

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR BIODLARE  
2004**

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR BIODLARE**  
**2004**

© Utbildningsstyrelsen 2005

Edita Prima Oy

Helsingfors 2005

ISBN 952-13-2394-9(häft.)

ISBN 952-13-2395-7 (pdf)



DNR 26/011/2004

FÖRESKRIFT Iakttas som  
förpliktande

DATUM 27.8.2004

Giltighetstid  
fr.o.m. 1.10.2004 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten  
att utfärda föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom

A 812/1998 1 § 1 mom

Upphäver Föreskrift Nr

Ändrar Föreskrift Nr

## GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR BIODLARE

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunderna för yrkesexamen för biodlare.  
Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 1.10.2004 tillsvidare.

Utbildningsanordnare som ordnar utbildning som förbereder för examen eller  
för del därav skall göra upp och godkänna en läroplan för utbildningen med  
beaktande av vad som bestämts i dessa grunder. Som en del av den förberedande  
utbildningen skall ordnas prov som utvisar yrkesskickligheten.

Examenskommissionen, examensarrangören och utbildningsanordnaren kan inte  
lämna grunderna för examen obeaktade eller avvika från dem.

Om de uppgifter som skall antecknas på betygen och om betygsmoellerorna samt  
om grunderna för uppgörandet av de personliga studieprogrammen bestäms  
separat.

Generaldirektör

KIRSI LINDROOS

Kirsi Lindroos

Undervisningsråd

JUHANI LAPIOLAHTI

Juhani Lapiolahti

# INNEHÅLL

## Kapitel 1

Syftet med fristående examina och målen för dem.....	7
1 § Fristående examina .....	7
2 § Förberedande utbildning för fristående examina.....	7
3 § De allmänna grunderna för sättet av påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna .....	8

## Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen för biodlare.....	8
1 § Examensdelarna.....	8

## Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen för biodlare och grunderna för bedömningen..	9
1 § Biodling.....	9
a) Kraven på yrkesskicklighet.....	9
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	9
2 § Hantering och marknadsföring av biodlingens produkter .....	11
a) Kraven på yrkesskicklighet.....	11
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	11
3 § Företagsverksamhet .....	13
a) Kraven på yrkesskicklighet.....	13
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	13
4 § Sätten att påvisa yrkesskicklighet .....	15
a) Kraven på yrkesskicklighet.....	15
Bilaga .....	16



# SYFTET MED FRISTÅENDE EXAMINA OCH MÅLEN FÖR DEM

## 1 § Fristående examina

---

De fristående examina är inte beroende av det sätt på vilket man förvärvat sig sin yrkeskicklighet. Det kunnande som examinanderna har skaffat sig genom utbildning, i arbetslivet eller genom sina intressen behandlas som en helhet, så att detta kunnande kan användas när den erfordrade yrkeskickligheten skall påvisas vid de fristående yrkesproven.

De fristående examina är modulära till sin struktur. De utgörs av uppgiftshelheter, som baseras på arbetslivet och dess utvecklingsbehov och som präglas av det som förenar verksamheten med den teoretiska grunden, av mångsidig yrkeskicklighet och av att arbetsprocessen integreras med resultaten av den. Varje del av en examen utgör ett delområde av yrkeskompetensen, som kan lyftas ut ur den naturliga arbetsprocessen och bilda en självständig helhet som kan bedömas. De fristående yrkesproven arrangeras och avläggs flexibelt för en examensdel i sänder. Examinandernas mål kan också vara att endast avlägga en eller flera delar av en examen, inte hela examen.

Grunden för beskrivningen av kraven på yrkeskicklighet är den kvalifikationsbestämning som anses vara lämpligast för yrkesområdet. Beskrivningen koncentreras på kraven för branschens centrala funktioner, behärskning av verksamhetsprocessen och omfattande yrkespraxis. I kraven ingår också de för arbetslivet nödvändiga språkkunskaperna och sociala färdigheterna.

## 2 § Förberedande utbildning för fristående examina

---

Systemet med fristående examina ställer inte examinanderna inför förhandsvillkor i fråga om utbildning. Emellertid avläggs dessa examina i allmänhet i samband med något slag av förberedande utbildning.

Den som anordnar förberedande utbildning skall fastställa läroplanen för utbildningen enligt examensgrunderna. Utbildningen och de fristående yrkesprov som ingår i den skall läggas upp enligt examensdelarna. Det åligger utbildningsanordnaren att arrangera de fristående yrkesproven som en del av den förberedande utbildningen. Till de studerandes skyldigheter hör att delta i dessa prov i samband med studierna.

