

Grunder för fristående examina
**YRKESEXAMEN INOM BRANSCHEN FÖR
NATURPRODUKTER**

2002

Grunder för fristående examina
**YRKESEXAMEN INOM BRANSCHEN FÖR
NATURPRODUKTER**

Utbildningsstyrelsen 2003
Edita Prima
Helsingfors 2003



DNR **15 /011/2002**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **12.3.2002**

Giltighetstid **fr.o.m. 15.4.2002
tillsvidare**

De stadganden på vilka befogenheten att
utfärda föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom
F 812/1998 1 § 1 mom

Upphäver Föreskrift Nr
Ändrar Föreskrift Nr

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN INOM BRANSCHEN FÖR NATURPRODUKTER

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunder för yrkesexamen inom branschen för naturprodukter. Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 15.4.2002 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 betygsmodellerna samt om grunderna för uppgörandet av de personliga studieprogrammen bestäms separat.

Generaldirektör

JUKKA SARJALA
Jukka Sarjala

Överinspektör

AAPO KOUKKU
Aapo Koukku

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 inom branschen för naturprodukter.....	8
1 § Examensdelarna.....	8

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen inom branschen för naturprodukter och grunderna för bedömningen	9
1 § Kännedom om och tillvaratagande av naturprodukter.....	9
a) Krav på yrkesskicklighet	9
b) Mål och kriterier för bedömning	9
c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	12
2 § Företagsverksamhet inom naturproduktbranschen.....	12
a) Krav på yrkesskicklighet	12
b) Mål och kriterier för bedömning	12
c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	14
3 § Förädling av naturprodukter.....	15
a) Krav på yrkesskicklighet	15
b) Mål och kriterier för bedömning	15
c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	18
4 § Marknadsföring av naturprodukter.....	18
a) Krav på yrkesskicklighet	18
b) Mål och kriterier för bedömning	18
c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	20
5 § Specialnaturprodukter	20
a) Krav på yrkesskicklighet	20
b) Mål och kriterier för bedömning	20
c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	22
6 § Naturprodukter och turism	22
a) Krav på yrkesskicklighet	22
b) Mål och kriterier för bedömning	22
c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet.....	22

7 §	Naturprodukter i vårdtjänster	23
	a) Krav på yrkesskicklighet	23
	b) Mål och kriterier för bedömning	23
	c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet	24
8 §	Prydnadsmaterial från naturen	24
	a) Krav på yrkesskicklighet	24
	b) Mål och kriterier för bedömning	24
	c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet	25
9 §	Halvodlade och odlade svampar	25
	a) Krav på yrkesskicklighet	25
	b) Mål och kriterier för bedömning	25
	c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet	26
10 §	Odlade naturväxter	26
	a) Krav på yrkesskicklighet	26
	b) Mål och kriterier för bedömning	26
	c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet	27
11 §	Honungsproduktion	27
	a) Krav på yrkesskicklighet	27
	b) Mål och kriterier för bedömning	27
	c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet	29
BILAGOR		30

Kapitel 1

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 yrkesskicklighet. 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 yrkesskickligheten 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 yrkesskicklighet 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 yrkesskicklighet 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 av 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 examinandena 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 examinandena 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 INOM BRANSCHEN FÖR NATURPRODUKTER

1 § Examensdelarna

Yrkesexamen för naturproduktbranschen består av fyra obligatoriska delar och två valfria delar. Examen är klar, då alla dessa delar har avklarats och godkänts. Den som avlagt examen är kvalificerad som naturproduktrådgivare och har rätt att arrangera utbildning för plockare med befogenhet att kommersiellt tillvarata bär, svampar och örter samt att bevilja plockarkort åt de utbildade plockarna.

Obligatoriska delar:

1. Kännedom om och tillvaratagande av naturprodukter
2. Företagsverksamhet inom naturproduktbranschen
3. Förädling av naturprodukter
4. Marknadsföring av naturprodukter

Valbara delar: (två bör väljas)

1. Specialnaturprodukter
2. Naturprodukter och turism
3. Naturprodukter i vårdtjänster
4. Naturprydnadsmaterial
5. Halvodlade- och odlade svampar
6. Odlade naturväxter
7. Honungsproduktion

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET SOM KRÄVS INOM BRANSCHEN FÖR NATURPRODUKTER OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

1 § Kännedom om och tillvaratagande av naturprodukter

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden känner till naturresurserna i Finland och användningen av dessa. Examinanden kan identifiera kommersiellt betydande växtarter, bär och skogssvampar samt arter som påminner om dessa och de allmännaste giftiga arterna.</p> <p>Examinanden förstår vikten av att kunna identifiera olika arter och betydelsen av kvalitet från och med tillvaratagandet.</p> <p>Examinanden känner de viktigaste örterna som samlas och säljs i Finland samt arter som påminner om dessa. Examinanden känner även de viktigaste giftiga växterna som växer i Finland.</p> <p>Examinanden behärskar lagstiftningen gällande örtplockning och innehar artspecifik kunskap.</p>	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• känner de viktigaste nyttoarterna av bärväxter, örtväxter och svampar samt dessas utbredning och levnadssätt• förstår vikten av att säkert kunna identifiera nyttoväxter och -svampar och kan identifiera de 60 växtarter och 60 svamparter (nyttoarter, liknande arter samt giftiga arter) som nämns i bilagorna 1A-1C.• känner de skogsvårdsmetoder som används i vårt land och kan bedöma hur olika åtgärder påverkar förekomsten av naturprodukter och den skörd de ger• har insikter i den lagstiftning som berör plockning och användning av växter och svampar samt kan tillämpa denna• förstår betydelsen av hur förhanteringen av produkten i samband med plockningen påverkar hela produktkedjan <p>Örtväxter</p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• kan identifiera handelsörter som plockas och säljs i Finland, särskiljer dem med säkerhet från liknande arter och kan motivera artbestämningen (bilaga 1A)• kan identifiera de viktigaste arter som påminner om handelsörter (bilaga 1A)• är insatt i den allmänna lagstiftningen om plockning av örter och kan tillämpa den• förstår betydelsen av principen för hållbar utveckling i plockning av örter• känner till de artvisa begränsningarna, plockningstiderna och -sätten för handelsörter samt kvalitetsrekommendationerna• kan identifiera de viktigaste giftiga växtarterna som växer vilt i Finland

Examinanden kan identifiera ätliga och giftiga bär som växer i naturen i Finland. Examinanden behärskar grundläggande kunskap om skördebildning, sortering och hantering av handelsbär.

Examinanden kan identifiera i Finland vilt växande svampar som godkänts för kommersiell plockning, de viktigaste arter som påminner om dessa samt de viktigaste giftiga svampar som växer vilt i Finland. Examinanden behärskar grundläggande kunskap om skördebildning, plockning och sortering av handelssvampar.

