

LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINTO

TUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus 2002

ISBN 952-13-1420-6 (nid.)

ISBN 952-13-1421-4 (pdf)



OPETUSHALLITUS
UTBILDINGSSTYRELSEN

DNO 15/011/2002

MÄÄRÄYS **Velvoittavana
noudatettava**

PÄIVÄMÄÄRÄ 12.3.2002

Voimassaoloaika
15.4.2002 alkaen toistaiseksi

Säännökset, joihin toimivalta
Määräyksen antamiseen perustuu
L 631/1998 13 § 2 mom
A 812/1998 1 § 1 mom

Kumoaa Määräyksen no
Muuttaa Määräystä no

LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt Luonnontuotealan ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 15.4.2002 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.

Todistuksiin merkittävistä tiedoista ja todistusmalleista sekä henkilökohtaisten opiskeluohjelmien laatimisen perusteista määrätään erikseen.

Pääjohtaja JUKKA SARJALA
Jukka Sarjala

Ylitarkastaja AAPO KOUKKU
Aapo Koukku

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET	7
	1 § Näyttötutkinnot	7
	2 § Näyttötutkintoihin valmistava koulutus	7
	3 § Ammattitaidon osoittamistapojen ja tutkintosuoritusten arvioinnin yleiset perusteet	8
2	Luku	
	LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN	8
	1 § Tutkinnon osat	8
3	Luku	
	LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	9
	1 § Luonnontuotteiden tuntemus ja talteenotto	9
	a) Ammattitaitovaatimukset	9
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	9
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	12
	2 § Luonnontuotealan yritystoiminta	12
	a) Ammattitaitovaatimukset	12
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	12
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	14
	3 § Luonnontuotteiden jalostaminen	15
	a) Ammattitaitovaatimukset	15
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	15
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	18
	4 § Luonnontuotteiden markkinointi	18
	a) Ammattitaitovaatimukset	18
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	18
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	20
	5 § Erikoisluonnontuotteet	20
	a) Ammattitaitovaatimukset	20
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	20
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	22

6 § Luonnontuotteet ja matkailu	22
a) Ammattitaitovaatimukset	22
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	22
c) Ammattitaidon osoittamistavat	22
7 § Luonnontuotteet hoitopalveluissa	23
a) Ammattitaitovaatimukset	23
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	23
c) Ammattitaidon osoittamistavat	24
8 § Luonnonkoristemateriaalit	24
a) Ammattitaitovaatimukset	24
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	24
c) Ammattitaidon osoittamistavat	25
9 § Puoliviljely- ja viljelysienet	25
a) Ammattitaitovaatimukset	25
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	25
c) Ammattitaidon osoittamistavat	26
10 § Viljellyt luonnonkasvit.....	26
a) Ammattitaitovaatimukset	26
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	26
c) Ammattitaidon osoittamistavat	27
11 § Hunajantuotanto	27
a) Ammattitaitovaatimukset	27
b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	27
c) Ammattitaidon osoittamistavat	29

LIITTEET

1 Luku

NÄYTTÖTUTKINTOJEN TEHTÄVÄT JA TAVOITTEET

1 § NÄYTTÖTUTKINNOT

Näyttötutkinnot ovat ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia. Koulutuksessa, työelämässä ja harrastuksissa hankittua osaamista käsitellään yhtenä kokonaisuutena siten, että osaaminen 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 yhdyntyminen. Tutkinnon osa muodostaa ammattipätevyuden osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi ja 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. Kuvauksissa 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 mukaisesti. Koulutus ja siihen sisältyvät näytöt on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Koulutuksen järjestäjän velvollisuutena on järjestää näytöt osana valmistavaa koulutusta. Opiskelijan velvollisuutena on osallistua näytöihin 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 § AMMATTITAIIDON 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 realistinen. 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 ammatinhallinnan kannalta keskeisten tavoitteiden saavuttamista.

Arvioinnin kohteilla ilmaistaan osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityisesti huomiota. Huomio tulee kiinnittää ydintaitoihin, työn perustana olevan tiedon hallintaan, työmenetelmien, 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

LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § TUTKINNON OSAT

Luonnontuotealan ammattitutkinto muodostuu neljästä pakollisesta osasta ja kahdesta valinnaisesta osasta. Tutkinto on valmis, kun nämä kaikki tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti. Tutkinnon suorittanut saa keruutuoteneuvojan pätevyyden, joka oikeuttaa järjestämään marjojen, sienten ja yrttien kaupalliseen talteenottoon pätevöittävää poimijakoulutusta ja myöntämään koulutetuille poimijoille poimijakortteja.

Pakolliset osat:

1. Luonnontuotteiden tuntemus ja talteenotto
2. Luonnontuotealan yritystoiminta
3. Luonnontuotteiden jalostaminen
4. Luonnontuotteiden markkinointi

Valinnaiset osat: (valittava kaksi)

1. Erikoisluonnontuotteet
2. Luonnontuotteet ja matkailu
3. Luonnontuotteet hoitopalveluissa
4. Luonnonkoristemateriaalit
5. Puoliviljely- ja viljelysienet
6. Viljellyt luonnonkasvit
7. Hunajantuotanto

3 Luku

LUONNONTUOTEALAN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

1 § LUONNONTUOTTEIDEN TUNTEMUS JA TALTEENOTTO

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja tuntee Suomen luonnonvaroja ja niiden hyötykäyttöä. Hän tunnistaa kaupallisesti merkittävät kasvilajit, marjat ja metsäsienet sekä niiden näköislajeja ja yleisimmät myrkylliset lajit.</p> <p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää eri lajien tuntemisen tärkeyden ja laadun merkityksen talteenotosta lähtien.</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• tuntee tärkeimmät hyödynnettävät marjakasvi-, yrttikasvi- ja sienilajit sekä niiden levinneisyyttä ja elintapoja• ymmärtää hyödynnettävien kasvien ja sienien varman tunnistamisen tärkeyden ja tunnistaa liitteissä 1A–1C mainitut 60 kasvilajia ja 60 sienilajia (hyödynnettävät, näköis- ja myrkylliset lajit)• tuntee maassamme käytettäviä metsänhoitomenetelmiä ja pystyy arvioimaan eri toimien vaikutusta luonnonkeruutuotteiden esiintymiseen ja satoisuuteen• on perehtynyt kasvien ja sienien keruuseen ja hyödyntämiseen liittyvään lainsäädäntöön ja osaa soveltaa sitä• ymmärtää tuotteen keruun/ poiminnan yhteydessä suoritettun

Tutkinnon suorittaja tuntee tärkeimmät Suomessa kerättävät ja myytävät yrtit sekä niiden näköislajit. Hän tuntee myös tärkeimmät Suomessa kasvavat myrkkukasvit.

Tutkinnon suorittaja hallitsee yrttien keruuseen liittyvän lainsäädännön ja lajikohtaisen tietouden.

Tutkinnon suorittaja tunnistaa Suomessa kasvavat syötävät ja myrkylliset luonnonmarjat. Hän hallitsee kauppamarjojen sadonmuodostukseen, poimintaan, lajitteluun ja käsittelyyn liittyvän perustietouden.

alkukäsittelyn merkityksen tuotteen koko ketjussa.

Yrttikasvit

Tutkinnon suorittaja

- tunnistaa Suomessa kerättävät ja myytävät kauppayrtit, erottaa ne varmuudella näköislajeista ja osaa perustella lajinmäärityksen (liite 1A)
- tunnistaa kauppayrttien tärkeimmät näköislajit (liite 1A)
- on perehtynyt yrttien keruuseen liittyvään yleiseen lainsäädäntöön ja osaa soveltaa sitä
- ymmärtää kestävä käytön periaatteen merkityksen yrttien keruussa
- tuntee kauppayrttien lajikohtaiset keruun rajoitukset, keruuajat ja -tavat sekä laatusuosituksukset
- tunnistaa tärkeimmät Suomessa kasvavat luonnonvaraiset myrkylliset kasvilajit (liite 1A).

Marjakasvit

Tutkinnon suorittaja

- tunnistaa Suomessa kasvavat syötävät luonnonmarjat (liite 1B)
- tuntee kauppamarjojen levinneisyyden ja tyypilliset kasvupaikat
- osaa arvioida metsänhoitotoimien, sääolosuhteiden ja muiden tekijöiden vaikutuksia sadon määrään ja laatuun
- tuntee poimintavälineet ja niiden käytön
- on selvillä kauppamarjojen lajikohtaisista poiminta-ajoista ja -tavoista
- osaa arvioida tuotteiden laadun laatuluokitus- ja lajitteluohjeita noudattaen
- hallitsee marjojen asianmukaisen pakkaamisen
- tunnistaa tärkeimmät Suomessa kasvavat myrkylliset marjakasvit (liite 1B)

Tutkinnon suorittaja tunnistaa Suomessa luonnonvaraisina kasvavat kaupalliseen poimintaan hyväksytyt sienilajit, niiden tärkeimmät näköislajit sekä tärkeimmät Suomessa luonnonvaraisina kasvavat myrkylliset sienet. Hän hallitsee kauppasienten sadonmuodostukseen, poimintaan ja lajitteluun liittyvän perustietouden.

