

Näyttötutkinnon perusteet

**KALANJALOSTAJAN
AMMATTITUTKINTO
2008**



OPETUSHALLITUS
UTBILDNINGSSTYRELSEN

Dno **19/011/2008**

MÄÄRÄYS **Velvoittavana
noudatettava**

Päivämäärä **21.5.2008**

Voimassaoloaika
1.9.2008 alkaen toistaiseksi

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

Kumoaa määräyksen **23/011/1997,**
5.6.1997

KALANJALOSTAJAN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt kalanjalostajan ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.9.2008 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden dno 23/011/1997 mukaisesti 31.8.2010 mennessä.

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

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Pääjohtaja

Timo Lankinen

Opetusneuvos

Juhani Lapiolahti

SISÄLLYSLUETTELO

1	Luku	
	NÄYTTÖTUTKINNOT	7
	1 § Näyttötutkintojen järjestäminen	7
	2 § Näyttötutkinnon suorittaminen	7
	3 § Näyttötutkinnon perusteet	7
	4 § Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa	8
	5 § Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa	8
	6 § Todistukset	9
	7 § Näyttötutkintoon valmistava koulutus	9
2	Luku	
	KALANJALOSTAJAN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN 9	
	1 § Tutkinnon osat	9
3	Luku	
	KALANJALOSTAJAN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET	11
	1 § Kalatalous ja kalanjalostuksen raaka-aineet	11
	a) Ammattitaitovaatimukset	11
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	11
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	14
	2 § Kalanjalostus	14
	a) Ammattitaitovaatimukset	14
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	14
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	17
	3 § Asiakaspalvelu ja myynti	17
	a) Ammattitaitovaatimukset	17
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	17
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	19
	4 § Yritystoiminta ja markkinointi	20
	a) Ammattitaitovaatimukset	20
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	20
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	23
	5 § Yrittäjyys	23
	a) Ammattitaitovaatimukset	23
	b) Arvioinnin kohteet ja kriteerit	23
	c) Ammattitaidon osoittamistavat	25
Liite	Ammatin kuvaus	26

NÄYTTÖTUTKINNOT

1 § Näyttötutkintojen järjestäminen

Opetushallituksen asettamat, työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta ja antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätiöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

2 § Näyttötutkinnon suorittaminen

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkinnon osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyyppillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisesti päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätty tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

3 § Näyttötutkinnon perusteet

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

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoimintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäytäntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimerkiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvioinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnitetään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammattitaidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä

tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

4 § Henkilökohtaistaminen näyttötutkinrossa

Henkilökohtaistamisesta Opetushallitus on antanut erillisen määräyksen.

5 § Ammattitaidon arviointi näyttötutkinrossa

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määritellyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti. Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta.

Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Tutkinnon suorittajan tulee selvästi saada tietoonsa arviointiperusteiden soveltaminen omalta kohdaltaan. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritustensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle tämän jälkeen annettava palaute arvioinnista on osa hyvää arviointiprosessia. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta.

Arvioijat

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

Arvioinnin oikaisu

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisen määräajan puitteissa pyytää arvioinnin oikaisua tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu. Kirjallinen oikaisupyynnö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden

arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkinto-toimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

6 § Todistukset

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

7 § Näyttötutkintoon valmistava koulutus

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

Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

2 Luku

KALANJALOSTAJAN AMMATTITUTKINNON MUODOSTUMINEN

1 § Tutkinnon osat

Kalanjalostajan ammattitutkinto sisältää kolme (3) pakollista ja kaksi (2) valinnaista tutkinnon osaa. Nämä ovat:

Pakolliset:

Kalatalous ja kalanjalostuksen raaka-aineet

Kalanjalostus

Asiakaspalvelu ja myynti

Valinnaiset:

Yritystoiminta ja markkinointi

Yrittäjyys.

Tutkinnon suorittamiseksi vaaditaan kolmen (3) pakollisen ja toisen (1) valinnaisen tutkinnon osan hyväksytty suoritus.

Kalanjalostajan ammattitutkinnossa edellä lueteltujen valinnaisten tutkinnon osien tilalle voidaan valita ja tutkintoon sisällyttää Tuotekehittäjän erikoisammattitutkinnosta osa Oman tuotekehitystyön toteutus. Tämän tutkinnon osan hyväksytty suoritus tunnustetaan kyseisestä tutkinnosta vastaavassa tutkintotoimikunnassa. Kalatalouden tutkintotoimikunnan tulee hyväksyä suoritus siitä annetun todistuksen perusteella ja sisällyttää se osaksi Kalanjalostajan ammattitutkintoa.

Pakolliset tutkinnon osat

Kalatalous ja kalanjalostuksen raaka-aineet
Kalanjalostus
Asiakaspalvelu ja myynti

Valinnaiset tutkinnon osat

Yritystoiminta
Yrittäjyys

Kuvio 1. Kalanjalostajan ammattitutkinnon tutkinnon osat.

KALANJALOSTAJAN AMMATTITUTKINNOSSA VAADITTAVA AMMATTITAITO JA ARVIOINNIN PERUSTEET

Jokaisesta tutkinnon osasta esitetään ensin ammattitaitovaatimus (a), sitten siitä johdettu yksi tai useampi arvioinnin kohde vinokirjaimin ja viimeisenä kriteerit, joiden perusteella ammattitaitovaatimus täyttyy. Kohta b käsittää arvioinnin kohteet ja kriteerit.