Bärväxter

Examinanden

- kan identifiera de ätliga vilda bär som växer i Finland (bilaga 1B)
- känner till handelsbärens utbredning och typiska växtplatser
- kan uppskatta vilken effekt olika skogsvårdsåtgärder, väderförhållanden och övriga faktorer har på skördemängd och -kvalitet
- känner till plockningsredskap och hur dessa används
- känner till artvisa plockningstider och -sätt för handelsbär
- kan uppskatta produkternas kvalitet enligt kvalitetsklassificerings- och sorteringsdirektiven
- behärskar sakkunnig förpackning av bär
- kan identifiera de viktigaste giftiga bärväxterna i Finland (bilaga 1B)

Svampar

Examinanden

- kan identifiera de handelssvampar som växer vilt i Finland (HIM:s beslut 28.6.1983/644 samt eventuella ändringar i detta), med säkerhet särskilja dem från liknande arter och motivera artbestämningen (bilaga 1C)
- kan identifiera de allmännaste arterna som liknar handelssvampar (bilaga 1C)
- känner till grunderna i svamparnas levnadssätt
- känner svamparnas uppbyggnad i den utsträckning det behövs för att identifiera dem
- kan uppskatta effekten av skogsvårdsåtgärder, växtplats och väderförhållanden på svampskörden
- känner plockningsredskapen och användningen av dem samt plockningstiderna för olika arter
- kan hantera matsvampar hygieniskt från och med plockningen
- är insatt i lagstiftningen som berör matsvampar och kan tillämpa den i praktiken
- känner till kvalitetskrav och -klassificering

<p>Examinanden kan självständigt arrangera en kursdag som ger plockare rätt att kommersiellt tillvarata bär, svampar och örter.</p> <p>Examinanden känner till det system för tillvaratagande av ekologiska naturprodukter som baseras på direktiv givna av Kontrollcentralen för växtproduktion (KTTK) (Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet – keruutuotanto, KTTK:s publikationer, B2 Luomutuotanto 5/2000), vilka har som grund EU-rådets förordning (EEG 2092/91) samt IFOAM:s rambestämmelser.</p>	<p>för handelssvampar och kan sortera svampar enligt fordringarna</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan identifiera de viktigaste giftiga svampar som växer i Finland (bilaga 1C) <p>Anordnande av utbildning för plockare Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan välja rätta tillbehör för utbildningen och en för ändamålet lämplig kursterräng • behärskar grundprogrammet för och innehållet i utbildningen för plockare (bilaga 4) • kan för kursdeltagarna redogöra för kursens målsättning och förklara varför man koncentrerar sig på bara några arter • använder rätta benämningar för undervisningsmaterialet och dess beståndsdelar • kan leda kursdeltagarna så att de handlar i enlighet med ett på förhand planerat program • ser till att alla kursdeltagare förstår det som undervisas • känner till produktansvarslagens målsättningar i utbildningen av plockare • är medveten om att det viktigaste målet för utbildningen av plockare är att produkternas ursprung skall kunna härledas • kan utbilda plockare för plockning av ekologiska naturprodukter i enlighet med KTTK:s direktiv.
---	---

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Kännedom om och tillvaratagande av naturprodukter är det väsentliga identifiering av vilt växande ört-, bär- och svamparter som nyttjas i Finland samt arter som påminner om dessa och de viktigaste giftiga arterna. Dessutom bör man behärska skördebildning, insamling och handelsberedning av naturprodukterna samt anordnande av utbildning för plockare.

Yrkesskicklighet påvisas i autentiska arbetssituationer samt i tenter om artkännedom. Provets omfattning och längd bestäms enligt examinandens individuella examensplan.

2 § Företagsverksamhet inom naturproduktbranschen

a) Kraven på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden förstår betydelsen av sitt eget arbete som lönsamhetsfaktor i företaget samt den egna insatsens effekt på det ekonomiska resultatet. Examinanden har en uppfattning om grunderna för inre och yttre företagsamhet.</p> <p>Examinanden har vida grundfärdigheter för företagsverksamhet och behärskar de centrala frågorna.</p>	<p>Företagsamhet och intern företagsamhet</p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• uppskattar och värderar sitt eget arbete så, att han förstår sig vara en del av en helhet• utvecklar sitt eget arbete samt värdesätter sin egen yrkesskicklighet och visar detta• känner till principerna för företagsverksamhet och tillämpar sina kunskaper i sin företagsverksamhet• kan söka uppgifter och använda experttjänster för att fördjupa sina kunskaper• visar sig utgående från sina egna värderingar kunna fatta beslut i anknytning till arbetet• vet vilka yttre och inre faktorer som påverkar företagsverksamheten• berättar vilken betydelse samarbete och kundförhållanden har för företagsverksamheten• är medveten om kostnadsstrukturen i den egna verksamheten och vet hur denna kan påverka företagets resultat• är medveten om hur man med sin egen arbetsinsats kan påverka lönsamheten• är medveten om arbetstagarens och arbetsgivarens ansvar och skyldigheter samt känner till den för det egna arbetet centrala arbetslagstiftningen• verkar i sitt eget arbete på det sätt lagstiftningen förutsätter, följer arbetarskyddsbestämmelserna, sköter om sin arbetsförmåga och visar förmåga att bedöma sina egna färdigheter som företagare• planerar ett utvecklingsprogram som stöder den egna verksamheten som företagare• kan fatta självständiga beslut gällande företagsverksamheten och har tillit till sina egna värderingar• är medveten om verksamheten inom branschen och kan förutse branschens utveckling

Examinanden förstår affärsidén och kan jämföra den med konkurrensläget inom branschen.

Examinanden har grundfärdigheter att verka som självständig yrkesutövare.

Examinanden behärskar grunderna för ekonomiadministration i företagsverksamhet i den utsträckning det förutsätts för egen yrkesverksamhet.

Examinanden har grundfärdigheter inom personaladministration. Examinanden kan bygga upp och vidmakthålla förhållanden inom nätverk.

Examinanden kan använda informationsteknik i sitt dagliga arbete. Examinanden behärskar textbehandling, kalkylprogram, användning av datanät samt grunderna inom elektronisk dataöverföring i den utsträckning som den egna företagsverksamheten förutsätter.

- är redo att anlita experter vid behov
- känner till affärsidén, visionerna och målsättningarna i sin företagsverksamhet
- förstår principerna för kostnadskalkylering och vet vilka marknadsbaserade faktorer som bör beaktas
- prissätter produkterna prismedvetet
- känner till den lagstiftning som gäller företagsverksamhet.

Att verka som företagare

Examinanden

- gör upp en affärsidé för sitt företag och jämför den med andra företags affärsverksamhet
- verkar kundorienterat
- känner till vilka faktorer som påverkar marknadsföringen och olika målgrupper och segment inom marknadsföringen
- känner till de mest centrala grunderna inom företagsverksamhetens ekonomiförvaltning, bl.a. gällande budgetering, prissättning, bokföring och beskattning
- förstår faktorer som inverkar på företagets lönsamhet
- känner till de allmännaste stödformerna, finansieringskanalerna och samarbetsnätverken
- är empatisk och kan förhandla
- kan bygga upp och vidmakthålla kund-, leverantör- och andra nätverksförhållanden som är betydande med tanke på företagets kontinuitet
- kan namnge organisationer och samarbetspartner som verkar inom branschen.

Användning av informationsteknik

Examinanden

- kan använda operativa system, resurshantering och applikationer
- kan starta ett textbehandlingsprogram, skriva, bearbeta, omforma, spara och skriva ut text samt skapa en tabell och skriva i den
- kan starta ett kalkylprogram och skapa, bearbeta, omforma, spara och skriva ut en tabell

	<ul style="list-style-type: none"> • kan söka information via Internet samt sända och ta emot e-postmeddelanden och bilagor till dem • kan nämna dataprogram för företagsverksamhet samt vet vad de används till och vilka möjligheter de ger.
--	--

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Företagsverksamhet inom naturbranschen är det centrala att examinanden kan betygsätta sina egna färdigheter och möjligheter att verka som företagare. Examinanden bör kunna granska verksamhetsförutsättningarna för sitt eventuella företag, göra upp en preliminär affärsidé för sitt företags verksamhet, uppskatta vilka resurser som behövs samt utreda huruvida den tänkta verksamheten är lönsam och kan livnära företagaren. Examinanden bör kunna utnyttja olika nätverk och experttjänster då företagsverksamheten övervägs och eventuellt inleds.