Tutkinnon suorittaja osaa itsenäisesti järjestää marjojen, sienien ja yrttien kaupalliseen talteenottoon pätevöittävän poimijakoulutustilaisuuden.

Tutkinnon suorittaja tuntee luomukeruuotteiden talteenoton järjestelmän, joka perustuu Kasvintuotannon tarkastuskeskuksen (KTTK) ohjeisiin (Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet – keruuuotanto, KTTK:n julkaisuja, B2 Luomutuotanto 5/2000), joiden taustana ovat EU:n neuvoston asetus (ETY 2092/91 keruuuotteiden osalta) sekä IFOAM:in puitesäännöt.

Sienet

Tutkinnon suorittaja

- tunnistaa Suomessa luonnonvaraisina kasvavat kauppasienet (KTM:n päätös 28.6.1983/644 sekä sen mahdolliset muutokset), erottaa ne varmuudella näköislajeista ja osaa perustella lajinmäärityksen (liite 1C)
- tunnistaa yleisimmät kauppasienten näköislajit (liite 1C)
- tuntee perusasiat sienten elintavoista
- tuntee sienten rakennetta siinä määrin kuin se on tarpeellista sienten tunnistamiseksi
- osaa arvioida metsänhoitotoimien, kasvupaikan ja sääolosuhteiden vaikutusta sienisatoon
- tuntee poimintavälineet ja niiden käytön sekä lajikohtaiset poimintaajat
- osaa käsitellä ruokasieniä hygieenisesti poiminnasta lähtien
- on perehtynyt ruokasieniin liittyvään lainsäädäntöön ja osaa soveltaa sitä käytäntöön
- tuntee kauppasienien laatuvaatimukset ja -luokittelun ja osaa lajitella sienet vaatimusten mukaisesti
- tunnistaa tärkeimmät Suomessa kasvavat myrkylliset sienet (liite 1C).

Poimijakoulutuksen järjestäminen

Tutkinnon suorittaja

- osaa varata oikeat koulutustarvikkeet ja tarkoitukseen sopivan koulutusmaaston
- hallitsee poimijakoulutuksen perusohjelman ja -sisällön (liite 4)
- osaa selvittää kurssilaisille kurssin tavoitteet ja sen, miksi keskitytään vain muutamaani lajiin
- käyttää opetettavasta materiaalista ja sen osista oikeita nimityksiä
- osaa ohjata koulutettavia toimimaan suunnitellun ohjelman mukaisesti
- huolehtii siitä, että kaikki koulutettavat ymmärtävät opetettavan asian
- tuntee tuotevastuulain tavoitteet poimijakoulutuksessa

	<ul style="list-style-type: none"> • tiedostaa tuotteiden alkuperän jäljitettävyyden poimijakoulutuksen tärkeimmäksi tavoitteeksi • osaa kouluttaa poimijat luomukeruu- tuotteiden poimintaan KTTK:n ohjeiden mukaisesti.
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Luonnontuotteiden tuntemus ja talteenotto -osassa on keskeistä Suomessa hyödynnettävien luonnonvaraisten yrtti-, marja- ja sienilajien sekä näiden näköislajien ja tärkeimpien myrkyllisten lajien tuntemus. Lisäksi tulee hallita luonnontuotteiden sadonmuodostus, keruu ja kauppakuntoon saattaminen sekä poimijakoulutuksen järjestäminen.

Ammattitaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa sekä lajintuntemustenteissa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näytösuunnitelman mukaan.

2 § LUONNONTUOTEALAN YRITYSTOIMINTA

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää oman työnsä merkityksen yrityksen kannattavuustekijänä sekä oman panoksen vaikutuksen taloudelliseen tulokseen. Hänellä on käsitys sisäisen ja ulkoisen yrittäjyyden perusteista.</p> <p>Tutkinnon suorittajalla on laajat yritystoiminnassa tarvittavat perusvalmiudet ja hän hallitsee keskeiset asiat.</p>	<p>Yrittäjyys ja sisäinen yrittäjyys</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioi ja arvostaa omaa työtään siten, että ymmärtää olevansa kokonaisuuden osa • kehittää omaa työtään sekä arvostaa omaa ammattitaitoaan ja tuo sen esille • tuntee yritystoiminnan periaatteet ja soveltaa tietojaan yritystoiminnassaan • osaa hakea tietoa ja käyttää asiantuntijapalveluja tietojensa ja taitojensa syventämisessä • osoittaa kykenevänsä tekemään työhön liittyviä ratkaisuja omiin arvoihinsa luottaen • tietää, mitkä ulkoiset ja sisäiset tekijät vaikuttavat yritystoimintaan • kertoo, mikä on yhteistyön ja asiakassuhteiden merkitys yritystoiminnalle • on perillä oman toimintansa kustannusrakenteesta ja tietää, miten

<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää liikeidean ja osaa verrata sitä alan kilpailutilanteeseen. Hänellä on perusvalmiudet toimia itsenäisenä ammatinharjoittajana.</p> <p>Tutkinnon suorittaja hallitsee yritystoiminnan taloushallinnon perusteet oman yritystoimintansa edellyttämässä laajuudessa.</p> <p>Tutkinnon suorittajalla on henkilöstöhallinnon perusvalmiudet. Hän osaa rakentaa ja ylläpitää verkostosuhteita.</p>	<p>se voi vaikuttaa yrityksen tulokseen</p> <ul style="list-style-type: none"> • on tietoinen, miten voi vaikuttaa kannattavuuteen omalla työtoiminnallaan • on tietoinen työntekijän ja työnantajan vastuusta ja velvollisuuksista sekä työnsä kannalta keskeisestä työlaainsäädännöstä • toimii omassa työssään lainsäädännön edellyttämällä tavalla työturvallisuusmääräysten mukaisesti, huolehtien työkyvystään ja osoittaa kykyä arvioida omia yrittäjävalmiuksiaan • suunnittelee omaa yrittäjänä toimimistaan tukevan kehittämissuunnitelman • kykenee tekemään itsenäisiä ratkaisuja yritystoiminnastaan, arvoihinsa luottaen • on tietoinen alan toiminnasta ja pystyy ennakoimaan alan kehitystä • on valmis käyttämään tarvittaessa asiantuntijoita • on perillä yritystoimintansa liikeideasta, visioista ja tavoitteista • ymmärtää kustannuslaskennan periaatteet ja tietää, mitkä markkinalähtöiset tekijät on otettava huomioon • hinnoittelee tuotteita hintatietoisesti • tuntee yritystoimintaa koskevaa lainsäädäntöä. <p>Yrittäjänä toimiminen</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • laatii yritykselleen liikeidean ja vertailee sitä muiden yritysten liiketoimintaan • toimii asiakaslähtöisesti • on perillä markkinointiin vaikuttavista seikoista ja erilaisista markkinoinnin kohderyhmistä ja segmenteistä • tuntee yritystoiminnan taloushallinnon keskeisimmät perusasiat mm. budjetoinnin, hinnoittelun, kirjanpidon ja verotuksen osalta • ymmärtää yrityksen kannattavuuteen vaikuttavia tekijöitä
--	---

<p>Tutkinnon suorittaja osaa käyttää tietotekniikkaa hyväkseen päivittäisessä työssään. Hän hallitsee tekstin-käsittelyn, taulukkolaskennan, tietoverkkojen käytön sekä sähköisen tiedonsiirron perusteet oman yritys-toimintansa edellyttämässä laajuudessa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tuntee yleisimpiä tukimuotoja, rahoituskanavia ja yhteistyöverkostoja • on neuvottelutaitoinen ja empaattinen • kykenee rakentamaan ja ylläpitämään yrityksen jatkuvuuden kannalta merkittäviä asiakas-, toimittaja- ja muita verkostosuhteita • osaa nimetä alalla toimivat järjestöt ja yhteistyötahot. <p>Tietotekniikan käyttö Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa käyttää käyttöjärjestelmää, resurssienhallintaa ja apuohjelmia • osaa käynnistää tekstinkäsittelyohjelman ja kirjoittaa, muokata, muotoilla, tallentaa ja tulostaa tekstin sekä luoda taulukon ja kirjoittaa siihen • osaa käynnistää taulukkolaskentaohjelman ja laatia, muotoilla, muokata, tallentaa ja tulostaa taulukon • osaa etsiä tietoa Internetin kautta sekä lähettää ja vastaanottaa sähköpostiviestejä liitetiedostoiheen • osaa nimetä yrittäjyyden atk-ohjelmistoja sekä niiden käyttötarkoituksen ja mahdollisuudet.
---	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Luonnontuotealan yritystoiminta -osassa on keskeistä, että tutkinnon suorittaja osaa arvioida omia valmiuksiaan ja mahdollisuuksiaan toimia yrittäjänä. Hän osaa tarkastella mahdollisen yrityksensä toimintaedellytyksiä, laatia yrityksensä toiminnalle alustavan liikeidean, arvioida tarvittavat resurssit sekä selvittää, kannattaako ajateltu toiminta ja elättääkö se yrittäjän. Hän osaa hyödyntää erilaisia verkostoja ja asiantuntijapalveluita yritystoimintaa harkitessaan ja sen mahdollisesti aloittaessaan.

