

Näyttötutkinnon perusteet

**VIININTUOTANNON
AMMATTITUTKINTO
2006**



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSTYRELSEN

19/011/2006

**Velvoittavana
noudatettava**

Päivämäärä **19.4.2006**

Voimassaoloaika
1.6.2006 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta
Määräyksen antamiseen perustuu
L 631/1998 13 § 2 mom

Kumoaa määräyksen nro **54/011/1996**
Muuttaa määräystä nro

VIININTUOTANNON AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt viinintuotannon ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.6.2006 lukien toistaiseksi.

Tutkintoon tai sen osaan valmistavan koulutuksen järjestäjän on laadittava ja hyväksyttävä koulutusta varten opetussuunnitelma noudattaen, mitä näissä tutkinnon perusteissa on määrätty. Ammattitaidon näytöt on järjestettävä osana valmistavaa koulutusta.

Tutkintotoimikunta, tutkinnon järjestäjä ja koulutuksen järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Pääjohtaja

Kirsi Lindroos

Opetusneuvos

Juhani Lapiolahti

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET	7
	1 § Näyttötutkinnot	7
	2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus	7
	3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet	7
2	Luku	
	VIININTUOTANNON AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN	8
	1 § Tutkinnon osat	8
3	Luku	
	VIININTUOTANNON AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	9
	TILAVIINIYRITTÄJÄN OSAAMISALA	
	1 § Hedelmäviinien valmistus	9
	a) Ammattitaitovaatimukset	9
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	10
	2 § Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus	12
	a) Ammattitaitovaatimukset	12
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	12
	3 § Asiakaspalvelu ja myynti	13
	a) Ammattitaitovaatimukset	13
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	14
	4 § Yritystoiminta ja markkinointi	15
	a) Ammattitaitovaatimukset	15
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	15
	VIINITILAN TYÖNTEKIJÄN OSAAMISALA	
	5 § Hedelmäviinien valmistus	17
	a) Ammattitaitovaatimukset	17
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	17
	6 § Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus	19
	a) Ammattitaitovaatimukset	19
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	20

7 §	Asiakaspalvelu, myynti ja markkinointi	21
	a) Ammattitaitovaatimukset	21
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	21
8 §	Yrittäjyys	23
	a) Ammattitaitovaatimukset	23
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	23
9 §	Ammattitaidon osoittamistavat	24
Liite	Ammatin kuvaus	25

NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

1 § Näyttötutkinnot

Näyttötutkinnot ovat ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia. Koulutuksessa, työelämässä ja harrastuksissa hankittua osaamista voidaan hyödyntää tutkinnoissa vaaditun ammattitaidon näytöissä.

Näyttötutkinnot ovat rakenteeltaan modulaarisia. Ne muodostuvat työelämästä ja sen kehittymistarpeista johdetuista tehtäväkokonaisuuksista, joille on ominaista toiminnallisen ja tiedollisen perustan yhteisyys, ammattitaidon monipuolisuus sekä työprosessin ja sen tulosten yhdentyminen. Tutkinnon osa muodostaa ammattipätevyyyden osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäisesti arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Näytöt järjestetään ja suoritetaan joustavasti tutkinnon osa kerrallaan. Koko tutkinnon sijasta tavoitteena voi olla myös tietyn tai tiettyjen tutkinnon osien suorittaminen.

Ammattitaitovaatimusten kuvauksen perustana on pätevyystyypitys, jonka katsotaan parhaiten soveltuvan ammattialalle. Kuvauksessa keskitytään ammatin ydintoimintojen vaatimuksiin, toimintaprosessien hallintaan ja laaja-alaiseen ammattikäytäntöön. Vaatimukset kattavat myös työelämässä tarvittavan kielitaidon ja sosiaaliset valmiudet.

2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei muodollisesti voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin erilaisen valmistavan koulutuksen yhteydessä.

Valmistavan koulutuksen järjestäjän tulee vahvistaa opetussuunnitelma tutkintojen perusteiden mukaiseksi. Koulutus ja siihen sisältyvät näytöt on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Koulutuksen järjestäjän velvollisuutena on järjestää näytöt osana valmistavaa koulutusta. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua näyttöihin osana opintojaan.

Ammatillisena peruskoulutuksena suoritettavaan perustutkintoon sisältyvät yhteiset opinnot eivät ole pakollisia koulutuksessa, joka valmistaa näyttötutkintona suoritettavaan perustutkintoon. Niiden tavoitteet tulee ottaa kuitenkin soveltuvin osin huomioon opetussuunnitelmassa ja opetuksen järjestämisessä.

3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet

Näyttöjen arviointi edellyttää järjestelmällistä aineiston keräämistä, päätöksentekoa ja dokumentointia tutkinnon suorittajan ammatillisista ja työtoimintavalmiuksista suhteessa tutkinnon perusteissa määriteltyihin ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereihin. Arvioinnin painopisteen tulee olla tekemisessä ja työssä

toimimisessa. Taito tai osaaminen on arvioitava pääsääntöisesti suoraan vastaavasta työtoiminnasta.

Näyttöympäristön tulee olla todellinen tai mahdollisimman aito. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä, kuten havainnointia, haastatteluja, kyselyjä, aikaisempia dokumentoituja näyttöjä sekä itse- ja ryhmäarviointia. Näytöt tulee järjestää tutkinnon osittain siten, että niissä voidaan arvioida ammatin hallinnan kannalta keskeisten tavoitteiden saavuttamista.

Arvioinnin kohteilla ilmaistaan osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Huomio tulee kiinnittää ydintaitoihin, työn perustana olevan tiedon hallintaan, työmenetelmiin, työvälineiden ja materiaalien hallintaan sekä työprosessin hallintaan. Sekä arvioinnin kohteet että kriteerit johdetaan vastaavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteisiin perustuvat arviointikriteerit kuvaavat ja täsmentävät eritasoisia suorituksia. Kriteereillä ilmaistaan kynnykset, joiden avulla erotellaan eritasoiset suoritukset.

2 Luku

VIININTUOTANNON AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § Tutkinnon osat

Viinintuotannon ammattitutkinto muodostuu pakollisista tutkinnon osista. Tutkinnossa voi suuntautua tilaviiniryttäjäksi tai viinitilan työntekijäksi.

Tilaviiniryttäjän osaamisala

Tutkinto muodostuu neljästä (4) tutkinnon osasta, jotka ovat Hedelmäviinien valmistus (1 §), Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus (2 §), Asiakaspalvelu ja myynti (3 §) sekä Yritystoiminta ja markkinointi (4 §).

Viinitilan työntekijän osaamisala

Tutkinto muodostuu kolmesta (3) tutkinnon osasta, jotka ovat Hedelmäviinien valmistus (5 §), Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus (6 §) sekä Asiakaspalvelu, myynti ja markkinointi (7 §). Lisäksi voi suorittaa vapaasti valittavan osan Yrittäjyys (8 §).

Tilaviiniyrittäjän osaamisala

Hedelmäviinien valmistus
Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus
Asiakaspalvelu ja myynti
Yritystoiminta ja markkinointi

Viinitilan työntekijän osaamisala

Hedelmäviinien valmistus
Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus
Asiakaspalvelu, myynti ja markkinointi

Yrittäjyys

Kuvio 1. Viinintuotannon ammattitutkinnon osaamisalat ja tutkinnon osat.

3 Luku

VIININTUOTANNON AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

TILAVIINIYRITTÄJÄN OSAAMISALA

1 § Hedelmäviinien valmistus

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja ymmärtää hedelmäviinien raaka-aineen laadun merkityksen valmiin tuotteen laadulle ja on selvillä raaka-aineiden soveltuvuudesta eri alkoholijuomiin. Hän osaa käsitellä raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisilla toimintatavoilla sekä osaa raaka-aineiden varastointimenetelmien periaatteet.