De gemensamma studier, som ingår i en grundexamen som avläggs som grundläggande yrkesutbildning, är inte obligatoriska i en utbildning som förbereder för en grundexamen som avläggs som en fristående examen. Målen för dessa studier beaktas dock i tillämpliga delar i läroplanen och i arrangemangen för undervisningen.

### 3 § De allmänna grunderna för sättet att påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna

---

Bedömningen av de fristående yrkesproven förutsätter metodisk insamling av material, beslutsfattande och dokumentering angående examinandernas yrkesmässiga och arbetsrelaterade färdigheter, som jämförs med de i examensgrunderna fastställda kraven på yrkesskicklighet och med bedömningskriterierna. Tyngdpunkten vid bedömningen ligger på det praktiska arbetet och arbetsmetoderna. Färdigheterna eller kunnandet bedöms i allmänhet direkt enligt motsvarande arbete.

Miljön för de fristående yrkesproven skall vara verklig eller så realistisk som möjligt. Vid bedömningen tillämpas mångsidigt olika kvalitativa bedömningsmetoder såsom iakttagelser, intervjuer, frågor och portföljer samt självbedömning och gruppbedömning. De fristående yrkesproven läggs upp enligt examensdelarna så att man vid proven kan bedöma om examinanden uppfyller de centrala kraven på behärskandet av yrket.

Målen för bedömningen anger de kompetensområden som ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Målen hänför sig till de centrala färdigheterna och man ser till att examinanden behärskar den teori som ligger till grund för arbetet samt att han/ hon behärskar arbetsmetoder, arbetsutrustning, material och arbetsprocesser. Såväl målen för bedömningen som bedömningskriterierna härleds ur kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Kriterierna för bedömningen baserar sig på målen för bedömningen och de anger och preciserar prestationer på olika nivåer. Bedömningskriterierna utgör trösklar med vilkas hjälp det är möjligt att differentiera kompetensnivån.

## Kapitel 2

### UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR BIODLARE

#### 1 § Examensdelarna

---

Yrkesexamen för biodlare består av tre obligatoriska examensdelar. Examen är avlagd när examinanden har godkänts i de fristående yrkesproven för samtliga delar av examen.

Examensdelarna är följande:

- 1) Biodling
- 2) Hantering och marknadsföring av biodlingens produkter
- 3) Företagsverksamhet.

Obligatoriska delar
Biodling
Hantering och marknadsföring av biodlingens produkter
Företagsverksamhet

Figur 1. Delarna i yrkesexamen för biodlare.

## KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET OCH BEDÖMNINGSGRUNDERNA I YRKESEXAMEN FÖR BIDLARE

### 1 § Biodling

---

#### **a) Kraven på yrkesskicklighet**

Examinanderna känner till den biologiska helheten för ett bisamhälle och beaktar de biologiska synpunkterna vid sina arbetsuppgifter. De kan identifiera de viktigaste sjukdomar och skadegörare som förekommer hos bin och känner till metoderna för att bekämpa dem. De har kännedom om de viktigaste honungsväxterna och kan välja en lämplig plats för sin biodling.

Examinanderna kan planera och genomföra de åtgärder som biskötseln kräver och kan därvid tillämpa olika skötselmetoder. De känner till hur binas ärftliga egenskaper inverkar på produktionen, har kännedom om grunderna för parningen hos drottningarna, kan odla drottningar och anlägga nya bisamhällen. De känner till utrustningen, apparaterna och arbetsredskapen för biodlingen, har kännedom om grunderna för valet av dem och känner till logistiken för arbetena vid biskötseln. De kan använda och underhålla utrustningen för biodlingen, arbeta ekonomiskt och beakta arbetarskyddssynpunkterna.

#### **b) Mål och kriterier för bedömningen**

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande faktor er ägnas speciell uppmärksamhet:

- kännedom om binas biologi
- identifiering av sjukdomar och skadegörare hos bin och kännedom om bekämpningsmetoderna
- kännedom om honungsväxterna
- planering och genomförande av de åtgärder som biskötseln kräver
- kännedom om förökningsbiologin för bin
- kännedom om drottningarnas och bisamhällenas produktion
- kännedom om utrustningen och apparaterna för biodling och om logistiken för arbetena vid biodling
- färdigheter i att använda och underhålla utrustningen för biodling
- effektiv och ekonomisk verksamhet
- beaktande av arbetarskyddet.