Tutkinnon osan näyttönä toimivat oman yrityksen karkea liikeidea täydennettynä toiminnan edellytyksiä ja riskejä kartoittavilla selvityksillä, tuotoksilla ja raporteilla. Näyttönä tulee myös olla tutkinnon suorittajan henkilökohtainen arvio ja kehityssuunnitelma omista mahdollisuuksistaan ja valmiuksistaan toimia yrittäjänä. Näyttöä syvennetään keskustelulla, jossa tarkennetaan ja täsmennetään näytönantajan valmiuksia ja mahdollisuuksia tehdä ratkaisuja yritystoiminnan mahdollisesta aloittamisesta.

Arviointi suoritetaan näytönantajan, elinkeinoelämän edustajien, yrittäjyyden asiantuntijoiden ja koulutuksen edustajien yhteistyönä. Näytön laajuus ja kesto määrittyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

3 § LUONNONTUOTTEIDEN JALOSTAMINEN

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää hygienian ja omavalvonnan merkityksen. Hän osaa tehdä omavalvontasuunnitelman yritystään varten.</p> <p>Tutkinnon suorittaja on tietoinen eri luonnontuotteiden suositelluista laatuominaisuuksista ja yleisimmistä kaupan olevista valmisteista. Hän on perehtynyt luonnontuotteiden valmistusta koskevaan lainsäädäntöön.</p> <p>Tutkinnon suorittaja vastaanottaa ja käsittelee luonnontuotteita oikein. Hän tietää kertoa raaka-aineen sekä lopputuotteen ravitsemuksellisesta merkityksestä.</p>	<p>Hygieeninen työskentely ja omavalvonnan noudattaminen</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• noudattaa henkilökohtaista työskentelyhygieniää sekä toteuttaa lainsäädännön edellyttämää työtilojen puhtaanapitoa ja elintarvikehygieniää• ymmärtää omavalvonnan merkityksen ja noudattaa omavalvontaohjeita• arvioi eri valmistusvaiheisiin liittyviä riskejä ja niiden suuruutta• noudattaa omavalvonnasta annettuja ohjeita• suorittaa omavalvontaohjelmassa määrättyjä mittauksia ja pitää niistä kirjaa dokumenttien perusteella• tulkitsee kirjauksia ja todettuja poikkeamia ja toimii poikkeamista annettujen ohjeiden mukaan. <p>Tuotetuntemus</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• osaa kuvata poimittujen luonnontuotteiden tärkeimmät laatuominaisuudet ja osaa vertailla niitä muihin kaupan oleviin tuotteisiin• on perehtynyt elintarvikelakiin ja muihin elintarvikkeiden valmistusta koskeviin säädöksiin. <p>Raaka-aineen valinta ja esikäsittelyt</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• tunnistaa ja valitsee lopputuotteessa käytettävät raaka-aineet oikein• vastaanottaa ja varastoi raaka-aineet oikein• arvioi aistinvaraisesti raaka-aineen laatua• käsittelee raaka-aineita taloudellisesti ja hygieenisesti valmistusprosessin eri vaiheissa• tekee raaka-aineille käyttö-tarkoituksen mukaisia esikäsittelyjä.

Tutkinnon suorittaja on perehtynyt luonnontuotteiden jalostuksessa käytettävien koneiden ja laitteiden ominaisuuksiin, puhdistukseen, huoltoon ja turvalliseen käyttöön.

Tutkinnon suorittaja valmistaa luonnontuotteista ruokavalmisteita, puoli- ja täyssäilykkeitä sekä tuntee säilyvyyskäsitteet ja perusreseptit. Hän ohjaa valmistusprosessia.

Tutkinnon suorittaja tuntee valmistuksen lisä- ja apuaineiden käyttötarkoitukset, toimintamekanismit sekä oikeat käyttömäärät.

Valmistuslaitteiden tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- tuntee luonnontuotteiden valmistuksessa käytettävien koneiden ja laitteiden ominaisuudet sekä käyttötarkoituksen
- osaa arvioida laitteiden toimintaa
- viestittää ja tiedottaa tarvittaessa koneiden ja laitteiden kunnosta huoltohenkilölle ja työntekijöille
- säätää tarvittaessa koneita ja laitteita valmistusprosessien aikana
- puhdistaa ja huoltaa koneita ja laitteita elintarvikelainsäädännön mukaisilla aineilla ja välineillä.

Luonnontuotteiden jalostus

Tutkinnon suorittaja

- on perillä luonnontuotteiden käyttömahdollisuuksista elintarvikkeiden valmistuksessa
- tietää luonnontuotteiden säilöntään ruoaksi valmistukseen liittyvät esikäsitteet kuten puhdistus, mahdollinen pesu, kuorinta, paloittelu ja hienontaminen
- kykenee arvioimaan valmistustavan valintaa käyttötarkoituksen ja lopputuotteen kannalta
- hallitsee erilaisia luonnontuotteiden säilöntämenetelmiä, kuten kuivaus, pakastus, suolaus, etikkasäilöntä ja jäädyttäminen
- valmistaa luonnontuotteista jalosteita erilaisin menetelmin, esim. jäädyttäminen, pakastaminen ja kuivaaminen
- tulkitsee reseptiikkaa ja muuntaa sitä tarvittaessa
- esivalmisteleo tuotantoprosessin ja prosessin aikana käytettävät raaka-aineet ja tekee prosessiin kuuluvat jälkitoimet
- lomittaa työt siten, että tuotantoprosessi etenee joustavasti ja tavoitteiden mukaisesti
- valitsee oikeat ja taloudelliset valmistusmenetelmät
- tietää tuotantoprosessin kokonai-

<p>Tutkinnon suorittaja tietää luonnontuotteiden pakkauksille asetettavat vaatimukset ja osaa valita oikean pakkauksen ja pakkaustavan. Hän on perillä säilyvyyteen vaikuttavista tekijöistä ja pystyy määrittämään tuotteelle säilyvyysajan. Hän säilyttää tuotteita lainsäädännön mukaisella tavalla.</p> <p>Tutkinnon suorittaja arvioi laatua aistinvaraisesti valmistusprosessin aikana sekä valmiista tuotteesta. Hän tulkitsee raaka-aineesta ja valmiista tuotteesta otettuja tuloksia. Hän tietää luonnontuotteiden yleisimmät virheet sekä niiden aiheuttajat.</p>	<p>suuden raaka-aineista valmiiksi tuotteeksi</p> <ul style="list-style-type: none"> • kertoo mahdollisista luonnontuotteissa käytettävistä lisä- ja apuaineista sekä käyttää apuna lainsäädäntö- ja muita lähteitä • arvioi ja perustelee mahdollisten lisä- ja apuaineiden käytön lopputuotteessa • käyttää oikein ohjeen ja lainsäädännön mukaisia lisä- ja apuaineita • tietää aineiden käyttötarkoituksen ja vaikutukset tuotteen ominaisuuksiin • ilmoittaa aineiden käytöstä lainsäädännön mukaisesti. <p>Tuotteen pakkaaminen ja säilytys</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • valitsee oikeat pakkausmateriaalit soveltaen tietojaan lainsäädännöstä ja tuotepakkaamisesta käytäntöön • hakee tietoa myyntipäällyserkinnöistä ja perustelee niiden käyttöä • käyttää tarkoituksenmukaisia pakkauskoneita ja menetelmiä • kokoaa tarkoituksenmukaisia tukkupakkauksia • lajittelee, kierrättää ja hävittää pakkausjätteet oikein • varastoi pakattuja tuotteita oikein ja ymmärtää katkeamattoman kylmäketjun merkityksen • kirjaa lähettämänsä tuotteet ja lähettää tuotteita • tuntee luonnonkeruutuotteiden pakkaamiseen liittyvät erityisvaatimukset • tuntee pakkausmenetelmän ja pakkaamisen vaikutukset lopputuotteeseen • liittää pakkaukseen asianmukaiset pakkausmerkinnät ja käyttöohjeet. <p>Tuotelaadun arviointi</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvioi valmiin tuotteen laatua aistinvaraisesti • havaitsee tuotevirheet ja tiedottaa niistä
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • tulkitsee tutkimustuloksia ja toimii tarvittaessa käytännössä niiden ohjeiden mukaisesti • pystyy päättämään ja korjaamaan tuotevirheiden syyt.
--	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Luonnontuotteiden jalostaminen -osan suorittamisessa on keskeistä raaka-ainetuntemus, esikäsittelyn hallinta, jalostuksen valmistusprosessien osaaminen sekä tuotteiden pakkaaminen ja säilytys. Lisäksi on osattava hygieeninen, työturvallisuuden ja taloudellisuuden huomioiva työskentely ja tuotanto palvelukokonaisuutena raaka-aineesta valmiiksi tuotteeksi.