Tutkinnon suorittaja on selvillä valmistustiloille asetetuista vaatimuksista ja ymmärtää prosessisuunnittelun merkityksen toiminnan taloudellisuudelle ja tehok-

kuudelle. Hän osaa valita kuhunkin tuotannonvaiheeseen soveltuvan työmenetelmän, tilan, kone- ja laitekokonaisuuden sekä välineistön ja osaa käyttää niitä. Hän hallitsee valmistus- ja laboratoriotilojen, -koneiden, -laitteiden ja -välineiden päivittäiset ylläpitotoimet ja -huollot.

Tutkinnon suorittaja hallitsee hedelmäviinien valmistusprosessin eri vaiheet. Hän noudattaa korkeaa hygieniatasoa ja hallitsee prosessin kannalta merkittävimpiä hyöty- ja haittamikrobeja. Hän ymmärtää selkeytyksen ja kypsytyksen vaikutuksen tuotteelle. Hän tuntee yleiset pakkausmenetelmät ja -materiaalit ja osaa varastoida tuotteet.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön ja osaa soveltaa sitä sekä noudattaa laadunvalvonnan ohjeistusta ja hygieniää. Hän ottaa turvallisuus- ja ympäristönäkökohdat huomioon toiminnassaan. Hän on selvillä hedelmäalkoholijuomien tuotesuunnittelun periaatteista ja tuotteistamisprosessista.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- raaka-aineiden tuntemus sekä käsittely- ja varastointitaito
- prosessitilojen, -koneiden, -laitteiden ja -välineiden käyttö- ja huoltotaito
- hedelmäviinien valmistusprosessin hallinta
- tuotteiden pakkaamisen ja varastoinnin hallinta
- säädösten, määräysten ja ohjeiden tuntemus ja noudattaminen
- turvallisuus- ja ympäristönäkökohtien huomioon ottaminen
- tuotekehittelytaito.

Hyväksytty suoritus

Tutkinnon suorittaja tuntee yleisimmät suomalaiset marja- ja hedelmälajit. Hän osaa määritellä marjojen ja hedelmien kypsyysasteen aistinvaraisesti ja refraktometrisesti tai titraamalla raaka-aineen sokeripitoisuuden. Hän osaa käsitellä raaka-aineita hygieenisesti ja hävikkiä välttäen. Hän tuntee yleiset talousveden laatuvaatimukset, hedelmäalkoholijuomiin soveltuvat sokerityypit sekä käymiskelpoiset sokerit. Hän tuntee marjojen ja hedelmien varastointimenetelmät ja ottaa niiden käytön valinnassa huomioon menetelmien edut ja haitat.

Tutkinnon suorittaja tuntee valmistustiloille asetetut pinnoite-, viemärointi-, ilmanvaihto-, valvonta- ja turvallisuusvaatimukset. Hän on selvillä prosessin koneille, laitteille ja välineille asetetuista yleisistä pintamateriaali- ja puhdistetavuusvaatimuksista. Hän osaa valita prosessin eri vaiheisiin soveltuvat koneet, laitteet ja välineet sekä käyttää niitä. Hän hallitsee tilojen, koneiden, laitteiden ja välineiden päivittäiset ylläpito- ja huoltotoimet niin, että niiden puhtaus ja käyttökunto pysyvät vaaditulla tasolla. Hän tuntee tärkeimmät laboratoriolaitteistot ja

-välineet sekä niille asetetut vaatimukset, on selvillä niiden soveltuvuudesta pien-
tuotantoon ja osaa käyttää ja huoltaa niitä. Hän tuntee analyyseissa käytettävät
kemikaalit ja niiden käyttöturvallisuusvaatimukset.

Tutkinnon suorittaja hallitsee raaka-aineen mehustamisen eri vaiheet, kuten
raaka-aineen sulattamisen, antioksidanttien ja entsyymien käytön periaatteet,
yleisimpien mehustuslaitteistojen käytön ja niihin liittyvät ongelmatilanteet, mehu-
tai muun vastaavan näytteen ottamisen ja analysoinnin sekä analyysitulosten hyö-
dyntämisen. Hän hallitsee hedelmäviinien reseptiikan ja panostamisen, kuten
vierteen sekoittamisen, hiivan ja muiden käymisen apuaineiden käytön, sekä
ratkaisut yleisimmissä ongelmatilanteissa. Hän tuntee hedelmäviinien mehu- ja
mäskikäymisen sekä alkoholikäymisen teoreettisen perustan. Hän hallitsee
käymistapahtuman lämpötilan säätelyn, pystyy seuraamaan käymistapahtumaa
aistinvaraisesti ja analyyseilla, osaa selvittää käymisvaiheeseen liittyvät yleiset
ongelmatilanteet sekä todeta käymistapahtuman loppumisen aistinvaraisesti tai
varmistavalla analyysillä.

Tutkinnon suorittaja osaa hedelmäviinien selkiyttämisen ja stabiloinnin teoret-
tisen perustan ja ymmärtää selkeytysaineiden käytön tarkoituksen sekä yleisimpien
lisäaineiden merkityksen hedelmäviinien säilyvyydelle. Hän tuntee yleisimmät
selkeytysaineet ja suodatuslaitteet ja osaa annostella selkeytys- ja lisäaineita,
suodattaa sekä ylläpitää ja huoltaa yleisimpiä suodatinlaitetyyppejä. Hän osaa
ratkaista tämän vaiheen yleisimmät ongelmatilanteet.

Tutkinnon suorittaja hallitsee hedelmäviinien kypsytämisen ja lopputuotteen
valmistamisen niin, että tuntee eri hedelmäviinityypeille soveltuvat kypsytystarpeet
ja -menetelmät, kypsymisen olosuhde-, tila-, laitteisto- ja välineistövaatimukset sekä
hapen ja tärkeimpien hyöty- ja haittamikrobien merkityksen kypsymiselle. Hän
hallitsee kypsytyksen aistinvaraisella tai analyyttisellä seurannalla ja osaa tehdä
analyysien perusteella korjaavia toimenpiteitä. Hän osaa prosentti-, laimennos- ja
väkevöintilaskennan. Hän on selvillä yleisimmistä valmiin viinin virheistä, kuten
hapettumisesta, etikoitumisesta, hiivaisuudesta, sameudesta ja korkittumisesta.

Tutkinnon suorittaja hallitsee hedelmäviinien pakkaamisen ja on selvillä yleisim-
mistä pakkausmateriaaleista ja niille asetetuista vaatimuksista. Hän tuntee yleisim-
pien pakkauslaitteiden toimintaperiaatteet ja hallitsee laitteiden käytön. Hän osaa
valmistella tuotteet pakkausvalmiiksi tekemällä tarvittavat analyysit ja mahdolliset
korjaavat toimet ja lisäannostelut. Hän hallitsee prosessihygienian ja hedelmäviinien
varastointitekniikan, on selvillä varastotiloille ja varastointioloille asetetuista vaati-
muksista sekä osaa ratkaista yleiset ongelmatilanteet, kuten lämpötilan muutokset.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön
niin, että osaa käyttää sen sallimia raaka-aineita, menetelmiä ja lisäaineita, on selvillä
tuotteelle asetetuista raja-arvoista ja pakkausmerkinnöistä sekä noudattaa säännöksiä
varastoinnista ja raportoinnista. Hän toimii omavalvonnan ohjeistuksen mukaan ja
on suorittanut hygieniapassin. Hän ottaa ympäristönäkökohdat huomioon ja toimii
ympäristöstävällisesti. Hän tunnistaa teknologian käyttöön liittyvät työturvallisuus-
riskit ja ottaa ne sekä työturvallisuusmääräykset huomioon eri työvaiheissa.