Som examensprov för denna del fungerar en grov affärsidé för företaget kompletterad med utredningar över verksamhetens förutsättningar och risker, produkter och rapporter. Som examensprov ingår även examinandens personliga uppskattning och utvecklingsplan angående sina egna möjligheter och färdigheter att verka som företagare. Examensprovet fördjupas med diskussioner, i vilka man preciserar examinandens färdigheter och möjligheter att fatta beslut om att eventuellt starta företagsverksamhet.

Utvärderingen utförs som samarbete mellan examinanden, näringslivets representanter, företagsexperter och representanter för utbildningen. Provets längd bestäms enligt examinandens individuella examensplan.

3 § Förädling av naturprodukter

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
Examinanden förstår betydelsen av hygien och egenkontroll. Examinanden kan göra upp en egenkontrollplan för sitt företag.	<p>Hygieniskt arbete och utförande av egenkontroll</p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar personlig arbetshygien samt håller enligt kraven i lagstiftningen arbetsutrymmena rena och iakttar livsmedelshygien • förstår betydelsen av egenkontroll och följer direktiven för egenkontroll • bedömer risker som hör till olika tillverkningskedan • följer de direktiv som ges om egenkontroll • utför de mätningar som bestäms i egenkontrollprogrammet och dokumenterar dem • tolkar anteckningarna och avvikelser som

<p>Examinanden är medveten om kvalitets-egenskaper som rekommenderas för olika naturprodukter och de allmännaste produkterna i handeln. Examinanden har insikt i lagstiftningen som gäller tillverkning av naturprodukter.</p> <p>Examinanden tar emot och hanterar naturprodukter rätt. Examinanden kan berätta vilken betydelse råvaran och slutprodukten har näringsmässigt.</p> <p>Examinanden är insatt i egenskaperna, rengöringen, underhållet och trygg användning av de maskiner och anordningar som används i förädlingen av naturprodukter.</p> <p>Examinanden tillverkar av naturprodukter livsmedel, halv- och helkonserver samt känner till förvaringsbehandlings- och grundrecept. Examinanden styr tillverkningsprocessen.</p>	<p>konstateras och åtgärdar dem enligt de direktiv som givits för avvikelser.</p> <p>Produktkunskap Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan beskriva de viktigaste kvalitetsegenskaperna hos plockade naturprodukter och kan jämföra dem med övriga produkter i handeln • är insatt i livsmedelslagen och övriga regelverk som gäller tillverkning av livsmedel. <p>Val av och förbehandling av råvaror Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar och väljer rätt råämnen att användas till slutprodukten • tar emot och lagrar råvarorna rätt • bedömer kvaliteten på råvaran organoleptiskt • hanterar råvaror ekonomiskt och hygieniskt i de olika skedena av tillverkningsprocessen • utför förbehandlingar av råvarorna enligt bruksändamålet. <p>Kännedom om tillverkningsutrustning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till egenskaperna hos och bruksändamålet för maskiner och anordningar som används i tillverkningen av naturprodukter • kan bedöma utrustningens funktion • informerar vid behov servicepersonal och arbetsteam om maskinernas och utrustningens skick • justerar vid behov maskiner och anordningar under tillverkningsprocessens gång • rengör och underhåller maskiner och utrustning med de medel och redskap som livsmedelslagstiftningen förutsätter. <p>Förädling av naturprodukter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • är medveten om möjligheterna att använda naturprodukter i tillverkningen av livsmedel
--	---

Examinanden känner till bruksändamålen för tillsats- och hjälpämnen i tillverkningen, dessas funktionsmekanismer samt rätta bruksmängder.

- känner till förbehandlingar som hör ihop med konservering av naturprodukter för tillverkning av livsmedel, såsom rengöring, eventuell tvätt, skalning, delning och finfördelning
- kan bedöma val av tillverkningssätt utgående från bruksändamål och slutprodukt
- behärskar olika konserveringsmetoder för naturprodukter, till exempel torkning, djupfrysning, saltning, ättikskonservering och nedkylning
- tillverkar förädlade produkter av naturprodukter enligt olika metoder, t.ex. nedkylning, djupfrysning och torkning
- tolkar recept och bearbetar dem vid behov
- förbereder produktionsprocessen och de råämnen som skall användas under processen samt utför de efterarbeten som hör till processen
- samordnar arbetena så att processen framskrider utan störningar och enligt målsättningarna
- väljer riktiga och ekonomiska tillverkningsmetoder
- känner till produktionsprocessen som helhet från råämnen till färdig produkt
- berättar om eventuella tilläggs- och hjälpämnen som används i naturprodukter samt utnyttjar härvid lagstiftnings- och andra källor
- bedömer och motiverar användningen av eventuella tilläggs- och hjälpämnen i slutprodukten
- använder på rätt sätt tilläggs- och hjälpämnen enligt direktiv och lagstiftning
- känner till varför ämnena används och hur de inverkar på produktens egenskaper
- anmäler om användning av dessa ämnen i enlighet med lagstiftningen.

Examinanden känner till de krav som ställs på förpackningar för naturprodukter och kan välja rätt förpackning och förpackningssätt. Examinanden är medveten om vilka faktorer som inverkar på hållbarheten och kan bestämma produktens hållbarhetstid. Examinanden förvarar produkter i

Förpackning och förvaring av produkten

Examinanden

- väljer rätt förpackningsmaterial genom att i praktiken tillämpa sina kunskaper om lagstiftningen och förpackandet av produkterna

enlighet med lagstiftningen.

- hämtar information ur förpackningsmärkningar och motiverar användningen av sådana
- använder ändamålsenliga förpackningsmaskiner och -metoder
- sammansätter ändamålsenliga partiförpackningar
- sorterar, recirkulerar och förstör förpackningar på rätt sätt
- lagrar förpackade produkter rätt och förstår betydelsen av en obruten kylkedja
- för bok över produkter som levereras samt levererar dem
- känner till specialkraven gällande förpackning av naturprodukter
- känner till hur förpackningsmetod och förpackning påverkar slutprodukten
- fogar sakenliga förpackningsmärkningar och bruksdirektiv till förpackningen.

Examinanden bedömer kvaliteten organoleptiskt under tillverkningsprocessen och i den färdiga produkten. Examinanden tolkar de resultat som fås från råvaran och från den färdiga produkten. Examinanden känner till de allmänaste felen i naturprodukter samt orsakerna till dessa.

Bedömning av produktkvalitet

Examinanden

- bedömer den färdiga produktens kvalitet organoleptiskt
- upptäcker produktfel och informerar om dem
- tolkar forskningsresultat och verkar vid behov i praktiken enligt direktiven
- kan härleda och korrigera orsakerna till produktfel.

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

Vid utförande av delen Förädling av naturprodukter är det centrala kännedom om råämnen, behärskande av förhantering, kännedom om tillverkningsprocessen i förädlingen samt förpackande av produkterna och förvaring. Dessutom bör man kunna arbeta med beaktande av hygien, arbetarskydd och ekonomi samt utföra produktionen som en servicehelhet från råvara till färdig produkt.

Som plats för examensprovet väljs ett förädlingsföretag, där man kan påvisa och bedöma yrkesarbetet enligt de krav på yrkesskicklighet som arbetslivet ställer. Arbetsskicklighet påvisas i autentiska arbetssituationer. Examensprovets längd bestäms enligt examinandens individuella examensplan.