Näyttöpaikaksi valitaan jalostusyritys, jossa voidaan osoittaa ja arvioida työelämän ammattitaitovaatimusten mukainen ammattimainen työskentely. Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön kesto ja laajuus määrittyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

4 § LUONNONTUOTTEIDEN MARKKINOINTI

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon suorittaja ymmärtää tavoitteellisen markkinoinnin merkityksen yrityksen menestystekijänä. Hän ymmärtää asiakaslähtöisen markkinoinnin peruseräaatteet ja osaa toimia niiden mukaisesti.</p> <p>Tutkinnon suorittaja osaa laatia toteuttamiskelpoisen markkinointisuunnitelman. Hän osaa hyödyntää tarkoituksenmukaisesti eri kilpailukeinoja luonnontuotteiden markkinoinnissa oman yritystoimintansa edellyttämässä laajuudessa.</p>	<p>Perusteet</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • hallitsee markkinoinnin peruskäsitteet • ymmärtää asiakaslähtöisen markkinoinnin peruseräaatteet ja toimii asiakaslähtöisesti • osaa käyttää tarvittaessa tehokkaasti ulkopuolista apua ja asiantuntijoita • toimii tuotevastuulain mukaisesti <p>Markkinoinnin suunnittelu ja kehittäminen</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • pystyy analysoimaan markkinoinnin suunnittelun kannalta oleellisia asioita yrityksen toiminnassa • osaa tulkita markkinatutkimuksia ja -selvityksiä ja tehdä tarvittavia johtopäätöksiä • osaa laatia realistisiin tavoitteisiin perustuvan markkinointisuunnitelman ja ymmärtää seurata toteutumisen tuottamia tuloksia

<p>Tutkinnon suorittaja hallitsee markkinointiviestinnän perusteet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osaa arvioida pienyrityksen itsenäiset markkinointimahdollisuudet ja ymmärtää markkinointityön pitkäjänteisyyden ja johdonmukaisuuden tuloksen saamiseksi • tiedostaa markkinointiyhteistyön, -renkaiden ja kattojärjestöjen merkityksen pienyrityksen kannalta • tuntee eri markkinointikanavien mahdollisuudet ja hakee luonnontuotalalle sopivat paikalliset, alueelliset ja valtakunnalliset jakelureitit • tuntee luonnontuotteiden keskeiset vahvuudet ja osaa hyödyntää niitä markkinoinnissa • on selvillä suomalaisten ja Suomen kannalta tärkeimpien vierasmaalaisten kulutustottumuksista ja vaatimuksista luonnontuotteiden suhteen • osaa organisoida ja toteuttaa segmentoitua tuotekehittelyä ja markkinointia • ymmärtää tuotekehityksen merkityksen menestystekijänä • on selvillä tuotemerkkien ja tuoteperheiden merkityksestä luonnontuotteiden markkinoinnissa • hallitsee kustannuslaskennan ja osaa hinnoitella tuotteet katteellisesti • ylläpitää hyvää laatukontrollia ja tekee tulosten perusteella tarvittavia muutoksia • osaa laatia ja ylläpitää asiakasrekisteriä sekä varausjärjestelmää • arvostaa asiakaspalautetta ja osaa käyttää sitä toiminnan kehittämiseen. <p>Markkinointiviestintä</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • hallitsee myyntityön perusasiat ja ymmärtää henkilökohtaisen myyntitapahtuman vuorovaikutusluonteen • osaa arvioida myynninedistämistoiminnan ja suhdetoiminnan merkitystä luonnontuotteiden markkinoinnissa • osaa suunnitella ja organisoida tuotesittelyn • tuntee mainonnan perusteet ja osaa
---	--

	<p>laatia tehokkaita mainossanomiam eri tiedotusvälineisiin</p> <ul style="list-style-type: none"> • ymmärtää www-sivujen merkityksen osana yrityskuvaa ja markkinointia • osaa tarvittaessa käyttää asiantuntija-apua • toimii palvelutilanteissa joustavasti ja tilanneherkästi • osaa solmia ja ylläpitää poimija/kerääjä-asiakassuhteita • pyrkii asiakaspalvelun jatkuvaan kehittämiseen.
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Luonnontuotteiden markkinointi -osassa on keskeistä tavoitteellisen markkinoinnin merkityksen ja markkinoinnin peruskäsitteiden ymmärtäminen. Lisäksi on osattava laatia toteuttamiskelpoinen markkinointisuunnitelma ja hallittava markkinointiviestinnän perusteet.

Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

5 § ERIKOISLUONNONTUOTTEET

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee petun mahdollisuudet elintarvikkeena. Hän taitaa petun irrotuksen, käsittelyn ja säilytyksen.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee petun jatkojalostusmahdollisuudet ja ymmärtää markkinoinnin merkityksen erikoistuotteen kohdalla.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee mahlan mahdollisuudet luonnontuotteena ja elintarvikkeena. Hän osaa valuttaa mahlan ja jatkokäsitellä sen hygieenisesti. Hän ymmärtää mahlan tuotteistamisen ja markkinoinnin merkityksen.</p>	<p>Pettu Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa valita petun irrotukseen sopivat puut • osaa irrottaa pettuliinan, käsitellä ja tallentaa sen jatkojalostusta varten • on selvillä petun ravintomerkituksesta ja mahdollisuudesta luomuelintarvikkeena • tietää petun jatkojalostusmahdollisuuksia. <p>Mahla Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • on selvillä mahlan juoksutuksen luvanvaraisuudesta • ottaa huomioon sään merkityksen valutuksen onnistumisessa • osaa valuttaa mahlaa hygieenisesti • tietää mahlan säilyvyysominaisuudet

<p>Tutkinnon osan suorittaja hallitsee pääpiirteittäin tervan valmistuksen ja jalostusmahdollisuudet. Hän tuntee puuhiilen valmistustavat ja markkinointikanavia.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee tuohen nykyaikaisia jalostusmahdollisuuksia ja hallitsee materiaalin käsittelyn maastosta varastoon.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tietää punonnan raaka-aineiden hyödyntämismahdollisuuksia ajankohtaisiin tarkoituksiin. Hän tietää materiaalin saatavuuden sekä ymmärtää käsittelyn, varastoinnin, tuotteistamisen ja markkinoinnin merkityksen.</p>	<p>ja osaa arvioida kuljetuksen vaatimukset</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee mahan ravintomerkituksen • on selvillä mahan jatkojalostusmahdollisuuksista. <p>Terva ja puuhiili Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa hakea maastosta tervanpolttoon sopivaa raaka-ainetta • hallitsee pääpiirteittäin tervanpolttoprosessin turvajärjestelyineen • huomioi paloturvallisuuden valmistustilanteessa • tuntee tervan tuotteistamis mahdollisuuksia • osaa käsitellä puuhiilen myyntituotteeksi • tuntee puuhiilen markkinointimahdollisuuksia. <p>Tuohi Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee tuohen mahdollisuudet haraste-, tekstiili- ja huonekalumateriaalina • on selvillä tuohen irrotuksen luvanvaraisuudesta • osaa materiaalin irrotuksen eri menetelmillä • hallitsee materiaalin käsittelyn maastosta varastoon • tietää laadukkaan tuohituotteen ominaisuuksia. <p>Punonnan raaka-aineet</p> <ul style="list-style-type: none"> • on perillä pajun ja juurien saatavuudesta • tuntee materiaalin käsittelyn maastosta tuotteistamisen kautta laadukkaaksi tuotteeksi • tuntee markkinoita paju- ja juuri tuotteille. <p>Muut erikoisluonnontuotteet Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa nimetä muita erikoisluonnontuotteita kuten turve, tupasvillakuitu, koristejäkälä, väri kasvit, sammalet,
--	---

	havut, varvut, oksat, risut, kaisla, olki, kävyt, luonnonkivet ja eläinperäiset tuotteet sekä kertoa niiden käyttötarkoituksen.
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Erikoisluonnontuotteet-osassa on keskeistä petun, mahlan, tervan ja puuhiilen sekä tuohen ja pajun hyödyntämismahdollisuuksien tunteminen ja materiaalin talteenoton ja alkukäsittelyn hallitseminen.

Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

6 § LUONNONTUOTTEET JA MATKAILU

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee luonnontuotteiden hyödyntämisen yhtenä matkailuyrittäjyyden toimintamuotona.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja toteuttaa marja-, sieni- ja yrttiretkiä ryhmilleen ja hallitsee ryhmän ohjaamisen luonnossa.</p> <p>Hän osaa ohjata sienien ja marjojen poiminnan lisäksi muita luonnontuotteiden hyödyntämismuotoja.</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa suunnitella mielenkiintoisen ja turvallisen luonnontuoteretken • osaa valita kohderyhmälle sopivat maastot, reitit ja ohjaamistavan • opastaa ryhmän jäseniä etukäteen sopivasta varustuksesta • hallitsee eräruokailun järjestämisen perusteet sekä muita ryhmille toteutettavia luonnontuotteisiin liittyviä aktiviteetteja (esim. luonnonväreillä värjääminen, luonnonkoriste-materiaalin jalostaminen) • tietää poimittujen tuotteiden hyödyntämisen tärkeyden ohjatun luontoretken aikana ja jälkeen (esim. sienien kylmäketju) • tuntee luonnontuoteretkien järjestämisen luvanvaraisuuden ja jokamiehenoikeuksien rajoitukset.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Luonnontuotteet ja matkailu -osassa on keskeistä luonnontuoteretkien ja -aktiviteettien suunnittelun ja organisoimisen hallitseminen.

Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tietää hoitoturpeen merkityksen ja mahdollisuudet. Hän huomioi turpeen käsittelyyn liittyvät periaatteet ja on perillä siihen liittyvästä lainsäädännöstä.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tietää hoitomuotoja ja niiden terveydellisiä vaikutuksia. Hän tuntee hoitotuotteiden käyttöä ja markkinointia koskevaa lainsäädäntöä soveltuvien osin.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee kasveja, joiden öljyjä voidaan erottaa ja käyttää hoitotarkoitukseen. Hän tuntee öljyjen erotukseen käytettyjä menetelmiä.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee hoitomuotoja, joissa käytetään eteerisiä öljyjä.</p>	<p>Hoitoturve ja savi Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • on perillä hoitoturpeen nostoon soveltuvista suotyypeistä • tietää turpeen nostoon ja varastointiin liittyvät erityisvaatimukset • tuntee hoitoturpeen valmistusprosessin (jauhaminen ja mahdollinen homogenisointi) ja varastointivaatimukset • osaa kertoa hoitoturpeeksi sopivan turpeen laatuvaatimuksista maatumisasteen, happamuuden, mikrobiologisen laadun ym. osalta • on perillä hoitoturpeen nostoon, markkinointiin ja käyttöön liittyvästä lainsäädännöstä, kuten rekisteröitymisvelvollisuudesta ja tutkimusvaatimuksista • tuntee eri hoitomuotoja ja osaa kertoa turvehoitojen vaikutuksista • on perehtynyt ihonhoitoon käytettäviä valmisteita koskevaan lainsäädäntöön. <p>Eteeriset öljyt Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee öljypitoisia luonnonvaraisia ja viljeltyjä kasveja, joista voidaan uuttaa eteerisiä öljyjä • osaa vertailla eteeristen öljyjen erotusmenetelmiä kuten tislusmenetelmät ja uuttomenetelmät • tuntee öljyjen eristämiseksi käytettävien laitteiden toimintaperiaatteen • on perillä eteeristen öljyjen laatuvaatimuksista ja aromaterapiaan sopimattomista öljyistä • tietää yleisimmin käytettyjen eteeristen öljyjen vaikutukset hoidettavalle • on perillä hoitoöljyjen ja voiteiden valmistuksesta • osaa kertoa öljyhoitojen toteutuksen hoitotyössä

	* tietää muita hyödyntämistapoja eteerisille öljyille (kukkaterapia, tuoksuöljyjen käyttö, saippuat ja tuoksupussit).
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Luonnontuotteet hoitopalveluissa -osassa on keskeistä hoitoturpeen sekä eteeristen öljyjen talteenoton ja hoitokäytön pääpiirteiden hallitseminen.

Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön laajuus ja kesto määrittyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

8 § LUONNONKORISTEMATERIAALIT

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee luonnonkoristemateriaaleiksi sopivia kasvilajeja ja hallitsee niiden talteenoton.</p> <p>Hän ottaa huomioon kestävän käytön periaatteen luonnonkoristemateriaalien keruussa.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee luonnonkoristemateriaalin jalostustapoja ja markkinoita.</p>	<p>Lajintuntemus ja talteenotto</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> tuntee 20 koristemateriaaliksi sopivaa luonnonvaraista kasvilajia (liite 2) osaa kertoa lajien levinneisyydestä, esiintymisestä, keruuajoista ja käyttötarkoituksista hallitsee eri koristemateriaalien talteenoton menetelmät osaa kerätä materiaalia kestävän käytön periaatteen mukaisesti niin, ettei keruu vaikuta lajien säilymiseen keruualueilla osaa etsiä tietoa muista mahdollisesti koristemateriaaliksi sopivista lajeista on perillä erikoisluonnontuotteiden talteenottoa koskevasta lainsäädännöstä ja osaa kertoa, missä tapauksissa ja millä ehdoilla keruu on sallittua. <p>Käsittely, tuotteistaminen ja markkinointi</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> tuntee luonnonkoristemateriaalien käyttö- ja jalostustapoja kuten kuiva-kukat ja -heinät, leikkovihreä, sidontatyöt, kudonnaiset osaa kuivata koristemateriaalia

Hän osaa hakea tietoa koriste- materiaaliksi sopivista kasveista ja tuotteistaa koristemateriaalia.	värien säilymisen ja käsiteltävyyden kannalta oikein <ul style="list-style-type: none"> • osaa tuotteistaa luonnonkoriste- materiaalia • on perillä sisustuksen ja luonnon- koristemateriaalin käytön ajan- kohtaisista suuntauksista • tuntee luonnonkoristemateriaalien markkinoita ja hyödyntämisen ongelmia.
---	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Luonnonkoristemateriaalit-osassa on keskeistä luonnosta saatavan koriste-
materiaalin talteenoton, käsittelyn ja tuotteistamisen hallitseminen.

Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön laajuus ja kesto mää-
rättyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näytösuunnitelman mukaan.

9 § PUOLIVILJELY- JA VIJELYSIENET

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee luonnonsienien puoliviljelymenetelmiä ja niiden käyttömahdollisuuksia.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee Suomen sieniviljelyn nykytilaa. Hän hallitsee pääpiirteittäin tärkeimpien viljelysienien viljelyn oman yrityksensä edellyttämässä laajuudessa.</p>	<p>Puoliviljelysienet Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa kertoa lajeja, joiden kasvua voidaan edistää elinoloja parantamalla • tuntee tärkeimmät puoliviljelymenetelmät ja niiden soveltuvuuden eri lajeille • ymmärtää puoliviljelyyn liittyvät ongelmat, mm. jokamiehen oikeuden. <p>Viljelysienet Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuntee Suomessa kaupallisesti viljeltävät sienilajit ja osaa nimetä muita viljeltyjä lajeja • on selvillä tärkeimpien viljelysienien elintavoista ja kasvuvaatimuksista • hallitsee pääpiirteittäin tärkeimpien viljelysieniemme (siitake, herkkusieni, osterivinokas) viljelymenetelmät • on perillä viljelysienien tuotannosta ja markkinoista Suomessa • tiedostaa kannattavan sieniviljelyn edellytykset ja viljelyn ongelmakohtat.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Puoliviljely ja viljelysienet -osassa on keskeistä puoliviljely- ja viljelysienien tuotannon ja markkinoiden tunteminen.

Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

10 § VIJELLYT LUONNONKASVIT

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee luonnonvaraisia kasveja, joita viljelemällä voidaan turvata kasvi-materiaalin laatu ja riittävä määrä. Hän hallitsee viljelyn pääpiirteet ja tuntee rohdos- ja lääkekasvien myyntiin liittyvän lainsäädännön.</p> <p>Tutkinnon osan suorittaja tuntee niitty- ja ketokasvien siementuotannon pääpiirteet.</p>	<p>Yrttikasvit Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• tuntee liitteessä 3 mainitut viljeltävät luonnonkasvilajit• hallitsee luonnonvaraisten yrttikasvien viljelyn ja lajikohtaiset erikoisvaatimukset pääpiirteittäin• osaa etsiä tietoa eri kasvien vaatimuksista ja soveltaa sitä• tuntee rohdos- ja lääkekasvien myyntiin liittyvän lainsäädännön• on selvillä rohdoskasvien viljelyyn ja markkinointiin liittyvistä ongelmista. <p>Niitty- ja ketokasvien siementuotanto Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none">• tuntee tärkeimpiä kylvettävissä kukkaniityissä käytettäviä niitty- ja ketokasvilajeja• on perehtynyt eri niitty- ja ketokasvilajien kasvuvaatimuksiin ja käyttöön maisemoinnissa• tuntee niitykasvien siemenviljelyn viljelytekniisiä ratkaisuja• osaa määrittää siementen oikean keruajan• tuntee siementen kuivaus- ja puhdistusmenetelmiä• osaa kertoa hyvän siemenen laatu-kriteerit• on perillä niitty- ja ketokasvien siementen kysynnästä ja markkinointimahdollisuuksista.