Tutkinnon suorittaja on perehtynyt tuotesuunnittelun periaatteisiin ja mene-
telmiin niin, että osaa soveltaa niitä hedelmäpohjaisten alkoholijuomien tuotekehiti-

teyssä. Hän tuntee hedelmäalkoholituotteiden aistinvaraisen arvioinnin perusteet ja osaa soveltaa niitä kehitysvaiheessa olevan tuotteen ulkonäön, tuoksun, maun ja kokonaisvaikutelman arvioinnissa. Hän osaa arvioida tuotekehittelyn tuloksien menestymisen mahdollisuuksia kysynnän, laadukkuuden ja kannattavuuden näkökulmasta.

2 § Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja ymmärtää raaka-aineiden ja puolivalmisteiden laadun merkityksen lopputuotteelle ja on selvillä niiden soveltuvuudesta eri hedelmäalkoholijuomiin. Hän osaa käsitellä raaka-aineita ja puolivalmisteita hygieenisesti ja taloudellisesti sekä osaa raaka-aineiden ja puolivalmisteiden varastointimenetelmien periaatteet.

Tutkinnon suorittaja on selvillä väkevöidyille hedelmäviineille, hiilihapollisille hedelmäalkoholijuomille sekä hedelmälikööreille ja -tisleille tyypillisten prosessien perus- ja erikoiskoneista, -laitteista sekä -välineistä ja tuntee niiden toiminnan periaatteet. Hän on selvillä tuotteiden valmistustiloille ja -olosuhteille asetetuista erityisvaatimuksista.

Tutkinnon suorittaja tuntee väkevöityjen hedelmäviinien, hiilihapollisten hedelmäalkoholijuomien sekä hedelmäliköörien ja -tisleiden valmistusprosessien periaatteet. Hän on selvillä prosessien kriittisistä pisteistä ja tuntee eri tuoteryhmille asetetut erityisvaatimukset pakkausmenetelmien ja -materiaalien sekä varastoinnin osalta.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön sekä laadunvalvonnan ohjeistuksen ja hygieniamääräykset. Hän ottaa turvallisuus- ja ympäristönäkökohdat huomioon toiminnassaan.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- raaka-aineiden ja puolivalmisteiden tuntemus sekä käsittely- ja varastointitaito
- prosessitilojen, -koneiden, -laitteiden ja välineiden tuntemus
- väkevöityjen hedelmäviinien, hiilihapollisten hedelmäalkoholijuomien sekä hedelmäliköörien ja -tisleiden valmistusprosessien tuntemus
- pakkaamisen ja varastoinnin tuntemus
- säädösten, määräysten ja ohjeiden tuntemus
- turvallisuus- ja ympäristönäkökohtien tuntemus.

Hyväksytty suoritus

Tutkinnon suorittaja osaa käsitellä eri hedelmäalkoholijuomiin käytettäviä raaka-aineita ja puolivalmisteita hygieenisesti ja hävikkiä välttäen. Hän tuntee raaka-aineiden ja puolivalmisteiden laatuvaatimukset sekä varastointi- ja kypsytysmenetelmät ja ottaa niiden valinnassa huomioon menetelmien edut ja haitat.

Tutkinnon suorittaja on selvillä valmistustilojen, -välineiden ja -olosuhteiden erityisvaatimuksista, esimerkiksi astiamateriaaleista ja prosessilämpötiloista. Hän tuntee eri hedelmäalkoholijuomaprosessien kone-, laite- ja välinevaatimukset sekä niiden muodostamat tuotantoketjut ja niiden ylläpidon periaatteet. Hän on selvillä eri prosesseihin ja analytiikkaan vaadittavista erikoiskoneista, -laitteista ja -välineistä.

Tutkinnon suorittaja tuntee väkeväytyjen hedelmäviinien valmistusprosessin päävaiheet eli perusviinin valmistuksen, väkevöinnin ja kypsytyksen. Hän on selvillä siiderin eri valmistusmenetelmistä ja valmistusmenetelmien päävaiheista eli panostamisesta, selkeytyksestä, kypsyttämisestä, hiilihapottamisesta ja pakkaamisesta. Hän tuntee hiilihapollisten hedelmäviinipohjaisten alkoholijuomien tyypit eli helmeilevän hedelmäviinin, hiilihapotetun hedelmäviinin ja hedelmäkuohuviinin. Hän on selvillä juomien hiilihapottamisen periaatteista ja hedelmäkuohuviinin eri valmistusmenetelmistä ja valmistukseen liittyvästä analytiikasta. Hän tuntee toiseen käymiseen perustuvien menetelmien päävaiheet: perusviinin valmistuksen, panostamisen toiseen käymiseen ja lopputuotteen valmistamisen.

Tutkinnon suorittaja tuntee hedelmälikööriprosessin päävaiheet ja analytiikan: raaka-aineen uuttamisen, laimentamisen ja väkevöinnin, sokeroinnin, kypsyttämisen, stabiloinnin ja pakkaamisen. Hän on selvillä hedelmätisleiden eri valmistusmenetelmistä ja valmistuksen päävaiheista ja analytiikasta: käymisestä tai uuttamisesta, tislaamisesta, tisleen kypsyttämisestä, stabiloinnista ja pakkaamisesta.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön sallittujen raaka-aineiden, menetelmien ja lisäaineiden suhteen. Hän on selvillä tuotteille asetetuista raja-arvoista ja pakkausmerkinnöistä sekä tuntee säännökset varastoinnista ja raportoinnista. Hän tuntee omavalvonnan ohjeistuksen ja toimii hygieniapassiin sisältyvien määräyksien mukaan. Hän asennoituu ympäristönäkökohtiin vastuullisesti ja pystyy tunnistamaan teknologian käyttöön liittyvät työturvallisuusriskit ja ottamaan ne sekä työturvallisuusmääräykset huomioon eri työvaiheissa.

3 § Asiakaspalvelu ja myynti

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja tuntee yrityksen tuotteet. Hän hallitsee asiakaspalvelutehtävät ja niihin liittyvät rooliodotukset sekä erilaisten koneiden ja laitteiden käytön myynnin apuvälineenä. Hän osaa toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa sekä omaa suullisen ja kirjallisen esitystaidon. Hän noudattaa toimintaan liittyviä säädöksiä ja määräyksiä.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- tuotetuntemus
- asiakaspalvelun hallinta
- koneiden ja laitteiden käyttötaito
- viestintä- ja kielitaito
- säädöksien ja määräyksien noudattaminen.

Hyväksytty suoritus

Tutkinnon suorittaja tuntee tilaviinirytyksen tuotevalikoiman ja hallitsee yksittäisten tuotteiden tuotetietouden ja kustannusrakenteen. Hän osaa välittää yksityiskohtaista tuotetietoutta oikeilla asiatiedoilla asiakaspalvelu- ja muissa tilanteissa.

Tutkinnon suorittaja pystyy vastaamaan erilaisten asiakas- ja myyntitilanteiden hoidosta yrityksen liikeidean ja toiminta-ajatuksen mukaan. Hän tuntee asiakaspsykologisia perusteita ja on selvillä asiakkaan käyttäytymiseen vaikuttavista tekijöistä. Hän osaa ottaa asiakkaan vastaan, arvioida asiakastilanteen sekä esitellä, tarjota ja myydä tuotteita. Hän osaa toteuttaa tavoitteellista ja tuloksellista markkinointi- ja myyntityötä.