1 § Kalatalous ja kalanjalostuksen raaka-aineet

a) Tutkinnon suorittaja tuntee kalanjalostuksen raaka-aineiksi soveltuvat tuoreet kalastustuotteet, kuten pyydetyt ja viljeltyt kalat, kalafileet ja muut kalasta tehdyt tuorejalosteet, äyriäiset ja simpukat sekä niiden käytön, saatavuuden ja pyynti- ja tuotantomenetelmät.

b) Kalanjalostuksen raaka-aineiden tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä niistä Suomessa käytettävistä kalalajeista, äyriäisistä ja simpukoista, joilla on merkitystä kalanjalostusteollisuuden raaka-aineina
- pystyy tunnistamaan jalostettavat ja kaupan pidettävät lajit näytteistä ja kirjallisista kuvauksista
- tuntee käytettävien lajien käytön pääalueet
- on selvillä kotimaisten luonnonvaraisten ja viljeltyjen kalastustuotteiden määristä, saatavuudesta ja hintatekijöistä eri vuodenaikoina
- on selvillä tavallisimpien maahan tuotavien kalastustuotteiden määristä, alkuperämaista, saatavuudesta ja hintatekijöistä eri vuodenaikoina.

b) Kalan pyynti- ja tuotantomenetelmien tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- tuntee yleisimmät kalastusmenetelmät
- on selvillä eri lajien saalismääristä ja niiden alueellisista ja vuodenaajoista johtuvista vaihteluista
- tuntee vesiviljelymenetelmien periaatteet pääpiirteittäin ja on selvillä kasvatettujen kalalajien ja rapujen määristä maassamme
- on selvillä pyynti- ja tuotantomenetelmien vaikutuksista kalan laatuun ja käyttömahdollisuuksiin.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee kalastustuotteiden elintarvike- ja laatuominaisuudet ja osaa vastaanottaa, lajitella ja käsitellä kalastustuotteita säädösten mukaisesti ja laadun säilymisen varmistamiseksi.

b) Kalan elintarvike- ja laatuominaisuuksien tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- tietää kalastustuotteiden ravintokoostumuksen ja ravintoaineissa jalostusprosessien ja varastoinnin aikana tapahtuvat muutokset
- tuntee kalassa pyynnin ja noston jälkeen tapahtuvat muutokset sekä kalan pilaantumistapahtumat ja niihin vaikuttavat tekijät
- tuntee hyvälaatuisen kalan tuntomerkit ja pilaantumisen aiheuttamat laatumuutokset sekä osaa tarkistaa kalan tuoreuden.

b) Kalastustuotteiden alkutuotantoa koskevien säädösten tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- tietää, mitkä säädökset ja määräykset koskevat kalastustuotteiden alkutuotantoa
- on selvillä alkutuotannon tuotantoympäristöä sekä tiloja ja laitteita koskevista määräyksistä
- tietää, mitä kalastustuotteiden käsittelystä, jäähdyttämisestä ja pakkaamisesta alkutuotantovaiheessa on säädetty
- on selvillä alkutuotannon omavalvontakirjanpitoa ja asiakirjoja koskevista vaatimuksista.

b) Kalastustuotteiden vastaanoton, lajittelun, käsittelyn, pakkaamisen ja varastoinnin hallinta

Tutkinnon suorittaja

- osaa vastaanottaa tuoreet ja pakastetut kalastustuotteet ja tehdä vastaanotto-tarkastuksen
- tietää kalastustuotteiden koko- ja laatuluokitukset ja osaa lajitella kalastustuotteet ja luokitella ne laadun, koon ja käyttötarkoituksen mukaan
- osaa suomustaa, nylkeä ja perata kalan siten, että painohävikit pysyvät kohtuullisina
- osaa ottaa talteen, käsitellä ja pakata kalojen mädin
- hallitsee tavallisimpien suomustus- ja perkauskoneiden käytön
- hallitsee kalan jäähdytyksen sekä lämpötilaseurannan vastaanoton, käsittelyn, varastoinnin ja lähetyksen yhteydessä
- osaa pakata kalat varastointia ja lähetystä varten sekä varustaa laatikot säädösten mukaisilla pakkausmerkinnöillä
- osaa varastoida tuoreita ja pakastettuja kalastustuotteita ja huolehtia niiden laadun säilymisestä
- osaa laatia vastaanottoon, varastointiin ja lähetykseen liittyvät asiakirjat.

b) Hygienian hallinta

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä kalastustuotteisiin liittyvistä hygieniariskeistä
- tuntee elintarvikehygienian perusteet ja kalastustuotteiden käsittelyä koskevat hygieniamääräykset
- noudattaa pukeutumista sekä käsi- ja työskentelyhygieniää koskevia määräyksiä
- huolehtii työpaikkansa ja -välineidensä kunnosta ja puhtaudesta puhtaana-pitosuunnitelman mukaisesti
- on suorittanut hyväksytysti Eviran hygieniosaamistestin ja hänellä on siitä voimassa oleva todistus.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee kalanjalostusteollisuuden ja kalakaupan laajuuden, kalatalousalan järjestöt sekä kalatalouden tukimuodot.

b) Kalanjalostusteollisuuden sekä kalakaupan perustoimintojen tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä kalanjalostusteollisuuden laajuudesta ja osaa kuvailla sen pääpiirteet
- on selvillä kalakaupan rakenteesta Suomessa sekä logistisista periaatteista
- on selvillä kalakaupan osto- ja myyntitoiminnoista
- osaa arvioida kalanjalostusteollisuuden ja kalakaupan kehitysnäkymiä eri tekijöiden valossa, esimerkiksi Euroopan unionin ja Norjan sekä muiden lähialueiden vaikutukset.