4 § Marknadsföring av naturprodukter

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden förstår betydelsen av målriktad marknadsföring som en framgångsfaktor för företaget. Examinanden förstår grundprinciperna för kundorienterad marknadsföring och kan verka enligt dem.</p> <p>Examinanden kan göra upp en marknadsföringsplan som kan förverkligas. Examinanden kan på ett ändamålsenligt sätt utnyttja olika konkurrensfaktorer i marknadsföringen av naturprodukter i den utsträckning den egna företagsverksamheten förutsätter.</p>	<p>Grunder Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• behärskar grundbegreppen inom marknadsföring• förstår grundprinciperna för kundorienterad marknadsföring och arbetar kundorienterat• kan vid behov effektivt använda utomstående hjälp och experter• verkar i enlighet med produktansvarslagen. <p>Planering och utveckling av marknadsföring Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• kan analysera faktorer i företagets verksamhet som är väsentliga med tanke på planering av marknadsföringen• kan tyda marknadsundersökningar och utredningar och vid behov dra slutsledningar• kan göra upp en marknadsföringsplan baserad på realistiska målsättningar och förstår att följa upp resultaten som förverkligandet av planen ger• kan bedöma ett litet företags möjligheter till självständig marknadsföring och förstår den långsiktighet och konsekvens i marknadsföringsarbetet som behövs för att uppnå resultat• är medveten om betydelsen av marknadsföringssamarbete, -ringar och takorganisationer för ett litet företag• känner till olika marknadsföringskanalers möjligheter och väljer för naturproduktbranschen lämpliga lokala, regionala och riksomfattande distribueringsruttor• känner till de centrala styrkefaktorerna hos naturprodukter och kan utnyttja dessa i marknadsföringen• är medveten om finländarnas och de för Finlands del viktigaste utlänningarnas konsumtionsvanor och krav i fråga om naturprodukter

<p>Examinanden behärskar grunderna i marknads kommunikation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kan organisera och förverkliga segmenterad produktutveckling och marknadsföring • förstår betydelsen av produktutveckling som en framgångsfaktor • är medveten om produktmärkens och produktfamiljers betydelse i marknadsföringen av naturprodukter • behärskar kostnadskalkylering och kan prissätta produkter så de ger täckning • upprätthåller god kvalitetskontroll och gör på basis av resultaten behövliga förändringar • kan skapa och upprätthålla kundregister och bokningssystem • värdesätter kundrespons och kan använda den för att utveckla verksamheten. <p>Marknadskommunikation</p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • behärskar grunderna i försäljningsarbetet och förstår växelverkan i personlig försäljning • kan bedöma betydelsen av säljfrämjande verksamhet och PR-verksamhet i marknadsföringen av naturprodukter • kan planera och organisera en produktpresentation • känner till grunderna för reklam och kan göra upp effektiva reklambudskap för olika medier • förstår betydelsen av www-sidor som en del av företagsbilden och marknadsföringen • kan vid behov anlita experthjälp • fungerar flexibelt och situationsanpassat i servicesituationer • kan knyta och upprätthålla kontakter mellan plockare och kunder • strävar efter fortsatt utveckling av kundservicen.
--	---

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I delen Marknadsföring av naturprodukter är det centrala att förstå betydelsen av målriktad marknadsföring samt grundbegreppen inom marknadsföring. Dessutom bör examinandena kunna göra upp en genomförbar marknadsföringsplan och behärska grunderna för marknads kommunikation.

Yrkeskunskapen påvisas i autentiska arbetssituationer. Examensprovets längd bestäms av examinandens individuella examensplan.

5 § Specialnaturprodukter

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden känner till möjligheterna att använda bark som livsmedel. Examinanden kan lösgöra, hantera och förvara barken.</p> <p>Examinanden känner till förädlingsmöjligheterna för barken och förstår betydelsen av marknadsföring då det gäller en specialprodukt.</p> <p>Examinanden känner till savens möjligheter som naturprodukt och livsmedel. Examinanden kan tappa sav och vidarebehandla den på ett hygienisk sätt. Examinanden förstår betydelsen av saven som produkt och av att marknadsföra den.</p> <p>Examinanden behärskar i huvudsak tillverkningen av tjära och möjligheterna att förädla den. Examinanden känner till sätten att tillverka träkol och marknadsföringskanalerna för den.</p>	<p>Bark Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan välja lämpliga träd för lösgörning av bark • kan lösgöra barken, hantera och spara den för vidareförädling • känner till barkens betydelse som näring och möjligheter som ekologiskt livsmedel • känner till möjligheterna att vidareförädla bark. <p>Sav Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till att tillstånd behövs för att tappa sav • beaktar vädrets inverkan på hur savtappningen lyckas • kan tappa sav hygieniskt • känner till savens förvaringsegenskaper och kan uppskatta de krav transporten ställer • känner till savens betydelse som näringsmedel • känner till möjligheterna att vidareförädla sav. <p>Tjära och träkol Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan i terrängen söka ut lämplig råvara för tjärbränning • behärskar i huvuddrag tjärbränningsprocessen inklusive säkerhetsarrangemang • beaktar brandsäkerheten i tillverknings-situationen • känner till möjligheterna att göra produkter av tjäran • kan hantera träkol till en försäljningsprodukt

<p>Examinanden känner till moderna förädlingsmöjligheter för näver och behärskar hanteringen av materialet från terrängen till lagret.</p> <p>Examinanden känner till möjligheterna att för aktuella ändamål utnyttja råämnen för videflätning. Examinanden känner tillgången till material samt förstår betydelsen av hantering, lagring, produktbildning och marknadsföring.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • känner till möjligheterna att marknadsföra träkol. <p>Näver Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till näverns möjligheter som material för hobby, textilier och möbler • vet att tillstånd behövs för att lösgöra näver • kan lösgöra materialet på olika sätt • behärskar hantering av materialet från terrängen till lagret • känner till egenskaperna hos en näverprodukt av god kvalitet. <p>Råvaror för videflätning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till tillgången på vide och rötter • känner till hanteringen av materialet från terrängen fram till en produkt av god kvalitet • känner till marknaden för vide- och rotprodukter. <p>Övriga specialnaturprodukter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan nämna övriga specialnaturprodukter såsom torv, tuvullsfiber, prydnadslav, färgväxter, mossor, barr, ris, grenar, kvistar, säv, halm, kottar, naturstenar och animala produkter samt kan berätta till vad de används.
--	---

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Specialnaturprodukter är det centrala att känna till möjligheterna att använda bark, sav, tjära och träkol samt näver och vide och att behärska tillvaratagande av materialet och förhanteringen.

Arbetskickligheten påvisas i autentiska arbetssituationer. Omfattningen av examensprovet avgörs av examinandens individuella examensplan.

6 § Naturprodukter och turism

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden känner till användningen av naturprodukter som en verksamhetsform inom turismföretagsamhet.</p> <p>Examinanden organiserar bär-, svamp- och örtutflykter för sina grupper och kan leda en grupp i naturen.</p> <p>Examinanden kan förutom svamp- och bärplockning även leda andra sätt att utnyttja naturprodukter.</p>	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• kan planera en intressant och trygg naturproduktutflykt• kan välja terräng, rutter och ledningsätt som passar målgruppen• ger gruppmedlemmarna på förhand råd om lämplig utrustning• behärskar grunderna i hur man organiserar friluftsbespisning samt övriga kring naturprodukter uppbyggda aktiviteter som arrangeras för grupper (t.ex. färgning med naturfärger, förädling av prydnadsmaterial från naturen)• känner till betydelsen av att produkterna som plockas utnyttjas under och efter en ledd naturutflykt (t.ex. kylkedja för svampar)• vet att tillstånd behövs för att arrangera naturproduktutflykter och känner till begränsningarna i allemansrätten.

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Naturprodukter och turism är det centrala att behärska planering och organisation av naturproduktutflykter och – aktiviteter.

Arbetskicklighet påvisas i autentiska arbetssituationer. Omfattningen av provet bestäms av examinandens individuella examensplan.