Tutkinnon suorittaja osaa palvella erilaisia asiakkaita ja asiakasryhmiä sekä toimia luontevasti ja ystävällisesti asiakaspalvelun eri vaiheissa. Hän pystyy kestämaan kiireaikojen ja yllättävien tilanteiden aiheuttamat paineet sekä hoitamaan hankalat asiakastilanteet. Hän osaa pukeutua asianmukaisesti sekä pitää asiakastilat ja niiden ympäristön siistinä. Hän osaa ottaa vastaan mahdolliset reklamaatiot ja vastata niihin hyvän tavan mukaisesti. Hän kerää asiakaspalautetta ja osaa kehittää asiakaspalvelua sen mukaan. Hän tiedostaa hyvän asiakaspalvelun merkityksen yrityksen imagolle ja toiminnan jatkuvuudelle sekä toimii joutuisasti ja taloudellisesti.

Tutkinnon suorittaja osaa käyttää maksutapahtumaan liittyviä koneita ja laitteita, kuten kassakoneita ja maksupäätteitä. Hän hallitsee maksuvälineiden käytön ja ottaa niiden turvallisuus- ja riskitekijät huomioon. Hän osaa puhua erilaisissa vuorovaikutustilanteissa äidinkieleltään selkeästi ja pystyy palvelemaan asiakkaita myös muulla kuin äidinkielellään niin, että ymmärtää selkeää ja yksinkertaista puhetta ja selviää tällä kielellä yksinkertaisissa tiedonvaihtoa vaativissa puhe-tilanteissa. Hän osaa laatia erilaisia kirjallisia tuotoksia, kuten esitteitä, mainoksia ja tarjouksia.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien anniskeluun, vähittäismyyntiin ja mainontaan liittyvät säädökset ja määräykset ja toimii niiden mukaan. Hän osaa soveltaa toiminnassaan kuluttajansuoja- ja tuotevastuulain määräyksiä.

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja on selvillä yrittämisen edellytyksistä yrityksen toimialalla. Hän tuntee liikeideakäsitteen ja osaa käyttää sitä yritystoiminnan suunnittelun ja kehittämisen lähtökohtana. Hän tuntee yritystoiminnan talous- ja kannattavuustekijät ja osaa laatia toimintasuunnitelman ja talousarvion sekä hinnoitella tuotteet ja tuotepaketit. Hän tuntee yritysverotuksen pääpiirteet ja osaa hoitaa ostotoiminnan ja laskutuksen.

Tutkinnon suorittaja tuntee työnantajaa koskevat säädökset ja määräykset sekä työehdot ja palkkaustavat. Hän osaa johtaa ja kehittää yritystä sekä suunnitella ja toteuttaa tilaviiniyrityksen markkinoinnin. Hän osaa verkostoitua ja käyttää tietotekniikkaa työssään.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- yrittämisen edellytysten tuntemus
- liikeidean tuntemus ja käyttö
- toimintasuunnitelman ja talousarvion laadinta
- kannattavuuden periaatteiden tuntemus
- tuotteiden ja palveluiden hinnoittelu
- yritysverotuksen tuntemus
- ostotoiminnan ja laskutuksen hallinta
- työnantajana toimiminen
- yrityksen johtaminen ja kehittäminen
- markkinoinnin suunnittelu ja toteutus
- verkostoitumistaito
- tietotekniikan käyttötaito.

Hyväksytty suoritus

Tutkinnon suorittaja tuntee alan tuotantomuodot ja osaa arvioida niiden kehittymismahdollisuuksia sekä alalla yrittämisen menestymisen edellytyksiä. Hän on selvillä yrittäjyyteen liittyvistä keskeisistä henkilökohtaisista ominaisuuksista ja valmiuksista ja osaa tässä suhteessa tunnistaa itsensä kehittämisen kohteet. Hän tuntee alalla yrittämiseen liittyvän lainsäädännön ja lupamenettelyn.

Tutkinnon suorittaja pystyy kehittämään yrityksen liikeideaa niin, että ottaa huomioon markkinoiden kysyntä- ja kilpailutekijöitä sekä oman idean kannalta olennaisia erilaistamistekijöitä. Hän pystyy arvioimaan kehittyneen liikeidean menestymisen mahdollisuuksia.

Tutkinnon suorittaja osaa laatia toiminnan kannalta keskeisten alueiden toimintasuunnitelmat sekä tulo- ja menoarvion, jossa ottaa huomioon yrityksen tilanteen ja tavoitesuunnan. Hän tuntee pääpiirteittäin kirjanpidon ja laskenta-toimen periaatteet. Hän ymmärtää, mitä on kannattava liiketoiminta, ja osaa laatia yrityksen toimintaa kuvaavia kannattavuuslaskelmia ja arvioida yritystoiminnan kannattavuutta niiden ja tunnuslukujen avulla. Hän osaa tulkita tilinpäätöstä ja etsiä keinoja yrityksen kannattavuuden parantamiseksi. Hän osaa laatia yritykselle karkean tulosenennusteen.

Tutkinnon suorittaja tuntee kustannuslaskennan periaatteet ja markkina-pohjaisen hinnoittelun niin, että pystyy hinnoittelemaan tuotteet ja tuotepaketit kannattavasti ja markkinalähtöisesti. Hän hallitsee arvonlisä- ja alkoholiveron määräytymisen ja ottaa ne huomioon hinnoittelussa. Hän tuntee ostotoiminnan ja laskutuksen periaatteet ja osaa hoitaa säädösten ja sopimusten mukaan niihin liittyvät toimenpiteet, kuten laskuihin tehtävät arvonlisä- ja muut erittelyt. Hän on selvillä yritysverotuksen periaatteista pääpiirteittäin ja pystyy ottamaan kantaa veroilmoituksen sisältöön.

Tutkinnon suorittaja on selvillä alaa koskevista työehdoista ja palkkaustavoista, työnantajaa ja työntekijää koskevista velvoitteista ja oikeuksista sekä sosiaaliturvaa ja työsuojelua koskevista kysymyksistä niin, että pystyy tulkitsemaan ja noudattamaan näitä koskevia säädöksiä, määräyksiä ja sopimuksia työnantajana.

Tutkinnon suorittaja hallitsee yrityksen päivittäiset ja kausittaiset työt sekä pystyy suunnittelemaan ne ja johtamaan toimintaa eettisesti kestävien periaatteiden mukaan. Hän osaa johtamisessa yhdistää tuotannonalan tuntemuksen, yrittäjyyden ja riskien hallinnan, henkilöstöhallinnon, kestävä kehityksen periaatteet sekä yrityksen palveluluonteen toiminnalliseksi kokonaisuudeksi. Hän on selvillä laatu-järjestelmän periaatteista niin, että osaa käyttää sitä yrityksen laadunhallinnan ja kehittämisen välineenä. Hän on halukas kehittämään ammattitaitoaan ja osaa pitää huolta omasta jaksamisestaan ja hyvinvoinnistaan.

Tutkinnon suorittaja tuntee markkinoinnin periaatteet ja osaa laatia markkinointisuunnitelman ja -budjetin niin, että se on realistinen ja antaa mahdollisuuden pienyrityksen tarjoamien tuotteiden näkyvyydelle. Hän ymmärtää markkinoinnin kohdentamisen merkityksen ja pystyy kohdentamaan markkinointitoimet asiakaskunnan mukaan. Hän osaa seurata suunnitelman toteutumista ja tuloksia sekä tekemään korjaavia toimenpiteitä kokemusten perusteella. Hän osaa käyttää markkinoinnissa yritykselle sopivia paikallisia, alueellisia ja valtakunnallisia kanavia sekä järjestää markkinointi- ja myyntitapahtumia ja toimia niissä esittelijänä. Hän tuntee markkinoinnin käsitteet niin, että pystyy seuraamaan markkinoinnissa tapahtuvia suuntauksia ja muita muutoksia.

