

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN
FÖR FISKEGUIDE
2005**

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN FÖR FISKEGUIDE
2005

© Utbildningsstyrelsen 2007

Edita Prima Oy

Helsingfors 2007

ISBN 978-952-13-3146-6 (häft.)

ISBN 978-952-13-3147-3 (pdf)



DNR **26/011/2005**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **30.9.2005**

Giltighetstid
fr.o.m. 1.11.2005 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten att
utfärda föreskriften bygger

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

Upphäver Föreskrift Nr
Ändrar Föreskrift Nr

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR FISKEGUIDE

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunderna för yrkesexamen för fiskeguide. Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 1.11.2005 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

KIRSI LINDROOS
Kirsi Lindroos

Undervisningsrådet

JUHANI LAPIOLAHTI
Juhani Lapiolahti

INNEHÅLL

Kapitel 1

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

Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen för fiskeguide	8
1 § Examensdelarna	8

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen för fiskeguide och grunderna för bedömningen	9
1 § Kännedom om verksamhetsmiljön och -kulturen.....	9
a) Krav på yrkesskicklighet	9
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	9
2 § Produktplanering och marknadsföring	10
a) Krav på yrkesskicklighet	10
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	10
3 § Guideverksamhet	11
a) Krav på yrkesskicklighet	12
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	12
4 § Företagsverksamhet.....	13
a) Krav på yrkesskicklighet	13
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	14
5 § Sätten att påvisa yrkesskicklighet	15

BILAGA Yrkesbeskrivning

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 undervisningsarrangemangen.

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

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

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

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

Kapitel 2

UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR FISKEGUIDE

1 § Examensdelarna

Yrkesexamen för fiskeguide består av fyra (4) obligatoriska examensdelar. Dessa är:

- 1) Kännedom om verksamhetsmiljön och -kulturen
- 2) Produktplanering och marknadsföring
- 3) Guideverksamhet
- 4) Företagsverksamhet.

För att kunna avlägga examen och få examensbetyg måste alla examensdelar avläggas med godkänt vitsord.

Kännedom om verksamhetsmiljön och -kulturen
Produktplanering och marknadsföring
Guideverksamhet
Företagsverksamhet.

Figur 1. Examensdelarna i yrkesexamen för fiskeguide.

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR FISKEGUIDE OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

1 § Kännedom om verksamhetsmiljön och -kulturen

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna är förtrogna med de fiskarter som fångas samt med deras levnadssätt, uppbyggnad, sinnesfunktioner samt de vanligaste sjukdomarna och parasiterna. De känner till grundbegreppen för vattenmiljön och de organismer som lever i den. De vet hur fiskevattnen skall skötas. De känner naturen och kulturen i verksamhetsmiljön och huvuddragen i dess historia och vet hurudan service som finns tillgänglig på området. I planeringen av sin verksamhet tar de hänsyn till eventuella specialbehov hos personer som representerar främmande kulturer.

b) Mål och kriterier för bedömningen

I bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel bör särskild vikt fästas speciellt vid följande punkter:

- kännedom om olika fiskarter och deras levnadssätt
- kännedom om miljökraven för olika fiskarter
- kännedom om verksamhetsområdets vattenmiljö
- kännedom om skötseln av fiskevattnen
- allmän kännedom om naturen i verksamhetsmiljön
- kännedom om verksamhetsmiljöns historia och kultur
- kännedom om främmande kulturer.

Godkänd prestation

Examinanderna identifierar de fiskarter som fångas på fritiden i Finland i den utsträckning de är uppräknade i storfiskregistret som upprätthålls av Suomen vapaa-ajankalastajien Keskusjärjestö. De känner till tillväxten, förökningen, vandringarna och näringsförbrukningen samt miljökraven för de fiskarter som fångas. De känner till hur fiskens skelett, hud, muskulatur, gälar och cirkulationsorgan, luftblåsa, matsmältningskanal, lever, utsöndringsorgan och könskörtlar är uppbyggda och hur de fungerar. De känner till de strukturer som vanligen används för att bestämma åldern på olika arter samt nerv- och sidolinjesystemet, syn-, hörsel-, lukt- och smaksinnet hos en fisk. De känner till synliga sjukdomar och parasiter, såsom knutsjuka hos sik, samt sarcomatosis och kan handla rätt när de stöter på dem. De beaktar den risk för spridning av sjukdomar och parasiter som till exempel kräftpest och laxparasiten för med sig. De kan undvika att i onödan bereda fiskar smärta.