7 § Naturprodukter inom vårdtjänster

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden känner till betydelsen av och möjligheterna för vårdtorv.</p> <p>Examinanden beaktar principerna för hantering av torv och är medveten om lagstiftningen som hör samman med detta.</p> <p>Examinanden känner till vårdformerna och deras hälsoeffekter. Examinanden är till lämpliga delar bekant med den lagstiftning som gäller användning och marknadsföring av vårdprodukter.</p>	<p>Vårdtorv och lera</p> <p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till de kärrtypen som lämpar sig för brytning av vårdtorv• är medveten om specialkrav som gäller brytning och lagring av torv• känner till tillverkningsprocessen (malning och eventuell homogenisering) och lagringskraven för vårdtorv• kan berätta om kvalitetskraven för torv som lämpar sig som vårdtorv;

<p>Examinanden känner de växter, ur vilka oljor kan extraheras och användas för vårdändamål. Examinanden känner till de metoder som används för att extrahera oljorna.</p> <p>Examinanden känner till de vårdformer, i vilka man använder eteriska oljor.</p>	<p>förmultningsgrad, surhet, mikrobiologisk kvalitet m.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till lagstiftning som gäller brytning, marknadsföring och användning av vårdtorv, så som registreringskyldighet och krav på undersökningar • känner till olika vårdformer och kan berätta om effekterna av torvvård • är insatt i lagstiftningen som gäller preparat som används för hudvård. <p>Eteriska oljor Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner de oljehaltiga vilda och odlade växter, ur vilka man kan extrahera eteriska oljor • kan jämföra metoderna för separering av eteriska oljor; destillerings- och extraheringsmetoder • känner till funktionsprincipen för apparatur som används vid isolering av oljor • är insatt i kvalitetskraven för eteriska oljor och i vilka oljor som inte är lämpliga för aromterapi • vet vilken effekt de allmännast använda eteriska oljorna har på den person som vårdas • känner till tillverkningen av vårdolja och krämer • kan berätta om hur oljebehandlingar används i vårdarbetet • känner till andra sätt att utnyttja eteriska oljor (blomterapi, användning av aromatiska oljor, tvålar och doftpåsar).
---	--

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Naturprodukter i vårdtjänster är det centrala att i huvuddrag behärska tillvaratagande av eteriska oljor och skötselpraxis.

Arbetskicklighet påvisas i autentiska arbetssituationer. Provets omfattning bestäms av examinandens personliga examensplan.

8 § Prydnadsmaterial från naturen

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden känner till växtarter som lämpar sig som prydnadsmaterial och behärskar tillvaratagande av dem.</p> <p>Examinanden beaktar principen för hållbar utveckling i insamlingen av prydnadsmaterial från naturen.</p> <p>Examinanden känner till förädlingsätten och marknaderna för prydnadsmaterial från naturen.</p> <p>Examinanden kan söka information om växter som lämpar sig som prydnadsmaterial och skapa produkter av prydnadsmaterial.</p>	<p>Artkännedom och tillvaratagande Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• känner 20 vilt växande växtarter lämpliga som prydnadsmaterial (bilaga 2)• kan berätta om arternas utbredning, förekomst, insamlingstider och bruksändamål• behärskar metoder för tillvaratagande av olika prydnadsmaterial• kan samla in material enligt principen för hållbar utveckling så att insamlingen inte påverkar arternas fortbestånd på samlingsområdet• kan söka information om övriga arter som eventuellt lämpar sig som prydnadsmaterial• känner till lagstiftningen som gäller tillvaratagande av specialnaturprodukter och kan berätta i vilka fall och på vilka villkor insamling är tillåten. <p>Hantering, produktbildning och marknadsföring Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till bruks- och förädlingsmetoder för naturprydnadsmaterial; till exempel eterneller och snittgrönt, binderiarbeten, vävnader• kan torka prydnadsmaterial rätt med tanke på hantering och på att färgen bevaras• kan tillverka produkter av naturprydnadsmaterial• känner till de aktuella strömningarna inom inredning och användning av prydnadsmaterial från naturen• känner marknaden för prydnadsmaterial från naturen och problemen i att nyttja sådana material.

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Prydnadsmaterial från naturen är det centrala att behärska tillvaratagande, hantering och produktbildning för prydnadsmaterial som fås från naturen.

Arbetskickligheten påvisas i autentiska arbetssituationer. Provets omfattning avgörs enligt examinandens individuella examensplan.

9 § Halvodlade och odlade svampar

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden känner till metoder för halvodling av vilda svampar och möjligheterna att utnyttja dem.</p> <p>Examinanden känner till nuläget inom finländsk svampodling. Examinanden behärskar i huvuddrag odling av de viktigaste odlade svamparna i den omfattning det egna företaget förutsätter.</p>	<p>Halvodlade svampar Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• kan berätta för vilka arter man kan främja tillväxten genom att förbättra levnadsförhållandena• känner de viktigaste metoderna för halvodling och hur de lämpar sig för olika arter• förstår problemen med halvodling, bl.a. allemansrätten. <p>Odlade svampar Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• känner de viktigaste kommersiellt odlade svamparna i Finland och kan namnge andra odlade arter• är bekant med de viktigaste odlade svamparnas levnadssätt och tillväxtkrav• behärskar i huvuddrag odlingsmetoderna för våra viktigaste odlade svampar (shiiitake, champignon, ostronskivling)• är insatt i produktionen och marknadsföringen av odlade svampar i Finland• är medveten om förutsättningarna för lönsam svampodling och problemen i odlingen.

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Halvodlade och odlade svampar är det centrala att känna till produktion och marknaden för halvodlade och odlade svampar.

Arbetskicketligheten påvisas i autentiska arbetssituationer. Provets omfattning bestäms av examinandens individuella examensplan.

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden känner vilda växter, för vilka man genom odling kan säkerställa kvaliteten på och tillräcklig mängd av växtmaterialet. Examinanden behärskar odlingen i huvuddrag och känner lagstiftningen om försäljning av ört- och medicinalväxter.</p> <p>Examinanden känner till huvuddragen i fröproduktion av ängsväxter.</p> <p>Examinanden är insatt i åtgärder som höjer skördenivån för skogsbär och vilka möjligheter dessa bjuder.</p> <p>Examinanden känner i huvuddrag till odlingsmetoderna för de viktigaste odlade vilda bären och kan värdera odlingens lönsamhet.</p>	<p>Örtväxter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner de vilda växter för odling som nämns i bilaga 3 • behärskar i huvuddrag odling av vilt förekommande örtväxter och de artvisa kvalitetskraven • kan söka information om olika växters krav och tillämpa denna • känner till lagstiftningen som gäller försäljning av medicinalväxter • är insatt i de problem som gäller odling och marknadsföring av örter och medicinalväxter. <p>Fröproduktion av ängsväxter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner de viktigaste ängsväxtarterna som används i sådda blomsterängar • är insatt i tillväxtkraven för olika ängsväxtarter och användningen av dem i landskapsplanering • känner till odlingstekniska lösningar för fröodling av ängsväxter • kan bestämma rätt tidpunkt för insamling av frön • känner metoderna för torkning och rengöring av frön • kan återge kvalitetskriterierna för ett gott utsäde • känner till åtgången och marknadsmöjligheterna för ängsväxter. <p>Halvodling och odling av vilda bär Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner metoderna för att öka skördenivån för olika bärarter och för att säkerställa skörden • kan uppskatta hur halvodlingsmetoder inom skogsvården påverkar lönsamheten i virkesproduktionen • känner i huvuddrag odlingen av de viktigaste kommersiellt odlade vilda bären

	<p>(hjordron, tranbär, åkerbär, lingon, havtorn, smultron)</p> <ul style="list-style-type: none"> • är insatt i betydelsen av och kraven på plantmaterial • kan uppskatta odlingens lönsamhet jämfört med insamling på naturliga växtplatser.
--	---

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Odlade naturväxter är det centrala att känna till odlingsmetoder och marknader för vilda örter samt frön av ängsväxter.

