li>• Valitsee pakkausmateriaalin erottuakseen kilpailijoista</li> <li>• Suunnittelee pakkaukselle myyvän ulkoasun käyttäen tarvittaessa asiantuntijoita</li> <li>• Valmistaa luonnontuotteista hyvinvointituotteen valitsemaansa menetelmää ja reseptiä käyttäen</li> <li>• Valmistaa tuotteen käyttäen raaka-aineita taloudellisesti</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, oppilaitokset <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät</p>
<b>Hemmottelu- ja hyvinvointituokion suunnittelu ja toteutus</b>
<p><b>Tutkinnon suorittaja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suunnittelee hyvinvointituokion määrittäen käytettävät resurssit ja tuotteet</li> <li>• Suunnittelee tuokion ottaen huomioon asiakasryhmän tavoitteet</li> <li>• Suunnittelee tuokion hyödyntämällä kehittämänsä tuotetta</li> <li>• Huomioi suunnittelussa käytettyjen tuotteiden hyvinvointivaikutukset ja allergiat</li> <li>• Suunnittelee hyvinvointia edistäviä toimet ottaen huomioon yksilökohtaisen tarpeen ja tuotteen vaikutustavan ja -ajan</li> </ul> <p><b>Oppimisympäristöt:</b> Yritykset, neuvontajärjestöt, oppilaitokset <b>Toteuttamistavat:</b> Teoriaopetus, harjoitustehtävät, hyvinvointituokion järjestäminen ja loppuarviointi</p>

**OPPIMISEN ARVIOINTI VALMISTAVASSA KOULUTUKSESSA**

Oppimisen arvioinnilla varmistetaan, että tutkinnon suorittajalla on riittävät valmiudet osoittaa ammattitaitonsa tutkintotilaisuuksissa. Oppimista arvioidaan mm. opiskelijan suunnitteleman ja toteuttaman hyvinvointituokion perusteella sekä siitä saadun palautteen avulla. Oppimisen arviointi valmistavassa koulutuksessa ei vaikuta tutkintosuorituksen arviointiin.

**AMMATTITAIIDON OSOITTAMISTAVAT TUTKINTOSUORITUKSESSA**

Ammattitaito ja sen taustalla olevien tietojen hallinta sekä kyky soveltaa tietoja osoitetaan todellisessa työympäristössä tavanomaisten työtehtävien yhteydessä.

Tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa hyvinvointituotteita jalostavassa yrityksessä, jossa voidaan osoittaa ja arvioida ammattitaitovaatimusten mukainen työskentely. Tutkinnon suorittaja valmistaa suunnittelemansa raaka-ainevalikoimaltaan tai valmistusmenetelmältään monipuolisen hyvinvointituotteen raaka-aineista valmiiksi pakatuksi tuotteeksi ja toimittaa sen markkinoille. Tutkinnon suorittaja suunnittelee ja toteuttaa hemmottelu- tai hyvinvointitilaisuuden. Työtehtävien yhteydessä laaditaan tutkinnon osassa edellytettävät dokumentit. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida käytännön työtehtävissä osoittaa, sitä voidaan täydentää muilla tavoin.

[http://www.oph.fi/download/152481\\_Luonnontuotealan\\_ammattitutkinto\\_27\\_011\\_2013.pdf](http://www.oph.fi/download/152481_Luonnontuotealan_ammattitutkinto_27_011_2013.pdf)

## LIITE 1: LUONNONTUNTEMUKSEN LAJILISTA

### Lajilista tutkinnon osaan Luonnontuotteiden talteenottaminen

Tutkinnon suorittajan on tunnistettava suuntautumisvaihtohehtonsa mukaisesti oheisen listan mukaiset määrät Suomessa luonnonvaraisina esiintyviä lajeja.

Lajien tulee olla sellaisia, että niiden tunnistamisella on luonnontuotealan työn kannalta merkitystä.

#### **Elintarvikekäyttö**

Kasvit 150 lajia (luonnonyrtit ja -marjat, niiden näköislajit ja myrkylliset lajit)

Sienet 100 lajia (Eviran suosituksen mukaiset ruokasienet, niiden näköislajit ja myrkylliset sienet)

#### **Käsityö- ja koristekäyttö**

Kasvit 50 lajia

Sienet 30 lajia, joista kääpiä 5 lajia ja jäkäliä 6 lajia (värjäys- ja koristekäyttöön soveltuvat lajit)

#### **Hyvinvointituotteissa käytettävät lajit**

Kasvit 50 lajia

#### **Viljeltävät lajit**

Yrtit 50 lajia

Marjat 5 lajia

Tutkinnon järjestäjät laativat näiden ohjeiden ja lajimäärien pohjalta oman lajilistansa luonnontuotealan ammattitutkinnon järjestämissuunnitelman liitteeksi.

Kasvi- ja sienikunnan lajimäärää voi muuttaa enintään 20% kutakin.