b) Kalatalouden edistämistoiminnan ja tukimuotojen tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- osaa luetella tärkeimmät kalatalousalan järjestöt ja kuvailla niiden toiminnan pääpiirteet
- on selvillä kalanjalostuksen ja tukkukaupan kehittämiseen sekä menekinedistämiseen myönnettävistä tuista ja osaa tehdä tukihakemuksen liitteineen.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee ympäristönsuojelun ja jätevesien puhdistuksen periaatteet. Hän on selvillä kalanjalostusjätteiden hyötykäytöstä.

b) Ympäristönsuojelun periaatteiden tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- tietää pääpiirteittäin, miten ja missä määrin ihminen voi omalla toiminnallaan vaikuttaa ympäristöön ja miten jätevesien päästöt likaavat vesistöjä
- on selvillä jätevesien puhdistuksen periaatteista.

b) Kalanjalostuksen jätevesien ja kalanjalostusjätteiden hyötykäytön tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä kalanjalostusteollisuuden jätevesien määristä ja laadusta
- on selvillä kalanjalostusjätteiden määristä ja tietää niiden hyötykäytön periaatteet, esimerkiksi käytön eläinperäisenä rehuraaka-aineena ja valmistuksen kalaöljyksi sekä kompostoinnin.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä, että tutkinnon suorittaja hallitsee kalastustuotteista kalanjalostuksen raaka-aineiksi käsittävän kokonaisuuden. Tutkintosuoritusten arvioinnin lähtökohtana on saada selville, kuinka hyvin käytännön taidot ja niiden pohjana oleva tietoperusta sekä käsitteelliset rakenteet ovat sovittuneet yhteen ja suhteessa siihen, mitä tutkinnon tässä osassa vaaditaan. Taito on osoitettava aidossa työympäristössä toiminnallisilla tehtävillä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida tutkintosuorituksessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Vaadittavan taidon pääasiallinen arviointimuoto on työnäyttö, taitotesti, työtoiminnan havainnointi ja kestoaltaan vaihteleva projektitehtävä. Arviointimuodot valitaan niin, että ne sopivat tämän tutkinnon osan arviointiin. Edellytetyt ammattitaidon taustalla olevan tiedon ja ymmärryksen tason selvittämiseksi toiminnallisen näytön tukena voidaan käyttää kyselyjä ja haastatteluja, itse-, ryhmä- ja vertaisarviointia, kirjallisia tuotoksia, asiantuntijakeskusteluja tai muuta keinoa, jolla arvioitavan osaamisen taso täsmentyy.

2 § Kalanjalostus

a) Tutkinnon suorittaja osaa fileoida kalaa sekä valmistaa, pakata ja varastoida tuoreita kalajalosteita.

b) Kalan fileoinnin ja raakavalmisteiden valmistuksen ja pakkaamisen hallinta

Tutkinnon suorittaja

- osaa fileoida tärkeimpiä kalalajeja ja poistaa fileistä ruodot
- osaa valmistaa tavallisimpia raakavalmisteita, esimerkiksi kalamedaljonkeja, -kuutioita ja -suikaleita
- hallitsee kalafileiden ja raakavalmisteiden pakkaamisen vähittäismyyntipakkauksiin ja tukkumyyntiä varten
- tuntee pakkausmerkintämääräykset ja osaa tehdä pakkauksiin säädösten mukaiset merkinnät
- osaa varastoida kalafileitä ja raakavalmisteita ja tietää niiden säilytysajat
- pystyy toimimaan taloudellisesti ja joutuisasti
- osaa selvittää käsittelyn yhteydessä muodostuvat painohävikit ja niiden vaikutuksen valmiin tuotteen hintaan.

a) Tutkinnon suorittaja osaa valmistaa, pakata ja varastoida jalostettuja kalastustuotteita.

b) Jalostettujen kalastustuotteiden valmistuksen, pakkaamisen ja varastoinnin hallinta

Tutkinnon suorittaja

- tuntee jalostettuja kalastustuotteita koskevat erityismääräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti
- osaa pakastaa, savustaa, suolata ja marinoida kalastustuotteita
- osaa valmistaa kalapuolisäilykkeitä ja -ainesvalmisteita
- on perehtynyt täyssäilykkeiden valmistukseen sekä kalan kuivatukseen ja lipeöintiin
- osaa sulattaa pakastetut tuotteet siten, että niiden aistein havaittava laatu ja turvallisuuslaatu eivät heikkene
- osaa pakata ja varastoida tuotteet niiden säilytyslämpötilat ja säilyvyysajat huomioon ottaen
- tietää erilaisiin jalostettuihin tuotteisiin liittyvät turvallisuusriskit ja osaa ottaa ne huomioon tuotteiden valmistuksessa, pakkaamisessa ja varastoinnissa
- tuntee jalostusprosessien yhteydessä muodostuvien hävikkien vaikutuksen valmiin tuotteen hintaan sekä muut tuotteen hinnanmuodostukseen vaikuttavat kustannustekijät.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee kalanjalostustiloja koskevat vaatimukset ja osaa avustaa tilojen rakentamisen suunnittelussa. Hän osaa käyttää erilaisia kalankäsittelyvälineitä ja tavallisimpia kalanjalostus- ja pakkauskoneita ja on selvillä niiden huollosta ja korjauksesta.

b) Kalanjalostustiloja koskevien vaatimusten tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä kalanjalostuslaitoksia ja niiden toimintaa koskevista säädöksistä sekä tiloja ja hygieniää koskevista määräyksistä
- osaa avustaa kalanjalostustilojen suunnittelussa.

b) Kalankäsittelyvälineiden, -koneiden ja -laitteiden käyttö- ja kunnossapitotaito