Arbetskicklighet påvisas i autentiska arbetssituationer. Provets omfattning avgörs av examinandens individuella examensplan.

11§ Honungsproduktion

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömning
<p>Examinanden kan efter att godkänt ha avlagt denna examensdel starta en småskalig biodling.</p> <p>Examinanden kan hålla ett kort anförande för att presentera branschen.</p>	<p>Biskötselns allmänna betydelse Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan namnge grunderna för skötseln av tambin • känner till de centrala nyckeltalen för produktion och konsumtion av honung • kan namnge organisationer och samarbetsgrupper som verkar i branschen. <p>Biraser och anatomi Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan identifiera tambiet och dess olika raser • kan namnge biets kroppsdelar och organ. <p>Bisamhällets uppbyggnad Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan beskriva biets initialutveckling och funktionsuppbyggnaden i ett bisamhälle • vet de olika medlemmarnas uppgift som delar av samhället. <p>Skötselredskap och –tillbehör Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan skydda sig sakenligt • kan skaffa och använda centrala skötselredskap • kan välja och delvis tillverka den skötsel-

	<p>utrustning som behövs.</p> <p>Årsrytmen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan namnge och beskriva de centrala skötselåtgärderna under olika årstider • kan anskaffa ett bisamhälle och sköta det sakenligt. <p>Honung och andra biprodukter Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan ta ut honungen ur bikuporna och vidarebehandla den för försäljning • känner till övriga biprodukter och hur de kan utnyttjas. <p>Sjukdomar och skadedjur Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan räkna upp de mest centrala sjukdomarna och skadedjuren • kan beskriva förorsakarna, identifiering och vårdätten för de allmännaste (3) sjukdomarna och skadedjuren. <p>Produktionens ekonomiska lönsamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan namnge den utrustning som behövs för att starta biskötsel och beräkna de kostnader som denna medför • kan uppskatta inkomsterna från produktionen och produktionens lönsamhet.
--	--

c) Sätt att påvisa yrkesskicklighet

I avsnittet Honungsproduktion är det centrala att förstå den totala betydelsen av biskötsel och biskötselns möjligheter som näringsgren.

Arbetskickligheten påvisas i huvudsak i autentiska arbetssituationer i bigårdar och utrymmen för hantering av honung samt med hjälp av demonstrationsmedel. Provets omfattning bestäms av examinandens individuella examensplan. Provtillfällena infaller vid olika årstider i enlighet med skötselåtgärderna.

A Örtväxter (obligatorisk del)

Handelsörter

Islandslav, *Cetraria islandica*
Åkerfräken, *Equisetum arvense*
En, *Juniperus communis*
Tall, *Pinus sylvestris*
Nässla, *Urtica dioica*
Björk, *Betula pendula*, *Betula pubescens*
Lingon, *Vaccinium vitis-idaea*
Mjölön, *Arctostaphylos uva-ursi*
Blåbär, *Vaccinium myrtillus*
Ljung, *Calluna vulgaris*
Svartvinbär, *Ribes nigrum*
Smultron, *Fragaria vesca*
Älgört, *Filipendula ulmaria*
Stenbär, *Rubus saxatilis*
Åkerbär, *Rubus arcticus*
Hallon, *Rubus idaeus*
Daggkäpa, *Alchemilla* spp.
Rönn, *Sorbus aucuparia*
Rödklöver, *Trifolium pratense*
Vitklöver, *Trifolium repens*
Mjölkört, *Epilobium angustifolium*
Kirskål, *Aegopodium podagraria*
Gullris, *Solidago virgaurea*
Rölleka, *Alchemilla millefolium*
Kamomill, *Matricaria recutita*
Maskros, *Taraxacum* spp.
Getpors, *Ledum palustre* (giftig)
Brakved, *Rhamnus frangula* (giftig)

Liknande arter

Kärrfräken, *Equisetum palustre* (giftig)
Måbär, *Ribes alpinum*
Skogsklöver, *Trifolium medium*
Alsikeklöver, *Trifolium hybridum*
Fibblor, *Hieracium* spp.
Lysing, *Lysimachia* spp.
Strätta, *Angelica sylvestris*
Nysört, *Achillea ptarmica*
Baldersbrå, *Tripleurospermum inodorum*
Gatkamomill, *Matricaria matricarioides*
Hägg, *Prunus padus*

Giftiga växter

Getrams, *Polygonatum odoratum*
Skelört, *Chelidonium majus*
Liljekonvalj, *Convallaria majalis*
Olvon, *Viburnum opulus*
Skogstry, *Lonicera xylosteum*
Ranunkel, *Ranunculus spp.*
Trolldruva, *Actaea spp.*
Sprängört, *Cicuta virosa*
Tibast, *Daphne mezereum*
Ekorrhbär, *Maianthemum bifolium*
Kabbeleka, *Caltha palustris*
Ormbär, *Paris quadrifolia*
Druvfläder, *Sambucus racemosa*
Missne, *Calla palustris*
Sippor, *Anemone spp.*

Bilaga 1 B

B. Bärväxter (obligatorisk del)

*-märkta ingår även i avsnittet Örtväxter

Ätliga bär

- *Lingon, *Vaccinium vitis-idaea*
- * Blåbär, *Vaccinium myrtillus*
- Hjortron, *Rubus chamaemorus*
- Kråkbär, *Empetrum nigrum* ssp. *nigrum*, *Empetrum nigrum* ssp. *hermaphroditum*
- Tranbär, *Vaccinium oxycoccus*, *V. microcarpum*
- Havtorn, *Hippophaë rhamnoides*
- Odon, *Vaccinium uliginosum*
- * Rönn, *Sorbus aucuparia*
- * Smultron, *Fragaria vesca*
- * En, *Juniperus communis*
- * Stenbär, *Rubus saxatilis*
- * Åkerbär, *Rubus arcticus*
- * Mjölön, *Arctostaphylos uva-ursi*
- * Måbär, *Ribes alpinum*
- * Hägg, *Prunus padus*
- * Hallon, *Rubus idaeus*

Giftiga bärväxter

- * Getrams, *Polygonatum odoratum*
- * Liljekonvalj, *Convallaria majalis*
- * Olvon, *Viburnum opulus*
- Skatta, *Solanum* spp.
- * Brakved, *Rhamnus frangula*
- * Skogstry, *Lonicera xylosteum*
- * Tibast, *Daphne mezereum*
- * Ekorrhbär, *Maianthemum bifolium*
- * Ormbär, *Paris quadrifolia*
- * Druvfläder, *Sambucus racemosa*
- * Missne, *Calla palustris*

C. Svampar (obligatorisk del)

Handelssvampar

Handels- och industriministeriets beslut om handelssvampar (benämningen har ändrats 25.6.1992/574) 28.6.1983/644

Ändring 6.5.1994/341

Ändring 4.1.1995/22

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

Sandsopp, *Suillus variegatus*

Asp- och björksoppor, *Leccinum versipelle*, *L. aurantiacum*, *L. vulpinum*

Vanlig smörsopp, *Suillus luteus*

Skogsriskor, *Lactarius trivialis*, *L. utilis*

Pepparriska, *Lactarius rufus*

Skäggriska, *Lactarius torminosus*

Blodriskor, *Lactarius deliciosus*, *L. deterrimus*

Storkremla, *Russula paludosa*

Tegelkremla, *Russula decolorans*

Gulkremla, *Russula claroflava*

Vinkremla, *Russula obscura*

Sotbrun vaxskivling, *Hygrophorus camarophyllus*

Rynkad tofsskivling, *Rozites caperatus*

Honungsskivling, *Armillaria mellea*-gruppen

Kantarell, *Cantharellus cibarius*

Trattkantarell, *Cantharellus tubaeformis*

Rödgul trumpetsvamp, *Cantharellus aurora*

Svart trumpetsvamp, *Craterellus cornucopioides*

Fårticka, *Albatrellus ovinus*

Blek taggsvamp, *Hydnum repandum*

Rödgul taggsvamp, *Hydnum rufescens*

Stenmurkla, *Gyromitra esculenta*

Toppmurkla, *Morchella* spp.