<p>Tutkinnon osan suorittaja on perillä metsämarjojen satotasoa kohottavista toimenpiteistä ja niiden mahdollisuuksista.</p> <p>Hän tuntee tärkeimpien viljeltyjen luonnonmarjojen viljelymenetelmät pääpiirteittäin ja osaa arvioida viljelyn kannattavuutta.</p>	<p>Luonnonmarjojen puoliviljely ja viljely</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • tietää menetelmiä eri marjalajien satotason lisäämiseen ja sadon varmistamiseen • osaa arvioida metsänhoidollisten puoliviljelymenetelmien kannattavuutta suhteessa puuntuottoon • tuntee tärkeimpien kaupallisesti viljeltävien luonnonmarjojen (lakka, karpalo, mesimarja, puolukka, tyrni, ahomansikka) viljelyn pääpiirteittäin • on perillä taimiaineiston merkityksestä ja vaatimuksista • osaa arvioida viljelyn kannattavuutta verrattuna luonnonkasvupaikoilta keruuseen.
--	--

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Viljellyt luonnonkasvit -osassa on keskeistä luonnonyrttien sekä niitty- ja ketokasvien siementen viljelymenetelmien ja markkinoiden tunteminen.

Työtaito osoitetaan aidoissa työtilanteissa. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan.

11 § HUNAJANTUOTANTO

a) Ammattitaitovaatimukset	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit
<p>Tutkinnon osan suorittaja pystyy tämän osion hyväksytysti suoritettuaan aloittamaan pienimuotoisen mehiläistarhauksen.</p> <p>Hän pystyy pitämään lyhyen alaa esittelevän viriketilaisuuden.</p>	<p>Mehiläishoidon yleinen merkitys</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa nimetä perusteet tarhamehiläisten hoidolle • tietää hunajan tuotantoon ja kulutukseen liittyvät keskeiset tunnusluvut • osaa nimetä alalla toimivat järjestöt ja yhteistyötahot. <p>Mehiläisrodut ja anatomia</p> <p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • pystyy tunnistamaan tarhamehiläisen ja sen eri rodut • pystyy nimeämään mehiläisen ruumiin osat ja elimet.

	<p>Mehiläisyhdyskunnan rakenne Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa kuvata mehiläisen alkukehityksen sekä mehiläisyhdyskunnan toimintarakenteen • tietää eri jäsenten tehtävän yhdyskunnan osana. <p>Hoitovälineet ja -tarvikkeet Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa suojautua asianmukaisesti • osaa hankkia ja käyttää keskeisiä hoitovälineitä • pystyy valitsemaan ja osin valmistamaan tarvittavan hoitokaluston. <p>Vuosikierto Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa nimetä ja kuvata eri vuodenaikojen keskeisimmät hoitotoimenpiteet • pystyy hankkimaan mehiläisyhdyskunnan ja hoitamaan sen asianmukaisesti. <p>Hunaja ja muut mehiläistuotteet Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa poistaa hunajan pesistä ja jatkokäsitellä sen myyntikuntoon • tuntee muut mehiläistuotteet ja niiden hyödyntämismahdollisuudet. <p>Taudit ja tuholaiset Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaa luetella keskeisimmät taudit ja tuholaiset • osaa kuvata yleisimpien (3) tautien ja tuholaisien aiheuttajat, tunnistamisen ja hoitokeinot. <p>Tuotannon taloudellinen kannattavuus Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> • pystyy nimeämään mehiläishoidon aloittamiseen tarvittavan kaluston ym. ja laskemaan siitä aiheutuvat kustannukset • pystyy arvioimaan tuotannosta saatavat tulot ja tuotannon kannattavuutta.
--	---

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Hunajantuotanto-osassa on keskeistä ymmärtää mehiläishoidon kokonaismerkitys ja mehiläishoidon mahdollisuudet elinkeinona.

Työtaito osoitetaan pääosin aidoissa työtilanteissa mehiläistarhoilla ja hunajan käsittelytiloissa sekä demonstraatiovälineiden avulla. Näytön laajuus ja kesto määräytyvät tutkinnon suorittajan henkilökohtaisen näyttösuunnitelman mukaan. Näyttötötilaisuudet ajoittuvat hoitotoimien mukaisesti eri vuodelle.

LUONNONTUOTTEIDEN TUNTEMUS, TUNNISTETTAVAT KASVI- JA SIENILAJIT

A. Yrttikasvit (pakollinen osa)

Kauppayrtit

Isohirvenjäkälä, *Cetraria islandica*
Peltokorte, *Equisetum arvense*
Kataja, *Juniperus communis*
Mänty, *Pinus sylvestris*
Nokkonen, *Urtica dioica*
Koivu, *Betula pendula*, *Betula pubescens*
Puolukka, *Vaccinium vitis-idaea*
Sianpuolukka, *Arctostaphylos uva-ursi*
Mustikka, *Vaccinium myrtillus*
Kanerva, *Calluna vulgaris*
Mustaherukka, *Ribes nigrum*
Ahomansikka, *Fragaria vesca*
Mesiangervo, *Filipendula ulmaria*
Lillukka, *Rubus saxatilis*
Mesimarja, *Rubus arcticus*
Vadelma, *Rubus idaeus*
Poimulehti, *Alchemilla* spp.
Pihlaja, *Sorbus aucuparia*
Puna-apila, *Trifolium pratense*
Valkoapila, *Trifolium repens*
Maitohorsma, *Epilobium angustifolium*
Vuohenputki, *Aegopodium podagraria*
Kultapiisku, *Solidago virgaurea*
Siankärsämö, *Achillea millefolium*
Kamomillasaunio, *Matricaria recutita*
Voikukka, *Taraxacum* spp.
Suopursu, *Ledum palustre* (myrkyllinen)
Paatsama, *Rhamnus frangula* (myrkyllinen)

Näköislajit

Suokorte, *Equisetum palustre* (myrkyllinen)
Taikinamarja, *Ribes alpinum*
Metsäapila, *Trifolium medium*
Alsikeapila, *Trifolium hybridum*
Keltanot, *Hieracium* spp.

Alvet, *Lysimachia* spp.
Karhunputki, *Angelica sylvestris*
Ojakärsämö, *Achillea ptarmica*
Peltosaunio, *Tripleurospermum inodorum*
Pihasaunio, *Matricaria matricarioides*
Tuomi, *Prunus padus*

Myrkylliset kasvit

Kalliokielo, *Polygonatum odoratum*
Keltamo, *Chelidonium majus*
Kielo, *Convallaria majalis*
Koiranheisi, *Viburnum opulus*
Lehtokuusama, *Lonicera xylosteum*
Leinikit, *Ranunculus* spp.
Konnanmarjat, *Actaea* spp.
Myrkkykeiso, *Cicuta virosa*
Näsiä, *Daphne mezereum*
Oravanmarja, *Maianthemum bifolium*
Rentukka, *Caltha palustris*
Sudenmarja, *Paris quadrifolia*
Terttuselja, *Sambucus racemosa*
Vehka, *Calla palustris*
Vuokot, *Anemone* spp.

Liite 1 B

B. Marjakasvit (pakollinen osa)

tähdellä * merkityt sisältyvät myös osaan Yrttikasvit

Syötävät luonnonmarjat

*Puolukka, *Vaccinium vitis-idaea*

*Mustikka, *Vaccinium myrtillus*

Lakka, *Rubus chamaemorus*

Variksenmarjat, *Empetrum nigrum ssp. nigrum*, *Empetrum nigrum ssp. hermaphroditum*

Karpalot, *Vaccinium oxycoccos*, *V. microcarpum*

Tyrni, *Hippophaë rhamnoides*

Juolukka, *Vaccinium uliginosum*

*Pihlaja, *Sorbus aucuparia*

*Ahomansikka, *Fragaria vesca*

*Kataja, *Juniperus communis*

*Lillukka, *Rubus saxatilis*

*Mesimarja, *Rubus arcticus*

*Sianpuolukka, *Arctostaphylos uva-ursi*

*Taikinamarja, *Ribes alpinum*

*Tuomi, *Prunus padus*

*Vadelma, *Rubus idaeus*

Myrkylliset marjakasvit

*Kalliokielo, *Polygonatum odoratum*

*Kielo, *Convallaria majalis*

*Koiranheisi, *Viburnum opulus*

Koisot, *Solanum spp.*

*Paatsama, *Rhamnus frangula*

*Lehtokuusama, *Lonicera xylosteum*

*Näsiä, *Daphne mezereum*

*Oravanmarja, *Maianthemum bifolium*

*Sudenmarja, *Paris quadrifolia*

*Tertuselja, *Sambucus racemosa*

*Vehka, *Calla palustris*

C. Sienet (pakollinen osa)

Kauppasienet

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös kauppasienistä (nimike on muutettu P.IIä 25.6.1992/574) 28.6.1983/644