Examinanderna har kännedom om medlemmarna i bisamhället och om deras livscykel. De känner till de olika skedena i bisamhällets utveckling enligt årstiderna och kan bedöma mängden av bin, yngel, foder och pollen i kuporna med hänsyn till bisamhällets utveckling. De kan identifiera arbetsbin av olika ålder, drönare och drottningar samt lagda ägg och kan bedöma kvaliteten på larver, yngel och drottningar. De kan hantera bina effektivt och så att de inte störs onödigt. De kan använda lämpliga mängder vatten eller rök för att lugna bina.

Examinanderna känner igen de vanligaste sjukdomarna och parasiterna hos bina, t.ex. varroa, yngelröta, amerikansk yngelröta, kalkyngel och nosema samt de vanligaste virus-sjukdomarna. De har reda på hur sjukdomarna sprids och kan beakta sjukdomsrisker vid sina förebyggande åtgärder. De känner till olika sätt att rengöra utrustningen för biskötsel och kan använda dem. De har kännedom om hur man bedömer mängden av varroa-kvalster och kan välja och genomföra lämpliga bekämpningsåtgärder för olika kvalstermängder. När yngelsjukdomar förekommer kan examinanderna följa bestämmelserna om amerikansk yngelröta och vid behov skaka ned bisamhället på mellanväggar, ta prover på sjukdomarna och sända dem för undersökning.

Examinanderna känner till odlingsområdets viktigaste naturligt förekommande och odlade skördeväxter. De kan välja lämpliga platser för bigården utgående från skördeväxterna och andra faktorer. De kan vid sina besök sköta bisamhällena på ett sådant sätt att åtgärderna motsvarar behoven för olika årstider. De känner till de typer av utrustning som allmänt används i kuporna, vet hur de används och har kännedom om tekniken vid förflyttning av kupor. De kan sätta ihop ramar, tråda och vaxa dem. De känner till fördelarna och nackdelarna med spärrgaller, kan använda dem och kan också använda biblåsare och bitömmare. De känner till bisamhällets beteende vid förökningen, kan bedöma sannolikheten för svärmning, konstatera svärmningen redan i dess begynnelsekedje och effektivt förhindra den. De kan ta hand om förrymda svärmar och vildsvärmar. De har god kännedom om detaljerna för binas invintring och känner till kraven på övervintringsdugliga kupor utomhus och inomhus. De kan bedöma lönsamheten vid olika förhållanden för förflyttningar, pollineringshjälp och övervintring inomhus.

Examinanderna inser hur binas ärftliga egenskaper i praktiken inverkar på odlingen av drottningar. De kan välja lämpliga drottningar för överföring av larver, upprätthåller sin egen bistam, verkställer omlarvning, odlar bidrottningar och kan öka antalet kupor för eget bruk.

Examinanderna kan organisera sina arbetsuppgifter effektivt och ekonomiskt och ser till att den fysiska påfrestningen är så liten som möjligt och ergonomiskt riktig. De känner till de arbetarskyddsrisiker som är typiska för yrkesområdet och beaktar kraven på arbetarskydd vid sina olika arbetskedjen.

### **a) Kraven på yrkesskicklighet**

Examinanderna känner till egenskaperna hos honung och andra biodlingsprodukter och kan producera, hantera och förpacka produkterna. De kan använda de maskiner och apparater som behövs vid hanteringen av produkterna och känner till verksamheten i slungrum och andra arbetsrum och i lagret. De har reda på de bestämmelser som gäller produktionen och kan arbeta enligt dem. De känner till kvalitetssystemet, kan följa reglerna för egenkontroll och kan bedöma och vidareutveckla kvaliteten på verksamheten. De beaktar miljösynpunkterna i sin verksamhet.

Examinanderna känner till produkterna från bikuporna och kan producera dem utgående från kundernas önskemål. De har kännedom om principerna för kundservice, kan presentera och sälja produkterna, uppträder naturligt och vänligt vid sin kundservice och handlar konstruktivt i problemsituationer.

Examinanderna känner till grunderna för marknadsföring och kan marknadsföra de produkter och den service som biodlingen erbjuder. De kan tillämpa principerna för kommunikation inom marknadsföringen och har god kännedom om handelskorrespondens. De inser vilken betydelse deras verksamhet har för företagets externa image och hur den påverkar det ekonomiska resultatet.