Tutkinnon suorittaja

- hallitsee fileointi- ja muiden veitsien teroituksen ja kunnossapidon
- osaa käyttää ja tarvittaessa säätää tavallisimpia kalanjalostus- ja pakkauskoneita
- on selvillä kylmälaitteiden toimintaperiaatteista
- pystyy tunnistamaan koneiden ja laitteiden poikkeavan toiminnan ja arvioimaan huollon tai korjauksen tarpeen
- osaa huolehtia koneiden ja laitteiden puhdistuksesta puhtaanapito-suunnitelman mukaisesti.

a) Tutkinnon suorittaja ottaa työskentelyssään huomioon työturvallisuuden.

b) Työturvallisuuden huomioon ottaminen

Tutkinnon suorittaja

- pystyy tunnistamaan työturvallisuusriskit ja ottaa ne sekä työturvallisuusmääräykset huomioon toiminnassaan
- on suorittanut EA1-kurssin, ja hänellä on siitä voimassa oleva todistus.

a) Tutkinnon suorittaja hallitsee kalanjalostuksen HACCP-pohjaisen omavalvonnan. Hän tietää laadunvalvonnan perusmenetelmät ja on selvillä laatu- ja ympäristöjärjestelmistä.

b) HACCP-pohjaisen omavalvonnan hallinta

Tutkinnon suorittaja

- tuntee omavalvontamääräykset sekä omavalvonnan ja HACCP-järjestelmän periaatteet ja osaa toimia niiden mukaan
- tuntee kalanjalostuslaitoksen omavalvontasuunnitelman sisällön ja osaa avustaa sen laatimisessa ja kehittämisessä
- osaa arvioida laitoksen toimintaa ja jalostusprosesseihin liittyviä riskejä
- osaa tehdä omavalvontasuunnitelman mukaiset toimenpiteet ja kirjaukset
- osaa ottaa omavalvontanäytteitä ja tulkita analyysituloksia.

b) Muiden laatu- ja ympäristöjärjestelmien tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä alalla käytössä olevien muiden laatu- ja ympäristöjärjestelmien perusteista
- tuntee ympäristöjärjestelmien perusperiaatteet.

a) Tutkinnon suorittaja hallitsee tuotekehityksen perusteet.

b) Tuotekehityksen perusteiden hallinta

Tutkinnon suorittaja

- tuntee asiakaslähtöisen tuotekehitysprosessin periaatteet ja osaa soveltaa niitä kalanjalosteiden kehittämisessä
- pystyy osallistumaan tuotekehityshankkeen suunnitteluun ja toteuttamiseen
- osaa ideoida ja kehittää jalostettuja kalastustuotteita niin, että kehitystyön tuloksena syntyy myynnillistä lisäarvoa ja kilpailukykyisiä tuotteita
- osaa käyttää asiantuntijapalveluja tuotekehitystyössä
- osaa arvioida tuotekehityksen tuloksia ja ottaa asiakaspalautteen huomioon.

a) Tutkinnon suorittaja osaa käsitellä kalanjalostuksen yhteydessä muodostuvat jätteet.

b) Kalanjalostuksen jätteiden käsittelytaito

Tutkinnon suorittaja

- osaa lajitella kalanjalostuksessa muodostuvat jätteet ja toimittaa ne hyötykäyttöön tai hävitettäviksi
- osaa huolehtia jätteiden säilyttämisestä niin, että niistä ei muodostu terveyshaittaa
- tuntee sivutuotteiden luokittelua ja käsittelyä koskevat määräykset ja osaa toimia niiden mukaisesti.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä, että tutkinnon suorittaja hallitsee kalanjalostustoimintaan kuuluvan kokonaisuuden. Tutkintosuoritusten arvioinnin lähtökohdaksi on saada selville, kuinka hyvin käytännön taidot ja niiden pohjana oleva tietoperusta sekä käsitteelliset rakenteet ovat soveltuneet yhteen ja suhteessa siihen, mitä tutkinnon tässä osassa vaaditaan. Taito on osoitettava aidossa työympäristössä toiminnallisissa tehtävissä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida tutkintosuorituksessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Vaadittavan taidon arviointimuoto on työnäyttö, taitotesti, työtoiminnan havainnointi ja kestoaltaan vaihteleva projektitehtävä. Arviointimuodot valitaan niin, että ne sopivat tämän tutkinnon osan arviointiin. Edellytetyn ammattitaidon taustalla olevan tiedon ja ymmärryksen tason selvittämiseksi työtoiminnan arvioinnin tukena voidaan käyttää kyselyjä ja haastatteluja, itse-, ryhmä- ja vertaisarviointia, kirjallisia tuotoksia, asiantuntijakeskusteluja tai muuta keinoa, jolla arvioitavan osaamisen taso täsmentyy.

3 § Asiakaspalvelu ja myynti

a) Tutkinnon suorittaja tuntee kalamyymälän tilat, koneet ja laitteet ja osaa käyttää niitä ja huolehtia niiden kunnosta. Hän hallitsee kalastustuotteiden myyntiä koskevat määräykset.

b) Kalamyymälän tilojen, koneiden ja laitteiden tuntemus ja käyttötaito

Tutkinnon suorittaja

- tuntee kalamyymälän tilat, tavallisimmat koneet ja laitteet sekä niiden käyttötarkoituksen
- tuntee kalamyymälätiloja koskevat määräykset ja pystyy avustamaan tilojen suunnittelussa sekä materiaalien ja laitteiden valinnassa

- osaa käyttää tavallisimpia koneita ja laitteita, esimerkiksi vaakoja, kylmä- ja pakastealtaita, jäähilekonetta, suomustus- ja ruodonpoistokonetta sekä kassakonetta
- osaa huolehtia vaakojen tarkistamisesta ja kruunauksesta
- osaa huolehtia tilojen, koneiden ja laitteiden puhtaanapidosta, huollosta ja korjauksesta.