Muutos 6.5.1994/341

Muutos 4.1.1995/22

Herkkutatit, *Boletus edulis*, *B. pinophilus*, *B. reticulatus*

Kangastatti, *Suillus variegatus*

Punikkitatit, *Leccinum versipelle*, *L. aurantiacum*, *L. vulpinum*

Voitatti, *Suillus luteus*

Haaparouskut, *Lactarius trivialis*, *L. utilis*

Kangarousku, *Lactarius rufus*

Karvarousku, *Lactarius torminosus*

Leppärouskut, *Lactarius deliciosus*, *L. deterrimus*

Isohapero, *Russula paludosa*

Kangashapero, *Russula decolorans*

Keltahapero, *Russula claroflava*

Viinihapero, *Russula obscura*

Mustavahakas, *Hygrophorus camarophyllus*

Kehnäsieni, *Rozites caperatus*

Mesisienet, *Armillaria mellea* -ryhmä

Keltavahvero, *Cantharellus cibarius*

Suppilovahvero, *Cantharellus tubaeformis*

Kosteikkovahvero, *Cantharellus aurora*

Mustatorvisieni, *Craterellus cornucopioides*

Lampaankääpä, *Albatrellus ovinus*

Vaaleaorakas, *Hydnum repandum*

Rusko-orakas, *Hydnum rufescens*

Korvasieni, *Gyromitra esculenta*

Huhtasienet, *Morchella* spp.

Näköislajit

Sappitatti, *Tylopilus felleus*

Nummitatti, *Suillus bovinus*

Lehmäntatit, *Leccinum* spp.

Lehtikuusentatti, *Suillus grevillei*

Harmaarousku, *Lactarius vietus*

Korpirousku, *Lactarius uvidus*

Nurmirousku, *Lactarius flexuosus*
Lakritsirousku, *Lactarius helvus*
Pikkurousku, *Lactarius thejogalus*
Sikurirousku, *Lactarius camphoratus*
Kangaspalsamirousku, *Lactarius, mammosus*
Tulipunahapero, *Russula emetica*
Sillihaperot, *Russula xerampelina* ym.
Nuijamalikka, *Clitocybe clavipes*
Valevahvero, *Hygrophoropsis aurantiaca*
Rustonupikka, *Leotia lubrica*
Typäskääpä, *Albatrellus confluens*
Suomuorakas, *Sarcodon imbricatus*
Laakakorvasieni, *Gyromitra perlata*
Piispanhiipat, *Gyromitra infula*, *G. ambigua*

Myrkylliset sienet

Valkokärpässieni, *Amanita virosa*
Kavalakärpässieni, *Amanita phalloides*
Keltakärpässieni, *Amanita citrina*
Punakärpässieni, *Amanita muscaria*
Ruskokärpässieni, *Amanita regalis*
Pantterikärpässieni, *Amanita pantherina*
Kangaskärpässieni, *Amanita porphyria*
Suippumyrkkyseitikki, *Cortinarius rubellus* (syn. *C. speciosissimus*)
Kangasmyrkkyseitikki, *Cortinarius gentilis*
Isorusokas, *Entoloma eulividum*
Risakkaat, *Inocybe spp.*
Harmaamustesieni, *Coprinus atramentarius*
Kitkerälähokka, *Hypholoma fasciculare*
Pulkkosieni, *Paxillus involutus*
Pisamavalmuska, *Tricholoma pessundatum*
Myrkkynäpikkä, *Galerina marginata*

KORISTEMATERIAALINA KÄYTETTÄVÄT LUONNONKASVIT (VALINNAINEN OSA)

Tähdellä * merkityt kasvit sisältyvät myös pakolliseen osaan

Liekokasvit, *Lycopodiaceae*
Sananjalka, *Pteridium aquilinum*
Kuusi, *Picea abies*
*Mänty, *Pinus sylvestris*
*Kataja, *Juniperus communis*
Ulpukat, *Nuphar lutea*, *N. pumila*
*Leinikit, *Ranunculus spp.*
*Koivut, *Betula pendula*, *B. pubescens*
Peltotaskuruoho, *Thlaspi arvense*
*Pajut, *Salix spp.*
Haapa, *Populus tremula*
*Kanerva, *Calluna vulgaris*
Ruusut, *Rosa spp.*
*Poimulehdet, *Alchemilla spp.*
*Pihlaja, *Sorbus aucuparia*
Koiranputki, *Anthriscus sylvestris*
Karhunputki, *Angelica sylvestris*
Pietaryrtti, *Tanacetum vulgare*
Takiaiset, *Arctium spp.*
Järvikaisla, *Schoenoplectus lacustris*
Luhtavilla, *Eriophorum angustifolium*
Tupasvilla, *Eriophorum vaginatum*
Nuokkuhelmikkä, *Melica nutans*
Tuoksusimake, *Anthoxanthum odoratum*
Hietakastikka, *Calamagrostis epigejos*
Metsälauha, *Deschampsia flexuosa*
Järviruoko, *Phragmites australis*
Osmankäämi, *Typha latifolia*
Palleroporonjäkälä, *Cladonia stellaria*

VILJELLYT LUONNONKASVIT (VALINNAINEN OSA)

Tähdellä * merkityt kasvit sisältyvät myös pakolliseen osaan

*Nokkonen, *Urtica dioica*
Tyräruoho, *Herniaria glabra*
Mäkikuisma, *Hypericum perforatum*
Keto-orvokki, *Viola tricolor*
Pohjanruusujuuri, *Rhodiola rosea*
Pyöreälehtikihokki, *Drosera rotundifolia*
*Poimulehdet, *Alchemilla spp.*
Rohtovirmajuuri, *Valeriana officinalis*
Niittyhumala, *Prunella vulgaris*
Kangasajuruoho, *Thymus serpyllum*
Ukontulikukka, *Verbascum thapsus*
Heinäratamo, *Plantago lanceolata*
*Kultapiisku, *Solidago virgaurea*
*Siänkärsämä, *Achillea millefolium*
*Kamomillasaunio, *Matricaria recutita*
Takiaiset, *Arctium spp.*
*Voikukat, *Taraxacum spp.*
Tuoksusimake, *Anthoxanthum odoratum*

YRTINPOIMIJOIDEN KOULUTUSTILAISUUS (kesto 4–5 h)

LUENTO	<ul style="list-style-type: none">– järjestäytyminen ja hengen luominen– koulutuksen tarkoitus ja tavoitteen rajaaminen– koulutuksen kulun selostaminen– yrttien käytön perusteita– yrttien keruu– jokamiehen oikeudet ja luonnonsuojelu– yrtinpoimijan 10 käskyä– poimintavälineiden esittely
MAASTOVAIHE Yrttien esittely	<ul style="list-style-type: none">– koulutusmaaston selostus– vihellysmerkit, muut merkit– yrttien esittely– näköislajien esittely: nimiä ei mainita, esitellään ja selostetaan kauppayrtistä erottavat tuntomerkit– laatuvaatimukset
Yrttikasvien keruu ryhmänä	<ul style="list-style-type: none">– kerätään esim. nokkosta 10–20 kpl– tarkoitus: lajien opettelu ja aineiston saaminen seuraavaan kohtaan– neuvoja tiiviisti mukana, ryhmä ei saa hajaantua
Keruutekniikan opetus	<ul style="list-style-type: none">– tuntomerkkien kertaus– keruutekniikan opetus havainnollisesti– mahdolliset puhdistustoimet– laatuvaatimusten kertaus– seuraavan keräysalueen rajaus– kokoontumispaikka ja -aika
Kauppatavaran keruu	<ul style="list-style-type: none">– kukin kurssilainen poimii erikseen– kerätään laatuvaatimukset huomioon ottaen– neuvoja tarkistaa
Poimintatuloksen tarkistus	<ul style="list-style-type: none">– kootaan yrtit muovialustalle, eri lajit omiin kasoihinsa– ryhmät tarkastavat toistensa poimintatuloksen
Oppimisen kontrolli	<ul style="list-style-type: none">– opettajan korissa koulutettavia yrtejä ja niiden näköislajeja – kootaan muoville– kukin kurssilainen kerää kasasta koulutetut yrtit omiin koreihinsa mahdollisuuksien mukaan tarkasti
LUENTO Yrttien käsittely poiminnan jälkeen	<ul style="list-style-type: none">– kuivaaminen– esitellään valikoima hyvin ja huonosti kuivattuja yrtejä– kerätyt yrtit kuivumaan kuivuriin– yrttien pakkaus ja pakkausmerkinnät– tuotteen säilytys– hiostuksen selostus (vähintään näyte)