Examinanderna är förtrogna med olika typer av vattendrag och kan redogöra för deras särdrag samt för de vanligaste ekosystemen och för de arter som karaktäriserar dem. De känner till hydrologins grundbegrepp, såsom omblandning av yt- och bottenvattnet, stratifiering, flöden och vågor och är tillräckligt bekanta med basterminologin inom ekologi och limnologi för att kunna använda termerna rätt. De känner till metoderna för skötseln av fiskevattnen, såsom luftning, kalkning, strömvattenskötsel och storskaligt fiske, och kan

delta i fisktransportering och -odling i olika fiskevatten. De kan känna igen de vanligaste fågel-, växt- och svamparterna samt de vanligaste vattenväxterna i verksamhetsmiljön. De är förtrogna med naturens särdrag i verksamhetsmiljön, till exempel med blockmarker, jättegrytor, jungfrudanser, fall, källor och flador. De känner till begränsningarna i användningen av naturen i verksamhetsmiljön, såsom fredningsområden och landstigningsförbud och tar hänsyn till dessa i planeringen av sin verksamhet. De är förtrogna med klimatets grundläggande fenomen och kan tolka väderleksrapporter rätt.

Examinanderna känner till det väsentliga i verksamhetsmiljöns historia, huvuddragen i kulturmiljön och det karaktäristiska för den lokala naturen. I denna kännedom kan tyngdpunkten ligga på den fiskehistoriska eller -kulturella synvinkeln. De känner till verksamhetsmiljöns viktigaste sevärdheter och turistmål. De är tillräckligt förtrogna med särdragen hos främmande kulturer, såsom den västeuropeiska, slaviska, muslimska och östasiatiska samt med särdragen hos de inhemska minoritetskulturerna för att kunna ta hänsyn till kulturella skillnader i planeringen av sin verksamhet. De känner till rekreativfisket både i Finland och i de viktigaste kundernas ursprungsländer och kan identifiera kulturskillnaderna.

2 § Produktplanering och marknadsföring

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna kan planera ett fiskeevenemang. De är förtrogna med principerna för produktifiering och behärskar produktifieringsprocessen. De kan beakta säkerhetskraven och skaffa den kompletterande service som behövs.

Examinanderna kan planera och genomföra marknadsföringen för ett företag inom fisketurism. De kan målinrikta marknadsföringen och prissätta tjänster företagsekonomiskt lönsamt. De kan nätverksansluta sig och samarbeta med andra aktörer samt utnyttja datateknik i sitt arbete.

b) Mål och kriterier för bedömningen

I bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel bör särskild vikt fästas speciellt vid följande punkter:

- planering av ett fiskeevenemang
- kännedom om, planering av användningen för och organisering av kompletterande produkter
- författningskännedom
- färdigheter i nätverksanslutning och samarbete
- planering och genomförande av marknadsföring
- målinriktad marknadsföring
- prissättningsfärdigheter
- färdigheter i användning av datateknik.

Godkänd prestation

Examinanderna kan i planeringen av ett fiskeevenemang se till att kundgruppens behov, fisketidpunkten och fiskeplatsen stämmer överens samt beakta vädrets och naturförhål-

landenas inverkan på evenemanget. De kan skaffa en ordentlig och säker utrustning åt kunderna och sig själva. De vet vilka fisketillstånd som behövs och kan skaffa dem. De kan planera rutter samt använda karta och sjökort. De vet vilka krav på båt- och annan utrustning som fiskeverksamhet ställer. De kan planera för hantering, transport och förvaring av kundernas fiskefångst samt ta hänsyn till de behov som specialgrupper, såsom handikappade, har. Dessutom beaktar de kundernas behov av personlig hygien och kan göra upp tidtabeller för evenemang.

Examinanderna känner till verksamhetsmiljöns serviceutbud, till exempel vilka restauranger, affärer, servicestationer, båthamnar och sjösättningsramper som finns tillgängliga. De känner till de inkvarteringsmöjligheter och den festcateringservice som står till buds i verksamhetsmiljön och kan förmedla dem. De kan arrangera kundtransport samt de mötes-, kurs- och festlokaler som behövs. De kan ta reda på sina kunders särdrag och behov, såsom födoämnesallergier, rörelsebegränsningar och avvikande behov av utrustning. De känner till den finska bastutraditionen och behärskar bastubadsarrangemang. De känner till verksamhetsområdets utbud av hälsovård och kan nödnumren. De känner till lagstiftningen som berör paketresor och kan planera sin verksamhet därefter. De känner till verksamheten hos organisationer och myndigheter inom fiskeribranschen och kan samarbeta med dessa samt med olika fiskeriområden och delägare.