b) Kalastustuotteiden myyntiä koskevien määräysten hallinta

Tutkinnon suorittaja

- tuntee erilaisten kalastustuotteiden myyntiä koskevat määräykset ja osaa toimia niiden mukaan
- tuntee kalastustuotteiden ulkona ja joukkotapahtumissa tapahtuvaa myyntiä koskevat määräykset ja osaa noudattaa niitä
- osaa laatia kalamyymälän omavalvontasuunnitelman ja toimia sen mukaan.

a) Tutkinnon suorittanut tuntee kalamyymälän tuotevalikoiman ja osaa tilata ja hinnoitella myytävät tuotteet. Hän osaa käyttää työssään tietokonetta ja hakea tarvitsemaansa tietoa.

b) Kalamyymälän tuotteiden tuntemus ja tilaaminen

Tutkinnon suorittaja

- tuntee hyvin tavallisimmat kalamyymälän tuotteet, niiden ominaisuudet ja säilyvyyden
- tietää, millaisia koti- ja ulkomaisia erikoistuotteita on saatavissa
- on selvillä erilaisten kalatuotteiden valmistajista ja maahantuojista ja osaa tilata tuotteita myytäväksi niiden säilyvyyden huomioon ottaen
- osaa säilyttää kalastustuotteita ja hoitaa tuotevarastoa.

b) Hinnoittelutaito

Tutkinnon suorittaja

- tuntee kustannuslaskennan perusteet ja osaa soveltaa niitä tuotteiden hinnoittelussa
- osaa hinnoitella tuotteet kannattavasti ja markkinalähtöisesti
- hallitsee arvonlisäveron määräytymisen ja ottaa sen huomioon hinnoittelussa.

b) Tietokoneen käyttötaito ja tiedonhaku

Tutkinnon suorittaja

- osaa laatia tietokonetta hyväksi käyttäen liikekirjeenvaihdossa tarvittavia asiakirjoja, esimerkiksi tuotetilauksen, tarjouksen, lähetyslistan ja laskun
- osaa käyttää sähköpostia, Internetiä ja tietotekniikan sovellusohjelmia tilausten ja myyntipalvelujen toteutuksessa, yhteydenpidossa eri tahoihin sekä tiedon hankinnassa
- on selvillä sähköisten myyntijärjestelmien toimintaperiaatteista.

a) Tutkinnon suorittaja on selvillä kalastustuotteiden tukkukaupan toimintaperiaatteista.

b) Kalatukkukaupan toimintaperiaatteiden tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- osaa kalatukkukaupan osto- ja myyntitoiminnan ja logistiikan
- on selvillä kalatukkukaupoissa harjoitettavasta jalostustoiminnasta ja sitä koskevista määräyksistä
- tietää kalastustuotteiden hinnoitteluperiaatteet tukkukaupassa.

a) Tutkinnon suorittaja osaa suunnitella ja toteuttaa myynti- ja tuote-esittelyn sekä kalanjalostukseen liittyvän asiakaspalvelutuotteen. Hän hallitsee asiakaspalvelun ja neuvonnan.

b) Myynti- ja tuote-esittelyn sekä asiakaspalvelutuotteen suunnittelu ja toteutus

Tutkinnon suorittaja

- osaa suunnitella ja rakentaa myynti- tai tuote-esittelyn ottaen huomioon tuotteiden ominaisuudet ja säilyvyyden
- osaa suunnitella ja toteuttaa kalankäsittelyyn ja -jalostukseen liittyvän asiakaspalvelun, joka tapahtuu kalastusmatkailu-, markkina- tai muun tapahtuman yhteydessä.

b) Asiakaspalvelu-, neuvonta- ja kielitaito

Tutkinnon suorittaja

- osaa toimia tuote-esittelijänä
- osaa palvella asiakasta asiallisesti ja joutuisasti tämän toivomusten mukaan
- osaa opastaa asiakasta kalan valinnassa, käsittelyssä, säilytyksessä ja valmistuksessa sekä ateriakokonaisuuksien suunnittelussa
- pystyy toimimaan asiantuntijana kalan hintaan liittyvissä kysymyksissä ja hyödyntämään osaamistaan kalan käytön edistämistoiminnassa
- osaa tarvittaessa palvella asiakasta muulla kuin omalla äidinkielellään
- hallitsee puhelimitse tapahtuvan asiakaspalvelun ja myynnin
- hallitsee erilaisten maksuvälineiden käytön ja ottaa huomioon niiden turvallisuus- ja riskitekijät.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä, että tutkinnon suorittaja hallitsee asiakaspalveluun sekä kalan ja kalatuotteiden myyntiin liittyvän kokonaisuuden. Tutkintosuoritusten arvioinnin lähtökohtana on saada selville, kuinka hyvin käytännön taidot ja niiden pohjana oleva tietoperusta sekä käsitteelliset rakenteet ovat sovittuneet yhteen ja suhteessa siihen, mitä tutkinnon tässä osassa vaaditaan. Taito on osoitettava aidossa työympäristössä toiminnallisissa tehtävissä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida tutkintosuorituksessa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Vaadittavan taidon arviointimuoto on työnäyttö, taitotesti, työtoiminnan havainnointi ja kestoaltaan vaihteleva projektitehtävä. Arviointimuodot valitaan niin, että ne sopivat tämän tutkinnon osan arviointiin. Edellytetyt ammattitaidon taustalla olevan tiedon ja ymmärryksen tason selvittämiseksi työtoiminnan arvioinnin tukena voidaan käyttää kyselyjä ja haastatteluja, itse-, ryhmä- ja vertaisarviointia, kirjallisia tuotoksia, asiantuntijakeskusteluja tai muuta keinoa, jolla osaamisen taso täsmentyy.