Liknande arter

Gallsopp, *Tylopilus felleus*

Örsopp, *Suillus bovinus*

Kosvampar, *Leccinum* spp.

Lärksopp, *Suillus grevillei*

Gråriska, *Lactarius vietus*

Lilariska, *Lactarius uvidus*

Buktriska, *Lactarius flexuosus*

Lakritsriska, *Lactarius helvus*

Småriska, *Lactarius thejogalus*

Kamferriska, *Lactarius camphoratus*

Mörk kokosriska, *Lactarius mammosus*

Giftkremla, *Russula emetica*

Sillkremla, *Russula xerampelina* m.fl.

Mörk trattskivling, *Clitocybe clavipes*

Brandgul kantarell, *Hygrophoropsis aurantiaca*
Slemmurkling, *Leotia lubrica*
Brödticka, *Albatrellus confluens*
Fjällig taggsvamp, *Sarcodon imbricatus*
Öronmurkla, *Gyromitra perlata*
Brun hattmurkla, *Gyromitra infula*, *G. ambigua*

Giftiga svampar

Vit flugsvamp, *Amanita virosa*
Lömsk flugsvamp, *Amanita phalloides*
Vitgul flugsvamp, *Amanita citrura*
Röd flugsvamp, *Amanita muscaria*
Brun flugsvamp, *Amanita regalis*
Panterfläckig flugsvamp, *Amanita pantherina*
Svartringad flugsvamp, *Amanita porphyria*
Giftig toppspindelskivling, *Cortinarius rubellus* (syn. *C. speciosissimus*)
Gulbandad spindling, *Cortinarius gentilis*
Bolmörtskivling, *Entoloma eulividum*
Trådskevlingar, *Inocybe spp.*
Grå bläcksvamp, *Coprinus atramentarius*
Svavelgul slöjskevling, *Hypholoma fasciculare*
Vanlig pluggskivling, *Paxillus involutus*
Prickmusseron, *Tricholoma pessundatum*
Strimmig tofsskevling, *Calerina marginata*

Bilaga 2

VILDA VÄXTER SOM ANVÄNDS SOM PRYDNADSMATERIAL (VALBAR DEL)

De *-märkta växterna ingår även i den obligatoriska delen

Lummerväxter, *Lycopodiaceae*
Örnbräken, *Pteridium aquilinum*
Gran, *Picea abies*
*Tall, *Pinus sylvestris*
* En, *Juniperus communis*
Gul näckros, *Nuphar lutea*, *N. pumila*
* Ranunkel, *Ranunculus spp.*
* Björk, *Betula pendula*, *B. pubescens*
Penningört, *Thlaspi arvense*
* Vide, *Salix spp.*
Asp, *Populus tremula*
* Ljung, *Calluna vulgaris*
Ros, *Rosa spp.*
* Daggkåpa, *Alchemilla spp.*
* Rönn, *Sorbus aucuparia*
Hundkäx, *Anthriscus sylvestris*
Strätta, *Angelica sylvestris*
Renfana, *Tanacetum vulgare*
Kardborre, *Arctium spp.*
Säv, *Schoenoplectus lacustris*
Ängsull, *Eriophorum angustifolium*
Tuvull, *Eriophorum vaginatum*
Slokgräs, *Melica nutans*
Vårbrodd, *Anthoxanthum odoratum*
Bergrör, *Calamagrostis epigejos*
Kruståtel, *Deschampsia flexuosa*
Vass, *Phragmites australis*
Bredkaveldun, *Typha latifolia*
Fönsterlav, *Cladonia stellaria*

Bilaga 3

ODLADE VILDA VÄXTER (VALBAR DEL)

*-märkta växter ingår även i den obligatoriska delen

- * Nässla, *Urtica dioica*
- Knytling, *Herniaria glabra*
- Äkta johannesört, *Hypericum perforatum*
- Styvmorsviol, *Viola tricolor*
- Rosenrot, *Rhodiola rosea*
- Silesår, *Drosera rotundifolia*
- * Dagdkåpa, *Alchemilla spp.*
- Vänderot, *Valeriana officinalis*
- Brunört, *Prunella vulgaris*
- Backtimjan, *Thymus serpyllum*
- Kungsljus, *Verbascum thapsus*
- Svartkämpar, *Plantago lanceolata*
- * Gullris, *Solidago virgaurea*
- * Röllika, *Achillea millefolium*
- * Kamomill, *Matricaria recutita*
- Kardborre, *Arctium spp.*
- * Maskros, *Taraxacum spp.*
- Vårbrodd, *Anthoxanthum odoratum*

KURSDAG FÖR ÖRTPLOCKARE (längd 4-5 h)

FÖRELÄSNING	<ul style="list-style-type: none"> - uppläggnig och gruppanda - kursens ändamål och målsättning - beskrivning av kursinnehållet - grunderna för användning av örter - insamling av örter - allemansrätt och naturskydd - örtplockarens 10 budord - presentation av plockningsredskap
TERRÄNGDELEN Presentation av örter	<ul style="list-style-type: none"> - beskrivning av kursterrängen - visslingar och andra tecken - presentation av örterna - presentation av liknande arter: namnen nämns ej, man presenterar och redogör för kännetecknen som skiljer dem från handelsörterna - kvalitetskrav
Insamling av örter i grupper	<ul style="list-style-type: none"> - samlas t.ex. 10-20 nässlor - ändamål: att lära känna arterna samt få material för nästa punkt - rådgivaren deltar aktivt, gruppen får ej splittras
Undervisning i insamlingsteknik	<ul style="list-style-type: none"> - repetition av kännetecknen - insamlingstekniken demonstreras - eventuella rengöringsåtgärder - repetition av kvalitetskraven - följande samlingsområde avgränsas - samlingsplats och -tid
Insamling av handelsvara	<ul style="list-style-type: none"> - varje kursdeltagare plockar för sig själv - insamlingen sker med beaktande av kvalitetskraven - rådgivaren kontrollerar
Kontroll av plockningsresultatet	<ul style="list-style-type: none"> - örterna samlas på ett plastunderlag, olika arter i egna högar - grupperna kontrollerar varandras plockningsresultat
Kontroll av inläringen	<ul style="list-style-type: none"> - läraren har i sin korg örter som bör läras samt liknande arter – dessa placeras på plast - varje kursdeltagare överför så noga som möjligt från högen de örter som bör läras till sin egen korg

<p>FÖRELÄSNING Hantering av örter efter plockning</p>	<ul style="list-style-type: none"> - torkning - presentation av ett urval väl och illa torkade örter - de insamlade örterna läggs i torken för torkning - förpackning av örter samt förpackningsmärknigar - produktens hållbarhet - redogörelse över svettning (åtminstone ett provparti)
<p>Handel med örter</p>	<ul style="list-style-type: none"> - regionens uppköpare samt priserna presenteras - kontraktmodell för plockning
<p>Plockarens ställning</p>	<ul style="list-style-type: none"> - utbildade plockare, utbildade örtrådgivare - fortbildning för plockare (3 h) - anteckningar i plockarkorten och utdelning av plockarkort - bestämning av plockarnummer - rådgivaren är "andligen" ansvarig för produktkvaliteten hos de plockare denna undervisat! - ändå är det i sista hand plockaren som är ansvarig för örternas kvalitet