Tutkinnon suorittaja tuntee verkostoitumisen edut ja osaa hakeutua markkinointi- ja muuhun yhteistyöhön liikeideaan sopivien yhteistyötahojen kanssa, esimerkiksi tilaviini-, matkailu- ja markkinointiyritykset ja muut matkailualan toimijat. Hän osaa käyttää sähköpostia, Internetiä ja tietotekniikan sovelluksia toimintojen ja tuotteiden suunnittelussa, markkinointitoimissa, yhteydenpidossa eri tahoihin sekä tiedon hankinnassa.

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja ymmärtää hedelmäviinien raaka-aineen laadun merkityksen valmiin tuotteen laadulle ja on selvillä raaka-aineiden soveltuvuudesta eri alkoholijuomiin. Hän osaa käsitellä raaka-aineita hygieenisesti ja taloudellisilla toimintatavoilla sekä osaa raaka-aineiden varastointimenetelmien periaatteet.

Tutkinnon suorittaja on selvillä valmistustiloille asetetuista vaatimuksista ja ymmärtää prosessisuunnittelun merkityksen toiminnan taloudellisuudelle ja tehokkuudelle. Hän osaa valita kuhunkin tuotannonvaiheeseen soveltuvan työmenetelmän, tilan, kone- ja laitekokonaisuuden sekä välineistön ja osaa käyttää niitä. Hän hallitsee valmistus- ja laboratoriotilojen, -koneiden, -laitteiden ja -välineiden päivittäiset ylläpitotoimet ja -huollot.

Tutkinnon suorittaja hallitsee hedelmäviinien valmistusprosessin eri vaiheet. Hän noudattaa korkeaa hygieniatasoa ja hallitsee prosessin kannalta merkittävimpiä hyöty- ja haittamikrobeja. Hän ymmärtää selkeytyksen ja kypsytyksen vaikutuksen tuotteelle. Hän tuntee yleiset pakkausmenetelmät ja -materiaalit ja osaa varastoida tuotteet.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön ja osaa soveltaa sitä sekä noudattaa laadunvalvonnan ohjeistusta ja hygieniää. Hän ottaa turvallisuus- ja ympäristönäkökohdat huomioon toiminnassaan. Hän on selvillä hedelmäalkoholijuomien tuotesuunnittelun periaatteista ja tuotteistamisprosessista. Hän toimii yrittäjämäisesti.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- raaka-aineiden tuntemus sekä käsittely- ja varastointitaito
- prosessitilojen, -koneiden, -laitteiden ja -välineiden käyttö- ja huoltotaito
- hedelmäviinien valmistusprosessin hallinta
- tuotteiden pakkaamisen ja varastoinnin hallinta
- säädösten, määräysten ja ohjeiden tuntemus ja noudattaminen
- turvallisuus- ja ympäristönäkökohtien huomioon ottaminen
- tuotekehittelyyn osallistuminen
- sisäinen yrittäjyys.

Hyväksytty suoritus

Tutkinnon suorittaja tuntee yleisimmät suomalaiset marja- ja hedelmälajit. Hän osaa määritellä marjojen ja hedelmien kypsyysasteen aistinvaraisesti ja refrakto-

metrisesti tai titraamalla raaka-aineen sokeripitoisuuden. Hän osaa käsitellä raaka-aineita hygieenisesti ja hävikkiä välttäen. Hän tuntee yleiset talousveden laatuvaatimukset, hedelmäalkoholijuomiin soveltuvat sokerityypit sekä käymiskelpoiset sokerit. Hän tuntee marjojen ja hedelmien varastointimenetelmät ja ottaa niiden käytön valinnassa huomioon menetelmien edut ja haitat.

Tutkinnon suorittaja tuntee valmistustiloille asetetut pinnoite-, viemäröinti-, ilmanvaihto-, valvonta- ja turvallisuusvaatimukset. Hän on selvillä prosessin koneille, laitteille ja välineille asetetuista yleisistä pintamateriaali- ja puhdistettavuusvaatimuksista. Hän osaa valita prosessin eri vaiheisiin soveltuvat koneet, laitteet ja välineet sekä käyttää niitä. Hän hallitsee tilojen, koneiden, laitteiden ja välineiden päivittäiset ylläpito- ja huoltotoimet niin, että niiden puhtaus ja käyttökunto pysyvät vaaditulla tasolla. Hän tuntee tärkeimmät laboratoriolaitteistot ja -välineet sekä niille asetetut vaatimukset, on selvillä niiden soveltuvuudesta pientuotantoon ja osaa käyttää ja huoltaa niitä. Hän tuntee analyyseissa käytettävät kemikaalit ja niiden käyttöturvallisuusvaatimukset.

Tutkinnon suorittaja hallitsee raaka-aineen mehustamisen eri vaiheet, kuten raaka-aineen sulattamisen, antioksidanttien ja entsyymien käytön periaatteet, yleisimpien mehustuslaitteistojen käytön ja niihin liittyvät ongelmatilanteet, mehutaikaa muun vastaavan näytteen ottamisen ja analysoinnin sekä analyysitulosten hyödyntämisen. Hän hallitsee hedelmäviinien reseptiikan ja panostamisen, kuten vierteen sekoittamisen, hiivan ja muiden käymisen apuaineiden käytön, sekä ratkaisut yleisimmissä ongelmatilanteissa. Hän tuntee hedelmäviinien mehutaikaa ja mäsikäymisen sekä alkoholikäymisen teoreettisen perustan. Hän hallitsee käymistäpahtuman lämpötilan säätelyn, pystyy seuraamaan käymistäpahtumaa aistinvaraisesti ja analyyseilla, osaa selvittää käymisvaiheeseen liittyvät yleiset ongelmatilanteet sekä todeta käymistäpahtuman loppumisen aistinvaraisesti tai varmistaavalla analyysillä.

Tutkinnon suorittaja osaa hedelmäviinien selkiyttämisen ja stabiloinnin teoreettisen perustan, ymmärtää selkeytysaineiden käytön tarkoituksen sekä yleisimpien lisäaineiden merkityksen hedelmäviinien säilyvyydelle. Hän tuntee yleisimmät selkeytysaineet ja suodatuslaitteet, osaa annostella selkeytys- ja lisäaineita, suodattaa sekä ylläpitää ja huoltaa yleisimpiä suodatinlaitetyyppejä. Hän osaa ratkaista tämän vaiheen yleisimmät ongelmatilanteet.

Tutkinnon suorittaja hallitsee hedelmäviinien kypsyttämisen ja lopputuotteen valmistamisen niin, että tuntee eri hedelmäviinityypeille soveltuvat kypsytystarpeet ja -menetelmät, kypsymisen olosuhde-, tila-, laitteisto- ja välineistövaatimukset sekä hapen ja tärkeimpien hyöty- ja haittamikrobien merkityksen kypsymiselle. Hän hallitsee kypsytyksen aistinvaraisella tai analyttisellä seurannalla ja osaa tehdä analyysien perusteella korjaavia toimenpiteitä. Hän osaa prosentti-, laimennos- ja väkevöintilaskennan. Hän on selvillä yleisimmistä valmiin viinin virheistä, kuten hapettumisesta, etikoitumisesta, hiivaisuudesta, sameudesta ja korkittumisesta.