4 § Yritystoiminta ja markkinointi

a) Tutkinnon suorittaja on selvillä yrittäjyyteen kuuluvista taidoista ja osaa arvioida omia yrittäjyysominaisuuksiaan ja arvojaan.

b) Omien yrittäjävalmiuksien arviointi

Tutkinnon suorittaja

- tietää, millaiset henkilökohtaiset valmiudet ja ominaisuudet tukevat yrittäjänä menestymistä
- pystyy näistä lähtökohdista ja omien arvojensa perusteella arvioimaan omia valmiuksiaan toimia yrittäjänä
- osaa arvioida, pystyykö omiin arvioihinsa luottaen tekemään yrittäjyyttään ja siinä kehittymistä koskevia päätelmiä ja ratkaisuja.

a) Tutkinnon suorittaja osaa tarkastella ammattialaa ja sen tarjoamia yritys-toiminnan mahdollisuuksia ja riskejä.

b) Yrityksen toimintaedellytysten selvittäminen

Tutkinnon suorittaja

- tuntee toimialansa niin, että pystyy tarkastelemaan sen tulevaisuuden näkymien ja kehityksen sekä markkinoiden tilan perusteella oman yritystoiminnan mahdollisuuksia
- osaa tarkastella yritystoiminnan tuloksellisuutta ja siihen vaikuttavia riskitekijöitä, kuten rahoitusta ja kilpailua.

a) Tutkinnon suorittaja on selvillä yritystoiminnan aloittamistoimista.

b) Yritystoiminnan aloittamistavan ja yritysmuodon valinta

Tutkinnon suorittaja

- tuntee yleisimmät ratkaisut yritystoiminnan muotojen, aloittamistoimenpiteiden, vastuiden määräytymisen, tarvittavien resurssien ja riskien osalta
- osaa vertailla eri vaihtoehtoja ja tehdä päätökset tältä sekä tarvittaessa asiantuntijakeskustelujen pohjalta, esimerkiksi yritysmuodon muuttaminen.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee liikeideakäsitteen ja sen käytön yritystoiminnan lähtökohtana.

b) Liikeideakäsitteen tuntemus ja yritysidean kehittäminen

Tutkinnon suorittaja

- tietää, mitä liikeidealla tarkoitetaan
- ymmärtää sen merkityksen yritystoiminnan suunnittelun ja toteutuksen välineenä
- osaa kehittää omaa yritysideaansa niin, että ottaa huomioon markkinoiden kysyntä- ja kilpailutekijöitä sekä oman idean kannalta olennaisia erilaistamistekijöitä
- pystyy arvioimaan liikeideansa menestymismahdollisuuksia.

a) Tutkinnon suorittaja osaa laatia toimintasuunnitelman ja talousarvion ja tuntee yritystoiminnan talous- ja kannattavuustekijät.

b) Toimintasuunnitelman ja talousarvion laadinta

Tutkinnon suorittaja

- osaa laatia yrityksen toiminnan kannalta keskeisten alueiden toimintasuunnitelman
- osaa laatia tulo- ja menoarvion niin, että ottaa siinä huomioon yrityksen tilanteen ja tavoitesuunnan.

b) Kannattavuuden arviointi

Tutkinnon suorittaja

- tuntee pääpiirteittäin laskentatoimen periaatteet
- ymmärtää, mitä on kannattava liiketoiminta ja miten siihen voi vaikuttaa
- osaa arvioida yritystoiminnan kannattavuutta laskelmien ja tunnuslukujen avulla sekä tulkita tilinpäätöstä
- osaa laatia yritykselle karkean tulosenusteen.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee yritysverotuksen pääpiirteittäin ja osaa hoitaa laskutuksen.

b) Yritysverotuksen tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä yritysverotuksen periaatteista pääpiirteittäin
- pystyy ottamaan kantaa veroilmoituksen sisältöön.

b) Laskutuksen hallinta

Tutkinnon suorittaja

- tuntee laskutuksen periaatteet ja osaa hoitaa siihen liittyvät toimenpiteet, kuten laskuihin tehtävät arvonnä- ja muut erittelyt.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee työnantajan koskevat säädökset ja määräykset sekä työehtojen ja palkkauksen perusteet.

b) Työnantajana toimiminen

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä alaa koskevista työehdoista ja palkkaustavoista, työnantajaa ja työntekijää koskevista velvoitteista ja oikeuksista sekä sosiaaliturvaa ja työsuojelua koskevista kysymyksistä niin, että pystyy tulkitsemaan ja noudattamaan näitä koskevia säädöksiä, määräyksiä ja sopimuksia työnantajana
- osaa laskea työntekijän palkkaamisesta aiheutuvat kustannukset.

a) Tutkinnon suorittaja osaa johtaa ja kehittää yritystä.

b) Yrityksen johtaminen ja kehittäminen

Tutkinnon suorittaja

- hallitsee yrityksen päivittäiset ja kausittaiset työt ja pystyy suunnittelemaan ne johdonmukaisiksi
- tuntee yritystoimintaan liittyvät säädökset ja määräykset niin, että pystyy toimimaan niiden sekä sopimusten ja eettisesti kestävien periaatteiden mukaan
- osaa yhdistää yrityksen johtamisessa kalanjalostusalan tuntemuksen, yrittäjyyden ja yrityksen palveluluonteen sekä kestäväen kehityksen periaatteen toimivaksi kokonaisuudeksi
- on selvillä laatu järjestelmän periaatteista ja osaa kehittää yrityksen toimintaa näiden periaatteiden, markkinatilanteen ja asiakaspalautteen mukaan
- osaa pitää huolta omasta jaksamisestaan ja hyvinvoinnistaan.