### **b) Mål och kriterier för bedömningen**

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande omständigheter ägnas speciell uppmärksamhet:

- produktkännedom
- färdighet i hantering och förpackning av produkterna
- färdighet i användning och underhåll av maskinerna och apparaterna
- beaktande av arbetarskyddet
- kännedom om verksamheten i produktionslokalerna
- tillämpning av bestämmelserna
- definition av kvalitet och kvalitetsledning
- ekonomisk och effektiv verksamhet
- beaktande av miljösynpunkterna
- kundfokusering och färdighet i kundservice
- kommunikation inom marknadsföring och färdighet i marknadsföring.

## *Godkänd prestation*

Examinanderna känner till de faktorer som inverkar på kvaliteten hos honung, bivax, pollen och propolis och hur de påverkar produkten. De kan hantera de från bigårdarna insamlade produkterna så att kunderna får högklassiga och för dem lämpliga varor. De kan på ett tryggt sätt använda och hantera de maskiner, apparater och ämnen som behövs vid slungning, filtrering, pumpning, uppvärmning, omröring och förpackning av honung, vid smältning av vax och vid desinficering av utrustningen. De kan bedöma omfattningen och arten av behövliga lokaliteter och planeringen av dem med tanke på en effektiv och ekonomisk verksamhet. De har satt sig in i principerna för en hållbar utveckling och beaktar miljösynpunkterna i sin verksamhet.

Examinanderna känner igen de vanligaste inhemska honungsarterna, t.ex. maskros-, rybs-, blad-, mjölkörts- och ljunghonung. De kan få fram den kristalliseringsstruktur i honungen som motsvarar önskemålen hos olika konsumentgrupper. De har så grundligt satt sig in i bestämmelserna och direktiven om hanteringen och förpackningen, t.ex. uppgörandet och verkställandet av en plan för egenkontroll, hygienlagstiftningen, påskrifterna på förpackningarna, kvalitetssystemen för honung och förordningen om honung att de känner till de väsentliga punkterna i dem och kan arbeta enligt dem.

Examinanderna känner i huvudsak till hur marknadsföringskommunikationen fungerar och kan planera och genomföra försäljningsarbetet, reklamen och informationen på ett sådant sätt att kommunikationen stöder företagets konkurrensintressen och dess konkurrenssituation. De kan ta emot kundbeställningar, utarbeta kvittenser och begäran om anbud, kan på ett kompetent sätt besvara en till företaget riktad begäran om anbud och kan bemöta en reklamation enligt god sed. De har satt sig in i marknadsföringsfrågor och kan planera sin marknadsföring så att den är konsekvent och realistisk och stöder målen för biodlingsföretaget. De kan följa upp en marknadsföringsplan och vidareutveckla den utgående från erhållna erfarenheter. De är kundfokuserade och har uppfattat att kundkontakten samtidigt utgör en servicesituation, en försäljningstransaktion och en marknadsföringsåtgärd. De inser vilken betydelse feedback från kunderna har för utvecklingen av produktionsverksamheten, produktkvaliteten och kundservicen och förstår hur en klanderfri verksamhet inverkar på företagets externa image.

### a) Kraven på yrkesskicklighet

Examinanderna är medvetna om förutsättningarna och möjligheterna för företagsamhet inom biodlingsbranschen. De känner till begreppet affärsidé och kan använda det som utgångspunkt för sin företagsverksamhet. De känner till huvudprinciperna för grundande av företag och för bokföring och beskattning, har reda på grunderna för redovisning och kan göra upp en budget.

Examinanderna kan bedöma lönsamheten, betalningsförmågan och solvensen för företaget. De känner till principerna för fakturering och kan prissätta produkterna och servicen. De känner de behövliga stadgandena och bestämmelserna samt avtalspraxis. De har kännedom om de olika intressegrupperna och kan samarbeta med dem. De kan utnyttja informationsteknik i sitt arbete och är villiga att vidareutveckla sin yrkesskicklighet.