Tutkinnon suorittaja hallitsee hedelmäviinien pakkaamisen ja on selvillä yleisimmistä pakkausmateriaaleista ja niille asetetuista vaatimuksista. Hän tuntee yleisimpien pakkauslaitteiden toimintaperiaatteet ja hallitsee laitteiden käytön. Hän osaa valmistella tuotteet pakkausvalmiiksi tekemällä tarvittavat analyysit ja mahdolliset

korjaavat toimenpiteet ja lisäannostelut. Hän hallitsee prosessihygienian ja hedelmäviinien varastointitekniikan, on selvillä varastotiloille ja varastointiloille asetetuista vaatimuksista sekä osaa ratkaista yleiset ongelmatilanteet, kuten lämpötilan muutokset.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön niin, että osaa käyttää sen sallimia raaka-aineita, menetelmiä ja lisäaineita, on selvillä tuotteelle asetetuista raja-arvoista ja pakkausmerkinnöistä sekä noudattaa säännöksiä varastoinnista ja raportoinnista. Hän toimii omavalvonnan ohjeistuksen mukaan, noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmaa ja on suorittanut hygieniapassin. Hän ottaa ympäristönäkökohdat huomioon ja toimii ympäristöstävällisesti. Hän tunnistaa teknologian käyttöön liittyvät työturvallisuusriskit ja ottaa ne sekä työturvallisuusmääräykset huomioon eri työvaiheissa.

Tutkinnon suorittaja on selvillä hedelmäalkoholituotteiden aistinvaraisen arvioinnin perusteista ja osaa hyödyntää niitä prosessin eri vaiheissa tuotteen ulkonäön, tuoksun, maun ja kokonaisvaikutelman arvioinnissa. Hän on kiinnostunut yrityksessä tapahtuvasta tuotekehitystyöstä ja osaa tuoda kehitysideoita esiin.

Tutkinnon suorittaja toimii työtehtävässään palveluhenkisesti tilaviiniyrityksen arvoja ja palveluideaa noudattaen. Hän ymmärtää taloudellisen toiminnan keskeiset periaatteet ja osaa soveltaa niitä työssään. Hän tietää, mistä yrityksen tuotot syntyvät, millaisia kustannuksia toiminta aiheuttaa, mikä on maksukyvyyn merkitys sekä mitä kannattavuus on ja miten siihen voi vaikuttaa. Hän on vastuuntuntoinen ja ymmärtää työpanoksensa merkityksen yrityksen toiminnalle. Hän hallitsee pääkohdat keskeisistä työelämää koskevista säädöksistä, kuten työsopimusta ja työaikoja koskevat määräykset. Hän osaa kehittää toimintaansa ja osaamistaan.

6 § Muiden hedelmäpohjaisten alkoholijuomien valmistus

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja ymmärtää raaka-aineiden ja puolivalmisteiden laadun merkityksen lopputuotteelle ja on selvillä niiden soveltuvuudesta eri hedelmäalkoholijuomiin. Hän osaa käsitellä raaka-aineita ja puolivalmisteita hygieenisesti ja taloudellisesti sekä osaa raaka-aineiden ja puolivalmisteiden varastointimenetelmien periaatteet.

Tutkinnon suorittaja on selvillä väkevöidyille hedelmäviineille, hiilihapollisille hedelmäalkoholijuomille sekä hedelmälikööreille ja -tisleille tyyppillisten prosessien perus- ja erikoiskoneista, -laitteista sekä -välineistä ja tuntee niiden toiminnan periaatteet. Hän on selvillä tuotteiden valmistustiloille ja -olosuhteille asetetuista erityisvaatimuksista.

Tutkinnon suorittaja tuntee väkevöityjen hedelmäviinien, hiilihapollisten hedelmäalkoholijuomien sekä hedelmäliköörien ja -tisleiden valmistusprosessien periaatteet. Hän on selvillä prosessien kriittisistä pisteistä ja tuntee eri tuoteryhmille asetetut erityisvaatimukset pakkausmenetelmien ja -materiaalien sekä varastoinnin osalta.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön sekä laadunvalvonnan ohjeistuksen ja hygieniamääräykset. Hän ottaa turvallisuus- ja ympäristönäkökohdat huomioon toiminnassaan ja toimii yrittäjämäisesti.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- raaka-aineiden ja puolivalmisteiden tuntemus sekä käsittely- ja varastointitaito
- prosessitilojen, -koneiden, -laitteiden ja välineiden tuntemus
- väkevoityjen hedelmäviinien, hiilihapollisten hedelmäalkoholijuomien sekä hedelmäliköörien ja -tisleiden valmistusprosessien tuntemus
- pakkaamisen ja varastoinnin tuntemus
- säädösten, määräysten ja ohjeiden tuntemus
- turvallisuus- ja ympäristönäkökohtien huomioon ottaminen
- sisäinen yrittäjyys.

Hyväksyty suoritus

Tutkinnon suorittaja osaa käsitellä eri hedelmäalkoholijuomiin käytettäviä raaka-aineita ja puolivalmisteita hygieenisesti ja hävikkiä välttäen. Hän tuntee raaka-aineiden ja puolivalmisteiden laatuvaatimukset sekä varastointi- ja kypsytysmenetelmät ja ottaa niiden valinnassa huomioon menetelmien edut ja haitat.

Tutkinnon suorittaja on selvillä valmistustilojen, -välineiden ja -olosuhteiden erityisvaatimuksista, esimerkiksi astiamateriaaleista ja prosessilämpötiloista. Hän tuntee eri hedelmäalkoholijuomaprosessien kone-, laite- ja välinevaatimukset sekä niiden muodostamat tuotantoketjut ja niiden ylläpidon periaatteet. Hän on selvillä eri prosesseihin ja analytiikkaan vaadittavista erikoiskoneista, -laitteista ja -välineistä.

Tutkinnon suorittaja tuntee väkevoityjen hedelmäviinien valmistusprosessin päävaiheet eli perusviinin valmistuksen, väkevöinnin ja kypsytyksen. Hän on selvillä siiderin eri valmistusmenetelmistä ja valmistusmenetelmien päävaiheista eli panostamisesta, selkeytyksestä, kypsyttämisestä, hiilihapottamisesta ja pakkaamisesta. Hän tuntee hiilihapollisten hedelmäviinipohjaisten alkoholijuomien tyypit eli helmeilevän hedelmäviinin, hiilihapotetun hedelmäviinin ja hedelmäkuohuviinin. Hän on selvillä juomien hiilihapottamisen periaatteista ja hedelmäkuohuviinin eri valmistusmenetelmistä ja valmistukseen liittyvästä analytiikasta. Hän tuntee toiseen käymiseen perustuvien menetelmien päävaiheet: perusviinin valmistuksen, panostamisen toiseen käymiseen ja lopputuotteen valmistamisen.

Tutkinnon suorittaja tuntee hedelmälikööriprosessin päävaiheet ja analytiikan: raaka-aineen uuttamisen, laimentamisen ja väkevöinnin, sokeroinnin, kypsyttämisen, stabiloinnin ja pakkaamisen. Hän on selvillä hedelmätisleiden eri valmistusmenetelmistä ja valmistuksen päävaiheista ja analytiikasta: käymisestä tai uuttamisesta, tislaamisesta, tisleen kypsyttämisestä, stabiloinnista ja pakkaamisesta.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien tuotantoa ohjaavan lainsäädännön sallittujen raaka-aineiden, menetelmien ja lisäaineiden suhteen. Hän on selvillä tuotteille asetetuista raja-arvoista ja pakkausmerkinnöistä sekä tuntee säännökset varastoinnista ja raportoinnista. Hän toimii omavalvonnan ohjeistuksen mukaan, noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmaa ja on suorittanut hygieniapassin. Hän asennoituu ympäristönäkökohtiin vastuullisesti ja pystyy tunnistamaan teknologian käyttöön liittyvät työturvallisuusriskit ja ottaa ne sekä työturvallisuusmääräykset huomioon eri työvaiheissa.