a) Tutkinnon suorittaja osaa markkinoida yrityksen tuotteet ja palvelut.

b) Markkinointitaito

Tutkinnon suorittaja

- tuntee markkinoinnin käsitteet ja periaatteet niin, että pystyy seuraamaan markkinoinnissa tapahtuvia muutoksia
- osaa laatia markkinointisuunnitelman siten, että yrityksen tuotteet ja palvelut kohdentuvat markkinointitoimissa liikeidean ja segmentoidun asiakaskunnan mukaan
- osaa käyttää sopivia paikallisia, alueellisia ja valtakunnallisia markkinointikanavia
- osaa olla markkinointiyhteistyössä erilaisten intressitahojen kanssa, esimerkiksi alan järjestöt, välitysketjut ja tukkuliikkeet
- pystyy seuraamaan markkinoinnin toteutumista ja tuloksia sekä tekemään korjaavia toimenpiteitä kokemusten perusteella
- osaa toimia markkinointia säätelevän lainsäädännön mukaan.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä, että tutkinnon suorittaja osaa yritystoiminnan perusprosessit. Tutkintosuoritusten arvioinnin lähtökohtana on saada selville, kuinka hyvin käytännön taidot ja niiden pohjana oleva tietoperusta sekä käsitteelliset rakenteet ovat sovittuneet yhteen ja suhteessa siihen, mitä tutkinnon tässä osassa vaaditaan. Taito on osoitettava pääasiassa aidossa työympäristössä toiminnallisissa tehtävissä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida tutkintosuorituksissa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Vaadittavan taidon arviointimuoto on työnäyttö, taitotesti, työtoiminnan havainnointi ja kestoltaan vaihteleva projektitehtävä. Arviointimuodot valitaan niin, että ne sopivat tämän tutkinnon osan arviointiin. Edellytetyn ammattitaidon taustalla olevan tiedon ja ymmärryksen tason selvittämiseksi työtoiminnan arvioinnin tukena voidaan käyttää kyselyjä ja haastatteluja, itse-, ryhmä- ja vertaisarviointia, kirjallisia tuotoksia, asiantuntijakeskusteluja tai muuta keinoa, jolla osaamisen taso täsmentyy.

5 § Yrittäjyys

a) Tutkinnon suorittaja on selvillä yrittäjyyteen kuuluvista taidoista ja osaa arvioida omia yrittäjyysominaisuuksiaan ja arvojaan.

b) Omien yrittäjyysominaisuuksien arviointi

Tutkinnon suorittaja

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

a) Tutkinnon suorittaja tuntee ammattialaansa ja osaa tarkastella sen tarjoamia mahdollisuuksia yrittäjänä toimimiseen.

b) Ammattialan yritystoiminnan mahdollisuuksien arviointi

Tutkinnon suorittaja

- osaa arvostaa omaa ammattitaitoaan
- tuntee ammattialansa niin hyvin, että pystyy tarkastelemaan sen tulevaisuuden ja markkinanäkymien perusteella oman yritystoiminnan käynnistämistä.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee liikeideakäsitteen ja sen käytön yritystoiminnan lähtökohtana.

b) Liikeideakäsitteen tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- tietää liikeidean tarkoituksen
- ymmärtää liikeidean merkityksen yritystoiminnan suunnittelun ja kehittämisen välineenä
- omaa valmiuksia olla mukana kehittämässä omaa yritysideaa asiantuntijan avustuksella.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee yritystoiminnan aloittamistoimenpiteet ja riskit.

b) Yritystoiminnan aloittamistoimenpiteiden ja riskien tuntemus

Tutkinnon suorittaja

- on selvillä, millaisia vaihtoehtoja yritystoimintaa harkitsevalle on tarjolla esimerkiksi yritystoiminnan muotojen, aloittamistoimenpiteiden, vastuiden määräytymisen ja riskien osalta
- pystyy keskustelemaan omaan yritystoimintaan liittyvistä vaihtoehdoista asiantuntijan kanssa.

a) Tutkinnon suorittaja on pääpiirteittäin selvillä yritystoimintaan liittyvistä taloudellisista, tuotannollisista ja henkisistä voimavaroista ja osaa arvioida omia mahdollisuuksiaan yritystoiminnan aloittamiseen.

b) Yritystoiminnan talouden tärkeimpien periaatteiden tuntemus

Tutkinnon suorittaja

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

b) Omien mahdollisuuksien arviointi yritystoiminnan aloittamiseksi

Tutkinnon suorittaja

- pystyy keskustelemaan oman yritystoiminnan aloittamisesta asiantuntijan kanssa niin, että lähtökohtana on oma yritys
- tuntee toimialan keskeisiä toimijoita, viranomaistahoja ja asiantuntijoita

- ymmärtää, millaisia henkisiä voimavaroja yritystoiminnan aloittaminen vaatii.

a) Tutkinnon suorittaja tuntee yritystoimintaan liittyvää keskeistä lainsäädäntöä ja osaa hankkia lisätietoja.

b) Yritystoiminnan keskeisen lainsäädännön tuntemus ja tiedon hankinta

Tutkinnon suorittaja

- on pääpiirteittäin selvillä yritystoimintaan liittyvistä keskeisistä säädöksistä
- tietää, mistä voi saada asiantuntijapalveluja ja lisätietoja verotusta ja yritystoiminnan muita alueita koskeviin kysymyksiin.

c) Ammattitaidon osoittamistavat

Tämän tutkinnon osan suorittamisessa on keskeistä, että tutkinnon suorittaja osaa arvioida omia valmiuksiaan ja mahdollisuuksiaan aloittaa yritystoiminta tutkinnon toimialalla. Tutkintosuoritusten arvioinnin lähtökohtana on saada selville, kuinka hyvin käytännön taidot ja niiden pohjana oleva tietoperusta sekä käsitteelliset rakenteet ovat sovittuneet yhteen ja suhteessa siihen, mitä tutkinnon tässä osassa vaaditaan. Taito on osoitettava pääasiassa aidossa työympäristössä toiminnallisissa tehtävissä. Siltä osin kuin vaadittavaa ammattitaitoa ei voida tutkintosuorituksissa osoittaa, sitä täydennetään muulla osaamisen arvioinnilla.