KURSDAG FÖR BÄRPLOCKARE (längd 3-5 h)

<p>FÖRELÄSNING Målsättning och betydelse</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kursprogrammet presenteras - kursmålsättning och betydelsen av plockarutbildning - den nationalekonomiska betydelsen av att bären utnyttjas
<p>Insamling av ekologiska vilda bär</p>	<ul style="list-style-type: none"> - villkoren för erhållande av plockarkort för ekologiska bär
<p>Presentation av bär och bärväxter</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kännetecknen för de bärarter som bör läras - ätliga och giftiga liknande arter och dessas kännetecken - typiska växtplatser och plockningstider för de bär som bör kunnas
<p>Plockningsredskap och plockningsväder</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rådgivaren presenterar sina egna plockningsredskap samt inspekterar kursdeltagarnas - kraven på plockningsredskap och kärl - väderlekens betydelse för plockningen
<p>Bärkvaliteten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - betydelsen av renhet - rätt mognadsgrad - inverkan av skador och skräp på kvaliteten
<p>Rengöring</p>	<ul style="list-style-type: none"> - presentation av putsningstillbehör - mottagarens krav
<p>Leverans till handel samt temporär lagring</p>	<ul style="list-style-type: none"> - plockningskontrakt - betydelsen av att varan snabbt levereras till handeln - kraven på temporära lagringsutrymmen och –kärl
<p>Bestämmande av bärpriset</p>	<ul style="list-style-type: none"> - lagringssituationens, bärkvalitetens och skördenivåns effekt på bärpriset
<p>Marknadsföringsmöjligheter</p>	<ul style="list-style-type: none"> - förteckning över mottagare av bär på orten
<p>Utbildningsorganisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - plockare – rådgivare – inspektör - skolor och projekt vilka anordnar utbildning

UBILDNING I TERRÄNGEN	<ul style="list-style-type: none"> - rådgivaren redogör för terränggränserna - riskerna att gå vilse minimeras; visslingar och andra dylika tecken - kännetecknen repeteras; arter som ska plockas, ätliga och giftiga liknande arter - om flera arter är plockningsmogna, delas plockarna in i olika grupper som plockar skilda bärarter - bären plockas i grupp, rådgivaren instruerar hur plockningsredskap användes och ser till att gruppen hålls samman - rådgivaren kontrollerar varje enskild plockares bärskörd och påpekar eventuella felaktiga eller råa bär samt skräp - vid behov visas hur bären rengörs enligt mottagarens krav
SAMMANDRAG OCH DISKUSSION	<ul style="list-style-type: none"> - de viktigaste sakerna repeteras: arter som liknar de bär som ska plockas, temporär lagring, direktiven för ekologisk plockning - eventuellt skriftligt material delas ut - rådgivaren svarar på plockarnas frågor - information om möjligheterna till fortbildning
KURSDAGEN AVSLUTAS	<ul style="list-style-type: none"> - en förteckning görs upp över de nya plockare som godkänts under kursen (med nummer och kontaktuppgifter) - för den instans för vilken plockningen utförs uppgörs en skild förteckning över plockare som förbundet sig att plocka enligt direktiven för ekologisk bärplockning - repetition av betydelsen av att plockarkort används samt utdelning av korten

KURSDAG FÖR SVAMPPLOCKARE (längd ca 6 h)

ORGANISERING	<ul style="list-style-type: none"> - ändamålet med kursen och avgränsning av målsättningen, betydelsen av plockarkort - grunderna för inläring av endast 1-3 arter per gång - kontroll av plockningsredskapen - beskrivning av kursdagens innehåll - beskrivning av kursterrängen; visslingar och andra tecken
PRESENTATION AV SVAMPAR	<ul style="list-style-type: none"> - svampdelarnas namn, kännetecknen för den art som ska läras - skillnader mellan liknande arter och den som ska kunnas, typiska växtplatser
1. PLOCKNINGSSKEDET Plockning i stor grupp	<ul style="list-style-type: none"> - direktiv för gruppens verksamhet - plockarna plockar i sina korgar de svampar de tror vara de rätta - rådgivaren håller samman gruppen och visar på svampar som förbisetts
Kontroll av plockningsresultatet	<ul style="list-style-type: none"> - plockarna placerar svamparna artvis i grupper - rådgivaren kontrollerar och redogör för eventuella misstag och förhör samtidigt kännetecknen för arterna
Rensning	<ul style="list-style-type: none"> - rådgivaren visar de rätta metoderna att plocka och putsa svamparna - betydelsen av att larver inte förekommer poängteras - mottagarens fordringar klargörs - plockareleverna rensar svamparna på plastunderlag - rådgivaren kontrollerar resultatet och tar hand om svamparna
2. PLOCKNINGSSKEDET Plockning i grupper om 2-3 personer	<ul style="list-style-type: none"> - plockningsdirektiv för grupperna - plockning i grupp från anvisade områden - rådgivaren kontrollerar och plockar kvarlämnade svampar
Kontroll av plockningsresultatet	<ul style="list-style-type: none"> - grupperna placerar svamparna på ett underlag för kontroll, rådgivaren kontrollerar - om felidentifieringar finns, poängteras

	att även en enda felidentifiering i det sista plockningsskedet är hinder för att få plockarkort
3. PLOCKNINGSSKEDET Individuell plockning	<ul style="list-style-type: none"> - handlingsdirektiv: diskussion med andra plockare är förbjuden - rådgivaren övervakar att varje plockare arbetar självständigt
Kontroll av plockningsresultatet	<ul style="list-style-type: none"> - varje plockare placerar de resnade svamparna framför sig på putsningsunderlaget - rådgivaren kontrollerar, att man bara plockat den eller de svampar som lärts ut - rådgivaren kontrollerar även resultatet av rensning
FÖRPACKANDE AV FÄRSKA SVAMPAR	<ul style="list-style-type: none"> - bestämmelserna i förordningen om matsvampar angående förvaring, transport och förpackningsmärkningar för svamp - presentation av förpackande, kursdeltagarna packar svamparna och sätter ut de förpackningsmärkningar som krävs
FÖRELÄSNING	<ul style="list-style-type: none"> - svamparnas växtplats och –tid: den aktuella artens förhållande till trädarter, skogstypen, fuktighetsförhållanden, den bästa skördeperioden, repetition av kännetecknen - plockningsredskap: repetition av det som inlärts i terrängen - planering och förverkligande av plockningen (guide över handelssvampar s. 16-18) - rensning och handelsberedning: förordningen om handelssvamp samt HIM:s beslut, repetition av de anvisningar som givits i terrängen - hantering av svamp: torkning, torkredskap, saltning (om ifrågavarande svamp lämpar sig för saltning) - marknadsföringsmöjligheter för svampar: förteckning över mottagare och priser för svampar på orten - svamputbildningen i Finland: plockare – rådgivare – kontrollanter - utdelning av guider över handelssvamp

GEMENSAM DISKUSSION	<ul style="list-style-type: none">- rådgivaren svarar på plockarnas frågor och redogör för möjligheterna till fortbildning
UTDELNING AV PLOCKARKORT OCH KURSAVSLUTNING	<ul style="list-style-type: none">- en förteckning görs upp över de plockare som godkänts på kursen- repetition av betydelsen av att plockarkort används och utdelning av korten

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
Utbildningsstyrelsen/försäljning
Hagnäsgatan 2
Pb 380
00531 Helsingfors

Tfn: försäljning (09) 774 774 50
växel (09) 774 775
fax (09) 774 774 75
E-mail: myynti@oph.fi
Internet: www.oph.fi