Tutkinnon suorittaja toimii työtehtävässään palveluhenkisesti tilaviiniyrityksen arvoja ja palveluideaa noudattaen. Hän ymmärtää taloudellisen toiminnan keskeiset periaatteet ja osaa soveltaa niitä työssään. Hän tietää, mistä yrityksen tuotot syntyvät, millaisia kustannuksia toiminta aiheuttaa, mikä on maksukyvyyn merkitys sekä mitä kannattavuus on ja miten siihen voi vaikuttaa. Hän on vastuuntuntoinen ja ymmärtää työpanoksensa merkityksen yrityksen toiminnalle. Hän hallitsee pääkohdat keskeisistä työelämää koskevista säädöksistä, kuten työsopimusta ja työaikoja koskevat määräykset. Hän osaa kehittää toimintaansa ja osaamistaan.

7 § Asiakaspalvelu, myynti ja markkinointi

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja tuntee yrityksen tuotteet. Hän hallitsee asiakaspalvelutehtävät ja niihin liittyvät rooliodotukset sekä erilaisten koneiden ja laitteiden käytön myynnin apuvälineenä. Hän osaa toimia erilaisissa vuorovaikutustilanteissa sekä omaa suullisen ja kirjallisen esitystaidon. Hän noudattaa toimintaan liittyviä säädöksiä ja määräyksiä ja pystyy osallistumaan tilaviiniyrityksen markkinointiin. Hän osaa käyttää yhteistyöverkostoja ja tietotekniikkaa työssään.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- tuotetuntemus
- asiakaspalvelun hallinta
- koneiden ja laitteiden käyttötaito
- viestintä- ja kielitaito
- säädöksien ja määräyksien noudattaminen
- markkinointiin osallistuminen
- yhteistyötaidot
- tietotekniikan käyttötaito.

Hyväksytyt suoritukset

Tutkinnon suorittaja tuntee tilaviiniyrityksen tuotevalikoiman ja hallitsee yksittäisten tuotteiden tuotetietouden ja on pääpiirteittäin selvillä tuotteiden kustannusrakenteesta. Hän osaa välittää yksityiskohtaista tuotetietoutta oikeilla asiantiedoilla asiakaspalvelu- ja muissa tilanteissa.

Tutkinnon suorittaja pystyy vastaamaan erilaisten asiakas- ja myyntitilanteiden hoidosta yrityksen liikeidean ja toiminta-ajatuksen sekä annettujen ohjeiden mukaan. Hän tuntee asiakaspsykologisia perusteita ja on selvillä asiakkaan käyttäytymiseen vaikuttavista tekijöistä. Hän osaa ottaa asiakkaan vastaan, arvioida asiakastilanteen sekä esitellä, tarjota ja myydä tuotteita. Hän osaa toteuttaa tavoitteellista ja tuloksellista markkinointi- ja myyntityötä.

Tutkinnon suorittaja osaa palvella erilaisia asiakkaita ja asiakasryhmiä sekä toimia luontevasti ja ystävällisesti asiakaspalvelun eri vaiheissa. Hän pystyy kestämaan kiireaikojen ja yllättävien tilanteiden aiheuttamat paineet sekä hoitamaan hankalat asiakastilanteet. Hän osaa puukeutua asianmukaisesti sekä pitää asiakastilat ja niiden ympäristön siistinä. Hän osaa ottaa vastaan mahdolliset reklamaatiot ja vastata niihin hyvän tavan mukaisesti tai ohjata ne yrityksen johdolle. Hän osaa kerätä asiakaspalautetta ja kehittää asiakaspalvelua sen ja annettujen ohjeiden mukaan. Hän tiedostaa hyvän asiakaspalvelun merkityksen yrityksen imagolle ja toiminnan jatkuvuudelle. Hän toimii joutuisasti ja taloudellisesti.

Tutkinnon suorittaja osaa käyttää maksutapahtumaan liittyviä koneita ja laitteita, kuten kassakoneita ja maksupäätteitä. Hän hallitsee maksuvälineiden käytön ja ottaa niiden turvallisuus- ja riskitekijät huomioon. Hän osaa puhua erilaisissa vuorovaikutustilanteissa äidinkieltään selkeästi ja pystyy palvelemaan asiakkaita myös muulla kuin äidinkielellään niin, että ymmärtää selkeää ja yksinkertaista puhetta ja selviää tällä kielellä yksinkertaisissa tiedonvaihtoa vaativissa puhe-tilanteissa. Hän osaa laatia annettujen ohjeiden mukaan erilaisia kirjallisia tuotoksia, kuten esitteitä, mainoksia ja tarjouksia.

Tutkinnon suorittaja tuntee alkoholijuomien anniskeluun, vähittäismyyntiin ja mainontaan liittyvät säädökset ja määräykset ja toimii niiden mukaan. Hän toimii annettujen hygieniamääräysten mukaan ja noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmaa sekä kuluttajansuoja- ja tuotevastuulain määräyksiä.

Tutkinnon suorittaja tuntee markkinoinnin käsitteet ja pystyy osallistumaan myynti- ja markkinointitilaisuuksien järjestämiseen sekä toimimaan niissä esittelijänä. Hän tuntee verkostoitumisen edut ja osaa toimia yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa annettujen ohjeiden mukaan. Hän osaa käyttää sähköpostia, Internetiä ja tietotekniikan ohjelmistovälineitä asiakaspalvelussa ja myyntityössä, yhteydenpidossa eri tahoihin sekä tiedonhankinnassa.

a) Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja on selvillä yrittäjyyteen kuuluvista taidoista ja osaa arvioida omia yrittäjyysominaisuuksiaan ja arvojaan. Hän tuntee ammattialaansa ja osaa tarkastella sen tarjoamia mahdollisuuksia yrittäjänä toimimiseen. Hän tuntee liikeideakäsitteen ja sen käytön yritystoiminnan lähtökohtana. Hän tuntee yritystoiminnan aloittamistoimet ja riskit.

Tutkinnon suorittaja on selvillä yritystoimintaan liittyvistä taloudellisista, tuotannollisista ja henkisistä voimavaroista ja osaa arvioida omia mahdollisuuksiaan yritystoiminnan aloittamiseen. Hän tuntee yritystoimintaan liittyvää keskeistä lainsäädäntöä ja osaa hankkia lisätietoja.

b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit

Tämän tutkinnon osan ammattitaidon arvioinnissa on kiinnitettävä huomiota erityisesti seuraaviin kohtiin:

- omien yrittäjyysominaisuuksien arviointi
- oman ammattialan yritystoiminnan mahdollisuuksien arviointi
- liikeideakäsitteen tuntemus
- yritystoiminnan aloittamistoimenpiteiden ja riskien tuntemus
- yritystoiminnan talouden tärkeimpien periaatteiden tuntemus
- yritystoiminnan vaatimien voimavarojen tuntemus
- omien mahdollisuuksien arviointi yritystoiminnan aloittamiseen
- yritystoiminnan keskeisen lainsäädännön tuntemus
- tiedonhankintataidot.

Hyväksytty suoritus

Tutkinnon suorittaja on selvillä niistä valmiuksista, jotka tukevat yrittäjänä menestymistä. Näiden tietojen sekä omien arvojensa perusteella hän osaa arvioida itseään ja omaa yrittäjyyttään sekä sitä, pystyisikö hän omiin arvioihinsa luottaen tekemään yrittäjänä toimimista ja kehittymistä koskevia päätelmiä ja ratkaisuja.

Tutkinnon suorittaja osaa arvostaa omaa ammattitaitoaan ja tuntee ammattialaansa niin hyvin, että pystyy tarkastelemaan sen tulevaisuuden ja markkinanäkymien perusteella oman yritystoiminnan käynnistämistä. Hän tietää liikeidean tarkoituksen ja ymmärtää sen merkityksen yritystoiminnan suunnittelun ja kehittämisen välineenä. Hänellä on valmiuksia olla mukana kehittämässä omaa yritysideaan asiantuntijan avustuksella. Kehittämisessä hän ottaa huomioon muun muassa markkinoiden kysyntä- ja kilpailutekijöitä, asiakaskohteita ja oman idean toimivuuden kannalta olennaisia erilaistamistekijöitä.