Vaadittavan taidon arviointimuoto on työnäyttö, taitotesti, työtoiminnan havainnointi ja kestoaltaan vaihteleva projektitehtävä. Arviointimuodot valitaan niin, että ne sopivat tämän tutkinnon osan arviointiin. Edellytetyn ammattitaidon taustalla olevan tiedon ja ymmärryksen tason selvittämiseksi työtoiminnan arvioinnin tukena voidaan käyttää kyselyjä ja haastatteluja, itse-, ryhmä- ja vertaisarviointia, kirjallisia tuotoksia, asiantuntijakeskusteluja tai muuta keinoa, jolla osaamisen taso täsmentyy.

Ammatin kuvaus

Kalanjalostaja on kalankäsittelyn ja -jalostuksen sekä kalakaupan ammattilainen, joka toimii työsuhteessa tai yrittäjänä. Hänen työtehtäviinsä kuuluvat tuoreiden kalastustuotteiden käsittely, kalajalosteiden valmistus, tuotekehitys ja laadunvarmistus tai myynti- ja asiakaspalvelutehtävät tukku- ja vähittäiskaupassa.

Kalanjalostusta harjoitetaan maassamme pienissä ja keskisuurissa, usein monialaisissa yrityksissä, joista suuri osa on sijoittunut rannikkoalueille. Myynnissä olevista kalatuotteista suuri osa liikkuu kauppaketjujen tukkuliikkeiden kautta. Jalostusteollisuus käyttää raaka-aineena kotimaisista kaloista eniten viljeltyä kirjo-lohta ja siikaa sekä silakkaa, kuhaa ja ahventa ja tuontikaloista viljeltyä lohta ja kirjo-lohta sekä silliä, silakkaa ja makrillia. Kuluttajat arvostavat kalaa sen terveellisuuden ja monikäyttöisyyden vuoksi ja haluavat ostaa sen pitkälle jalostettuna, kypsennettäväksi esikäsiteltyinä tai valmiina tuotteena. Kalanjalostusteollisuuden määrällisesti tärkeimmät tuotteet ovat tuoreet ja pakastetut kalafileet ja muut tuoreet kalajalosteet. Kalajalosteista tavallisimpia ovat lämmin- ja kylmäsavutuotteet, suolattu kala, puoli- ja täyssäilykkeet sekä kalaeinesvalmisteet. Mädin ja rapujen käsittelyn ja jalostamisen odotetaan kehittyvän tulevina vuosina. Myös mätituotteiden, äyriäisten ja nilviäisten sekä eksoottisten tuontikalojen merkitys on kasvussa.

Pitkälle jalostettujen tuotteiden valmistaminen ja uusien, usein helposti pilaantuvien raaka-aineiden käyttö vaatii panostusta laatutyöhön ja tuotekehitykseen. Laadunvalvonta ja elintarvikehygieenisten riskien tunnistaminen ja huomioon ottaminen tuotantoketjun kaikissa vaiheissa takaavat tuotteiden hyvän laadun. Euroopan unionin lainsäädäntö asettaa kalanjalostusteollisuudelle ja kalakaupoille tiloja, tuotantoa ja myyntiä koskevia tiukkoja määräyksiä ja edellyttää omavalvontaa sekä jalostusteollisuudessa että myymälöissä. Koulutetun työvoiman tarpeen odotetaan kasvavan sekä kalanjalostuksessa että kalamyymälöissä.

Kalanjalostuksen ammattilaiselta edellytetään tuoreen kalan käsittelyn sekä tavallisimpien kalajalosteiden tuotantoprosessien hallintaa. Siihen kuuluvat kalan herkän pilaantuvuuden tunteminen sekä laatuun ja turvallisuuteen vaikuttavien tekijöiden huomioon ottaminen. Kalanjalostajan on tunnettava alaa koskeva lainsäädäntö ja seurattava siinä tapahtuvia muutoksia sekä otettava ympäristönäkökohdat huomioon. Voidakseen palvella kuluttajia toivotulla tavalla alan ammattilaisen on panostettava asiakaslähtöiseen tuotekehitykseen. Yrittäjänä toimiminen edellyttää yritystoiminnan ja markkinoinnin tuntemista sekä asiakaslähtöistä ja aktiivista palvelua. Asiakaspalvelussa vaaditaan viestintä- ja sosiaalisia taitoja sekä jonkin verran myös kielitaitoa. Kalanjalostajan on osattava käyttää tietotekniikan tarjoamia mahdollisuuksia ja pystyttävä hankkimaan uutta tietoa sekä soveltamaan sitä omassa toiminnassaan. Häneltä edellytetään myös kykyä verkostoitua ja toimia yhteistyössä. Asiakaspalautteeseen perustuva toiminnan laadun jatkuva arviointi on tarpeellinen toiminnan kehittämiseksi. Pätevänä pysyminen vaatii ammattitaidon ajan tasalla pitämistä, alalla tapahtuvien muutosten seuraamista ja kehityksen ennakoimista.