### b) Mål och kriterier för bedömningen

Vid bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel skall följande omständigheter ägnas speciell uppmärksamhet:

- bedömning av förutsättningarna och möjligheterna för företagsamhet
- kännedom om affärsidén
- kännedom om grunderna för inledande av företag och för bokföring, beskattning och redovisning
- uppgörande av budget
- kännedom om fakturering
- kännedom om de ekonomiska principerna för företagsverksamhet och bedömning av lönsamheten
- prissättning av produkterna och servicen
- kännedom om stadgandena och bestämmelserna
- kännedom om avtalspraxis
- kännedom om intressegrupperna
- förmåga till samarbete och växelverkan
- informationssökning och vidareutveckling av yrkesskickligheten
- förmåga att utnyttja informationsteknik.

Examinanderna har satt sig in i förutsättningarna och möjligheterna för företagsamhet inom biodlingsbranschen så att de kan definiera konkurrens fördelarna och -nackdelarna för enskilda företag. De vet vilka färdigheter som ger företagen framgång. Utgående från dessa kunskaper kan de bedöma sig själva och sin företagarverksamhet och kan dra slutsatser och fatta beslut om sin utveckling som företagare. De känner till begreppet affärsidé och kan utnyttja det för målinriktad ledning och utveckling av företaget vid planeringen och genomförandet av företagsverksamheten.

Examinanderna har reda på de lagstadgade åtgärderna vid inledande av företagsverksamhet och vet vilka dokument som behövs. De kan göra upp en budget som förutser företagets inkomster och utgifter och utvecklingstrenden. De känner till huvuddragen för beskattningen och kan följa de fastställda reglerna för mervärdesbeskattningen av produkter och service. De känner till bokföringsprinciperna och avsikten med bokföringen. De inser när en verksamhet är lönsam, vet hur lönsamheten kan påverkas och vad de olika nyckeltalen betyder och kan utnyttja nyckeltal vid företagsverksamheten. De kan tolka ett bokslut med avseende på bl.a. kapital, förmögenhet, betalningsförmåga och resultat. De känner till principerna för fakturering så att de kan följa upp faktureringen och betalningsrörelsen. De kan på ett förnuftigt sätt prissätta biodlingsbranschens produkter och service och beaktar vid sin prissättning marknadsbaserade och andra faktorer.

Examinanderna är medvetna om de stadganden och bestämmelser som gäller konsumentskyddet, produktansvaret och importen och exporten av bin och beaktar vid sin verksamhet dessa och inom branschen tillämpad avtalspraxis. Som yrkesutövare har de satt sig in i det ansvar och de förpliktelser som åligger dem i egenskap av företagare samt de rättigheter som företagarskapet ger dem. De är medvetna om de förpliktelser i fråga om socialskydd, beskattning och arbetarskydd som föranleds av att de anställer personal. De känner till de viktigaste intressegrupperna och deras verksamhet, förstår betydelsen av samarbete, kan föra underhandlingar och fungera i olika interaktionssituationer. De kan utnyttja informationsteknik t.ex. vid företagets bokföring och fakturering, vid kontakter med intressegrupperna och vid informationssökning. De följer aktivt med reformerna inom branschen och försöker vidareutveckla sin yrkesskicklighet genom att följa med utvecklingen inom branschen och genom att söka och skaffa sig information bl.a. från biblioteken, datanäten och branschens publikationer.

### a) Kraven på yrkesskicklighet

Utgångspunkten för de fristående yrkesprov som avläggs för att påvisa yrkesskickligheten är att reda ut hur väl examinanden sammankopplar de praktiska färdigheterna med teorin och begreppen bakom dessa i relation till vad som krävs i de olika examensdelarna. Detta bedöms i huvudsak genom funktionella uppgifter, som vid behov kan kompletteras muntligt, skriftligt eller på något annat sätt.

De huvudsakliga metoderna vid bedömningen av färdigheterna skall vara arbetsprov, färdighetstester, iakttagelser av hur arbetet utförs eller simulering av arbetsverksamhet samt projektarbeten av varierande längd. Portföljer, dvs. dokumenterade bevis över den erfordrade kompetensen, samt andra bedömningsförfaranden och kombinationer av dessa kan också användas. När man väljer att använda en enskild bedömningsmetod skall man beakta bl.a. hur lämplig den är för bedömning av examenskraven, hur den motsvarar naturlig praxis inom arbetslivet, hur väl man med dess hjälp kan skilja den önskade kompetensen från icke-kompetent kunnande, hur lätt den är att använda i olika verksamhetsmiljöer och hur klar och tydlig den är för bedömarna och för dem som skall bedömas. För att klarlägga nivån på de kunskaper och insikter som ligger till grund för den erfordrade yrkesskickligheten kan man som stöd för det praktiska yrkesprovet använda enkäter och intervjuer, självbedömning och bedömning i grupp, skriftliga alster, diskussioner med sakkunniga personer eller andra metoder genom vilka man kan precisera nivån på examinandens kunnande.