Tutkinnon suorittaja tietää, millaisia vaihtoehtoja yritystoimintaa harkitsevalle

on tarjolla esimerkiksi yritysmuotojen, aloittamistoimien, vastuiden määräytymisen ja riskien osalta. Hän pystyy keskustelemaan omaan yritystoimintaan liittyvistä vaihtoehtoista asiantuntijan kanssa.

Tutkinnon suorittajalla on valmiuksia olla mukana laatimassa yritykselle toiminnan kannalta keskeisten alueiden toimintasuunnitelmia asiantuntijan johdolla. Hän ymmärtää, mitä on kannattava toiminta ja miten siihen pystyy vaikuttamaan. Hän osaa pääpiirteittäin tulkita tilinpäätöstä pääomien, varallisuuden, maksukyvyyn ja tuloksen suhteen. Hän ymmärtää kustannuslaskennan periaatteita ja tietää pääpiirteittäin, mitkä markkinalähtöiset tekijät tulee ottaa huomioon tuotteiden ja palveluiden järkevissä hinnoittelussa. Hän pystyy olemaan mukana karkean tulo- ja menoarvion laadinnassa.

Tutkinnon suorittaja pystyy keskustelemaan oman yritystoiminnan aloittamisesta asiantuntijan kanssa niin, että lähtökohtana on tutkinnon suorittaja oma yritys. Hän on selvillä ammattialan keskeisistä toimija-, viranomais- ja asiantuntijatahoista, yritystoimintaan liittyvästä keskeisestä lainsäädännöstä ja ammattialan lainsäädännön erityispiirteistä. Hän tietää, mistä voi saada asiantuntijapalveluja ja lisätietoja yritystoiminnan verotusta ja muita alueita koskeviin kysymyksiin.

9 § Ammattitaidon osoittamistavat

Ammattitaidon osoittamiseksi annettavien näyttöjen lähtökohtana on saada selville, kuinka hyvin käytännön taidot ja niiden pohjana oleva tietoperusta sekä käsitteelliset rakenteet ovat sovituneet yhteen ja suhteessa siihen, mitä tutkinnon eri osissa vaaditaan. Tämä on osoitettava pääasiassa toiminnallisilla tehtävillä, joita voidaan tarvittaessa täydentää suullisesti, kirjallisesti tai muilla tavoin.

Taidon pääasiallisena arviointimuotona on käytettävä työnäyttöä, taitotestiä, työtoiminnan havainnointia tai simulointia ja kestoaltaan vaihtelevia projekti-tehtäviä. Myös aikaisemmin dokumentoituja näyttöjä vaadittavasta osaamisesta sekä muita arviointimenettelyjä ja näiden yhdistelmiä voidaan käyttää. Yksittäisen arviointimuodon käytön valinnassa on otettava huomioon muun muassa, kuinka hyvin se sopii tutkintovaatimusten arviointiin, miten se vastaa työelämän luonnollisia käytäntöjä, kuinka hyvin sen avulla voidaan erotella haluttu pätevyys ei-pätevästä osaamisesta, miten helppokäyttöinen se on eri toimintaympäristöissä sekä kuinka selkeä se on arvioijille ja arvioitavalle. Edellytetyn ammattitaidon taustalla olevan tiedon ja ymmärryksen tason selvittämiseksi toiminnallisen näytön tukena voidaan käyttää kyselyjä ja haastatteluja, itse- ja ryhmäarviointia, kirjallisia tuotoksia, asiantuntijakeskusteluja tai muuta keinoa, jolla arvioitavan osaamisen taso täsmentyy.

Ammattitaito on arvioitava jokainen tutkinnon osa kerrallaan vertaamalla arvioitavan ammattitaitoa vastaavan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin. Arviointikriteerien mukainen suoritus on hyväksyttävä. Mikäli tutkinnon suorittajalla on esittää aiemmin dokumentoituja näyttöjä, arvioijat arvioivat ne osana suoritettavan tutkinnon osan näyttöä. Tutkintotoimikunta määrittelee kriteerit näyttöjä arvioiville henkilöille. Lähtökohtana on, että arvioijilla on hyvä ammattitaito kyseessä olevalla tutkinnon alalla.

Ammatin kuvaus

Viinintuotannon alalla toimiva on hedelmäalkoholialaan erikoistunut osaaja, joka tuottaa ja myy tilaviinituotteita ja alan oheispalveluja. Päätuotteet ovat hedelmäviinit, hedelmäkuohuviinit, siiderit sekä muut hedelmäalkoholijuomat, kuten väkevoidyt hedelmäviinit ja liköörit. Oheispalvelut liittyvät useimmiten matkailu-alaan. Alan ammattilainen toimii itsenäisenä yrittäjänä tai työsuhteessa tilaviini-yritykseen.

Viinitilat ovat erityyppisiä matkailualan perheyriyksiä, joissa tilan peruselinkeinon liittyy pienimuotoinen hedelmäalkoholijuomien tuotanto ja juomien anniskelu- ja vähittäismyynti sekä useimmiten myös ravitsemis- ja majoituspalvelut. Maassamme toimivat viitisenkymmentä tilaviiniyritystä työllistävät välittömästi noin 150 henkilöä ja välillisesti lisäksi 100–200. Viinitilat tuottavat hedelmäalkoholijuomia yhteensä vuodessa noin 350 000 litraa, josta yli kaksi kolmannesta myydään vähittäismyyntinä omista tilamyymälöistä. Loput myydään anniskelu- ja tukkumyyntinä, alkoholimonopoliliikkeen kautta tai ne menevät vientiin. Tuotettu hedelmäviinimäärä on noin 0,5 prosenttia suomalaisten kuluttamasta viinimäärästä. Väkevien hedelmäviinien, liköörien sekä tisleiden osuus kokonaiskulutuksesta on alle 0,1 prosenttia.

Tilaviiniyritykset ovat kuluneiden kymmenen vuoden aikana vakiinnuttaneet asemansa paikallisina maaseutumatkailukeskuksina ja toimivat omalta osaltaan maaseudun ja kaupungin vuorovaikutuksen lisääjinä. Tulevaisuudessa tapahtuvan lainsäädännön kehittymisen odotetaan tuovan mahdollisuuksia yritysten markkinointi- ja myyntitoiminnan lisäämiseen ja siten kilpailukyvyyn parantamiseen. Suomalaisen luonnon ja raaka-aineiden puhtaat aromit kiinnostavat yhä enemmän Keski-Euroopan markkinoita. Erikoistuotteiden viennille näyttäisi olevan mahdollisuutensa.

Tilaviiniyrittäjä hallitsee monipuolisesti alansa niin, että hän osaa sekä tilansa hedelmäalkoholijuomien valmistuksen paikallisista ja aidoista raaka-aineista että maaseutua elävöittävän yrityksensä asiakaspalvelun, myynnin, markkinoinnin ja yritystalouden toiminnot. Lisäksi hänen on tunnettava kiinnostusta yrityksen tuotteiden kehittämiseen ja hallittava siihen liittyvät toiminnot. Viinitilan palveluksessa oleva ammattilainen hallitsee yrittäjän tavoin hedelmäalkoholijuomien tuotantoprosessit sekä asiakaspalvelun ja myyntitoiminnan. Sekä yrittäjällä että työntekijällä on vankka tietämys alan lainsäädännöstä ja valmisteverotuksesta sekä niiden vaikutuksesta elinkeinon. Maaseutuelinkeinon ammattilaisena viinintuotannon osaaja tuntee vastuunsa maaseudusta ja luonnosta ja toimii kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.