Examinanderna känner till principerna för marknadsföring och kan utarbeta en realistisk marknadsföringsplan som gör det möjligt för ett småföretag att föra fram sina tjänster. De kan följa upp genomförandet av planen och resultaten samt vidta korrigerande åtgärder utgående från sina erfarenheter. I marknadsföringen kan de använda för företaget lämpliga lokala, regionala och nationella kanaler samt samarbeta med parter som är lämpliga med tanke på företagets affärsidé, till exempel med Centralen för Turistfrämjande, regionala och lokala resebyråer och rådgivningsorganisationer. De känner till fördelarna med nätverksanslutning och kan ansluta sig till exempel till turism- och andra fiskeriföretag. De kan använda e-post, Internet och datateknikens olika tillämpningsprogram i planeringen och marknadsföringen av serviceprodukter samt i kontakten med olika sektorer.

Examinanderna förstår betydelsen av att målinriktade fisketurismtjänster och kan inrikta sina marknadsföringsåtgärder utgående från kundkretsen. De känner till marknadsföringens begrepp tillräckligt väl för att kunna hålla sig à jour med dess trender och förändringar. De har grundkunskaper i kostnadsberäkning och i marknadsbaserad prissättning och kan tillämpa dem på prissättningen av tjänsterna inom branschen. De kan prissätta serviceprodukter och produkthelheter lönsamt och marknadsfokuserat samt ge offerter. De kan fastställa mervärdesskatten och beakta den i prissättningen.

3 § Guideverksamhet

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna behärskar de vanligaste fiskemetoderna för fritidsfiske och har specialkunskaper i en valfri fångstmetod i olika verksamhetsmiljöer. De kan ge instruktioner i användningen av olika fiskemetoder och underhållet av fiskeutrustning för guideade grupper och enskilda kunder. De kan planera hur man tryggt rör sig från ställe till ställe i ett fiskeevenemang och genomföra det i praktiken. De kan använda och underhålla maskiner och apparater som används i guideverksamhet samt förflytta utrustningen på ett ändamålsenligt sätt mellan olika verksamhetsmiljöer.

Examinanderna kan stå i ledningen för ett fiskeevenemang och genomföra det enligt överenskommelse. De beaktar säkerhets- och miljöaspekter i genomförandet av ett evene-

mang och kan ge första hjälpen. De kan guida, handla i enlighet med principerna för kundservice och kommunicera sakligt och förståeligt i vägledningssituationer. De kan tillaga vanliga fisk- och andra rätter under fältförhållanden. De känner till de faktorer som påverkar råvarukvaliteten och kan arbeta hygieniskt.

b) Mål och kriterier för bedömningen

I bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel bör särskild vikt fästas speciellt vid följande punkter:

- kännedom om olika fiskemetoder
- vägledning i användningen av olika fiskemetoder och i användningen och underhållet av fiskeredskap
- kunskaper i hur man rör sig på vatten
- färdigheter i användning och underhåll av maskiner och apparater
- transport och förflyttning av utrustning
- genomförande av ett fiskeevenemang
- gruppleddning och ansvarsfördelning inom gruppen
- beaktande av säkerhets- och miljöaspekter
- genomförandet av en vägledningssituation
- färdigheter i kundservice
- språkkunskaper
- färdigheter i fångsthantering
- anordnande av fältbespisning
- behärskande av kvalitet och hygien
- författningskännedom.

Godkänd prestation

Examinanderna behärskar metoderna för flug-, kast- och vinterfiske, dragfiske och mete samt en specialmetod i enlighet med företagets affärsidé, till exempel öringsfiske i forsar, laxfiske med drag eller kräftfångst. De känner till stående fångstredskap och deras funktionsprinciper. De kan välja en tidsmässigt och för platsen lämplig fiskemetod som motsvarar kundernas önskemål och nivån för deras aktuella kunnande. De kan handleda kunder i hur olika fiskeredskap, till exempel av beten och dragvindor används och hur dessa skall underhållas och gillras.

Examinanderna behärskar användningen av olika färdmedel, såsom båt och motorkälke i den utsträckning som krävs för kundtransport och har avlagt examen som berättigar till att köra hyrbåt. De iakttar i sin verksamhet nödvändiga bestämmelser såsom lagar gällande sjöfart, vatten-, sjötrafik- och fiskelagen samt fiskeförordningen. De kan utfärda regler för hur man tryggt rör sig i verksamhetsmiljön och på så sätt förutse och förebygga eventuella risksituationer. De kan se till att de transportmedel som behövs för verksamheten hålls funktionsdugliga och kan åtgärda de vanligaste felen. De behärskar de olika uppgifter som anknyter till förflyttning av utrustningen, till exempel sjösättning och upptagning av en båt samt transport av en motorkälke så att säkerheten för utrustningen och för de inblandade inte äventyras. De kan förvara utrustningen så att den håller och hålls i gott skick.