Yrkesskickligheten skall bedömas för en examensdel i sänder så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för motsvarande del av examen. En prestation som uppfyller kriterierna för bedömningen skall godkännas. Om examinanden kan lägga fram en portfölj, dvs. tidigare dokumenterade yrkesprov, bedömer bedömarna dem som en del av det fristående yrkesprovet för den aktuella examensdelen. Examenskommissionen fastställer kriterierna för de personer som bedömer yrkesproven. Utgångspunkten är att bedömarna har god yrkesskicklighet inom området för ifrågavarande examen.

## BILAGA

### Beskrivning av yrket

Biodlarna är sakkunniga inom biodlingsbranschen som producerar och säljer branschens produkter och service. De arbetar i allmänhet som självständiga företagare, antingen på heltid eller vid sidan av ett annat yrke. Under sommaren kan biodlarna anställa tillfällig arbetskraft. Sammanlagt arbetar ca 3 600 personer inom biodlingsbranschen i Finland. Av dem är ca 500 personer biodlare på heltid eller deltid och resten har biodling som hobby. Den huvudsakliga produkten är honung, men biodlingen ger också andra produkter, t.ex. bivax, pollen och propolis och till serviceformerna hör pollineringservice. En del av biodlarna har specialiserat sig på odling av drottningar, produktion av bikupor eller hantering av honung som service för andra biodlare.

Utom det att biodlarna producerar biodlingsprodukter upprätthåller de biodiversitet i naturen på den lokala nivån. Genom sitt pollineringsarbete ökar de odlade bina skörden för både bär, frukt och frön. Ökningens ekonomiska värde är sex gånger honungens värde. Biodlarna får dock sällan någon ekonomisk ersättning för detta.

Yrkesskickliga biodlare är mångsidiga och behärskar både biskötsel, hantering av livsmedel och basprocesserna vid företagsamhet. De kan sköta bina så att bisamhällena hålls friska och produktiva år efter år. De kan utöka antalet bisamhällen och odla drottningar och kan utgående från sin kännedom om bin och växter välja för produktion lämpliga platser för biodlingen. De bör ha noggrann kännedom om produkternas egenskaper för att kunna bibehålla en hög kvalitet på de livsmedel som de producerar. För produktion av livsmedel gäller en mängd stadganden och direktiv som biodlarna måste känna till. Vid hanteringen av produkterna använder de maskiner och apparater som speciellt har utformats för branschen och vid användningen av dem måste biodlarna beakta arbetarskyddsbestämmelserna. Arbetet i bigårdarna och hanteringen av produkterna är ett tungt arbete och det att arbetet är säsongbetonat ökar påfrestningarna.

Yrkesmässiga biodlare måste hela tiden vidareutveckla sin verksamhet. De måste kunna hålla efter sjukdomarna och parasiterna hos bina och rester av medicineringen får inte förekomma i produkterna. I konkurrensen inom den allt hårdare globala handeln är ren honung ett absolut trumfkort och renheten utgör alltså ett klart produktionsmål för yrkesmässiga biodlare. Produktionen av rena biodlingsprodukter kräver god kännedom om bina och om biodlingsarbetena. Den fria importen, centraliseringen av handeln och den allt hårdare marknaden för honungen har tvingat de yrkesmässiga biodlarna att öka omfattningen av bigårdarna, att fungera marknadsfokuserat och att öka samarbetet för att göra verksamheten mera effektiv och lönsam. Av biodlarna krävs kundfokuserad verksamhet och medvetenhet om kundernas önskemål. Biodlarna måste kunna tillmötesgå sina kunder, speciellt i fråga om honungens kristalliseringsstruktur och konsistens. Vid marknadsföringen utgör produkter med god och jämn kvalitet ett trumfkort.

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

Utbildningsstyrelsen/försäljning  
Pb 380 (Hagnäsgatan 2)  
00531 Helsingfors  
Tfn: försäljning (09) 774 774 50  
fax (09) 774 774 75  
E-mail: [myynti@oph.fi](mailto:myynti@oph.fi)  
[www.oph.fi/svenska/bokhandel](http://www.oph.fi/svenska/bokhandel)