Yrttikauppa	<ul style="list-style-type: none">- esitellään alueen ostajat ja hinnat- keruusopimusmalli
Poimijan asema	<ul style="list-style-type: none">- KYN, KYP- poimijoiden jatkokoulutus (3 h)- merkinnät poimijakorttiin ja poimijakorttien jako- poimijanumeron määräytyminen- neuvoja on "henkisesti" vastuussa kouluttamiensa poimijoiden tuotteiden laadusta!- kuitenkin viime kädessä KYP vastaa poimimiensa yrttien laadusta

MARJANPOIMIJOIDEN KOULUTUSTILAISUUS (kesto 3–5 h)

LUENTO Tavoitteet ja merkitys	<ul style="list-style-type: none">– kurssin ohjelman selostaminen– kurssin tavoitteet ja poimijakoulutuksen merkitys– marjojen hyödyntämisen kansantaloudellinen merkitys
Luomuluonnonmarjojen keruu	<ul style="list-style-type: none">– luomupoimijakortin saamisen ehdot
Marjojen ja marjakasvien esittely	<ul style="list-style-type: none">– opettavien marjakasvilajien tuntomerkit– syötävät ja myrkylliset näköislajit ja niiden tuntomerkit– opettavien marjojen tyypillisimmät kasvu- paikat ja keruuajat
Poimintavälineet ja poimintasää	<ul style="list-style-type: none">– neuvoja esittelee omat ja tarkistaa kurssilaisten poimintavälineet– vaatimukset poimintavälineille ja keruuastioille– sääolojen merkitys keruussa
Marjan laatu	<ul style="list-style-type: none">– puhtauden merkitys– oikea kypsyysaste– vioittumien ja roskien vaikutus laatuun
Puhdistaminen	<ul style="list-style-type: none">– puhdistusvälineiden esittely– vastaanottajan vaatimukset
Kauppaan toimittaminen ja väliaikainen varastointi	<ul style="list-style-type: none">– keruusopimukset– nopean kauppaan toimittamisen merkitys– väliaikaisen säilytystilan ja -astioiden vaatimukset
Marjan hinnan määräytyminen	<ul style="list-style-type: none">– varastotilanteen, marjan laadun ja satotason vaikutus marjan hintaan
Markkinointi- mahdollisuudet	<ul style="list-style-type: none">– luettelo paikkakunnan marjojen vastaanottajista
Koulutusorganisaatio	<ul style="list-style-type: none">– poimija – neuvoja – tarkastaja– koulutusta järjestävät oppilaitokset ja hankkeet
KOULUTUS MAASTOSSA	<ul style="list-style-type: none">– neuvoja selostaa koulutusmaaston rajat– eksymisen välttäminen; vihellys- ym. merkit– kerrataan tuntomerkit; kerättävät lajit, syötävät ja myrkylliset näköislajit– jos useampia opettavia lajeja keruukypsinä, poimijat jaetaan eri marjoja kerääviin ryhmiin– marjat kerätään ryhmänä, neuvoja opastaa poimurin käytössä ja huolehtii ryhmän kanssa pysymisestä– neuvoja tarkastaa jokaisen kurssilaisen keräämät marjat ja huomauttaa mahdollisista vääris-

	<p>tä ja raaosta marjoista sekä roskista</p> <ul style="list-style-type: none"> - tarvittaessa näytetään, miten marjat puhdistetaan vastaanottajien vaatimusten mukaisesti
<p>YHTEENVETO JA KESKUSTELU</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kerrataan tärkeimpiä asioita: kerättävien marjojen näköislajit, väliaikainen varastointi, luomukeruun ohjeet - jaetaan mahdollinen kirjallinen materiaali - neuvoja vastaa poimijoiden tekemiin kysymyksiin - jatkokulutumahdollisuuksien selostaminen
<p>KOULUTUKSEN PÄÄTTÄMINEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> - laaditaan luettelo uusista kurssilla hyväksytyistä poimijoista (numeroineen ja yhteystietoineen) - laaditaan luomukeruuohjeisiin sitoutuneista poimijoista erillinen luettelo sille taholle, jonka nimissä toimitaan - kerrataan poimijakorttien käytön merkitys ja jaetaan kortit

SIENENPOIMIJOIDEN KOULUTUSTILAISUUS (kesto n. 6 h)

JÄRJESTÄYTYMINEN	<ul style="list-style-type: none">- koulutuksen tarkoitus ja tavoitteen rajaaminen, poimijakortin merkitys- perusteet vain 1-3 lajin opettamiselle kerrallaan- poimintavälineiden tarkistaminen- koulutuksen kulun selostaminen- koulutusmaaston selvittäminen; vihellysmerkit, muut merkit
SIENEN ESITTELY	<ul style="list-style-type: none">- sienen osien nimet, opetettavan lajin tuntomerkit- näköislajien ja opetettavan lajin erot, tyypillisimmät kasvupaikat
1. KERUUVAIHE Keruu suurryhmänä	<ul style="list-style-type: none">- toimintaohjeet ryhmälle- poimijat keräävät oikeaksi arvelemansa sienet koriinsa- neuvoja pitää ryhmän koossa ja osoittaa huomaamatta jääneet sienet
Keruu tuloksen tarkistus	<ul style="list-style-type: none">- poimijat asettavat sienet kukin laji omiin kasoihinsa- neuvoja tarkistaa ja selvittää mahdolliset virhemääritykset ja samalla kuulustelee tuntu-merkkejä
Perkaus	<ul style="list-style-type: none">- neuvoja näyttää sienten oikeat poiminta- ja puhdistusmenetelmät- toukattomuuden merkityksen korostaminen- vastaanottajien vaatimusten selvittäminen- poimijaoppilaat puhdistavat siniä muovialustalle- neuvoja tarkistaa tuloksen ja ottaa sienet haltuunsa
2. KERUUVAIHE Keruu 2-3 henkilön ryhmänä	<ul style="list-style-type: none">- toimintaohjeet ryhmille- poiminta osoitetulta alueelta ryhmissä- neuvoja tarkistaa ja kerää poimimatta jääneet
Keruu tuloksen tarkistus	<ul style="list-style-type: none">- ryhmät asettavat sienet tarkistettaviksi alustalle, neuvoja tarkistaa- jos virhemäärityksiä, tähdennetään, että yksikin virhemääritys viimeisessä poimintavaiheessa estää poimijakortin saannin
3. KERUUVAIHE Keruu yksittäin	<ul style="list-style-type: none">- toimintaohjeet: neuvottelu toisten poimijoiden kanssa kielletty- neuvoja valvoo, että kukin poimija työskentelee itsenäisesti
Keruu tuloksen tarkistus	<ul style="list-style-type: none">- kukin poimija asettaa peratut sienet eteensä puhdistusalustalle

	<ul style="list-style-type: none"> - neuvoja tarkistaa, että vain opetettavaa sientä/ sienä on poimittu - tarkistetaan myös perkaustulos
TUOREIDEN SIENEN PAKKAAMINEN	<ul style="list-style-type: none"> - ruokasieniasetuksen määräykset sienien säilytyksestä, kuljetuksesta ja myyntipäällysmarkinnöistä - pakkaamisen esittely, kurssilaiset pakkaavat sienet ja tekevät vaadittavat myyntipäällysmarkinnat
LUENTO	<ul style="list-style-type: none"> - sienien kasvupaikka ja -aika: koulutettavan lajin suhteet puulajeihin, metsätyyppi, kosteussuhteet, paras satokausi, tuntomerkkien kertaus - poimintavälineet: kerrataan maastossa opetetut asiat - poiminnan suunnittelu ja toteutus (kauppasieni-opas s. 16–18) - perkaus ja kauppakuntoon saattaminen: kauppasieniasetus ja KTM:n päätös, kerrataan maastossa annettuja ohjeita - sienien peruskäsittely: kuivaaminen, kuivausvälineet, suolaaminen (jos ko. sieni sopii suolattavaksi) - sienien markkinointimahdollisuudet: luettelo paikkakunnan sienien vastaanottajista ja hinnoista - sienikoulutuksen organisaatio Suomessa: KSP – KSN – KST - kauppasienioppaiden jako
YHTEISKESKUSTELU	<ul style="list-style-type: none"> - neuvoja vastaa poimijoiden tekemiin kysymyksiin ja selvittää jatkokoulutusmahdollisuudet
POIMIJAKORTTIEN JAKO JA KURSSIN PÄÄTTÄMINEN	<ul style="list-style-type: none"> - laaditaan luettelo uusista kurssilla hyväksytyistä poimijoista - kerrataan poimijakortin käytön merkitys ja jaetaan kortit