Examinanderna kan genomföra ett fiskeevenemang på ett sätt som motsvarar det mellan parterna överenskomna. De håller tidtabellen och kan vid behov tillämpa en på förhand uppgjord reservplan. De förstår sitt ansvar som ledare av ett fiskeevenemang genom att på förhand ge den information och ändamålsenliga utrustning, som behövs åt kundgruppen. De kan förmå gruppen att handla målinriktat och planerligt. De behärskar gruppleddning och kan vid behov fördela ansvaret till exempel genom att dela stora grupper i mindre och ge assisterande fiskeguider eller fiskeinstruktörer ansvaret för de mindre grupperna. De klarar av krissituationer på ett övervägt och behärskat sätt, förstår sitt ansvar för fiskeevenemanget och handlar därefter.

Examinanderna känner till säkerhetsriskerna och kan förutse dem samt trygga säkerheten för kundgruppen och sig själva. De känner till principerna för hållbar utveckling och för hur man rör sig i naturen samt är medvetna om den påfrestning som verksamheten innebär för fiskevattnen och den övriga naturen. De kan vägleda och instruera en grupp att handla på ett sätt som håller verksamhetsmiljön ren och ser till att gruppen hanterar sitt avfall på rätt sätt. De har avlagt grundkursen och fortsättningskursen i FRK:s kurs i första hjälpen (kortet Fhj 1 och 2) eller har motsvarande färdigheter, och de kan tillämpa sina färdigheter i första hjälpen vid olycksfall.

Genom att handla flexibelt och reagera på de önskemål som gruppen eller de enskilda kunderna har, behärskar examinanderna de olika momenten i guidesituationer i fiskeevenemang. De kan förmedla rätt information om evenemanget och dess detaljer på ett lättbegripligt sätt och gör sig förstådda också på andra språk än sitt modersmål. De har grundkunskaper i kundpsykologi och kan tillämpa dem i problem- och andra situationer i en vägledningssituation. De kan uppträda sakligt och utan att kränka kunderna samt samla in kundrespons och utveckla sin verksamhet utgående från den. De kan se till att kundgruppen trivs samt skapa och upprätthålla en positiv atmosfär genom att till exempel berätta historier som anknyter till fiske och till verksamhetsmiljön på området. De kan svara på en eventuell reklamation i enlighet med god sed och vidta de åtgärder som behövs för att göra förändringar i verksamheten utgående från den. De kan från fall till fall gottgöra eventuella brister i ett evenemang genom att till exempel ge rabatt, en kostnadsfri tilläggstjänst eller en affärsgåva i avsikt att bibehålla långvariga kundkontakter.

Examinanderna kan hantera en fiskefångst med beaktande av djurskyddsförordningarna. De kan tillaga enkla fisk- och andra rätter till exempel genom att flamsteka, röka, steka eller grilla samt anordna hela måltider under fältförhållanden. De beaktar också eventuella hälsobegränsningar genom att tillreda laktosfria, sockerfria eller glutenfria maträtter. De känner till förskämningssprocessen hos fisk som råvara och kan handla enligt kraven för känsliga livsmedel för att undvika risksituationer. De känner till de krav som livsmedels- och hygienbestämmelserna ställer på bespisningstjänster och behärskar hygien i den utsträckning som hygienpasset föreskriver. De är förtrogna med principerna för kvalitetskontroll och kan tillämpa dem i uppgörandet och genomförandet av en plan för egenkontroll.

a) Krav på yrkesskicklighet

Examinanderna vet vilka färdigheter som krävs för företagsamhet och kan bedöma sina egna företagaregenskaper och sina värderingar ur den synvinkeln. De kan granska branschen och de möjligheter som den erbjuder för den som vill starta eget företag. De känner till olika sätt att starta företag och olika företagsformer och vet vilka risker som anknyter till företagsamhet. De känner till begreppet affärsidé och vet hur den skall användas som utgångspunkt för företagsverksamhet.

Examinanderna är förtrogna med olika ekonomi- och lönsamhetsfaktorer och kan göra upp en verksamhetsplan och en budget. De känner till huvuddragen för företagsbeskattning och kan sköta fakturering. De känner till de författningar och bestämmelser som anknyter till företagsverksamhet och kan leda och utveckla ett företag. De kan skaffa den information som behövs.

b) Mål och kriterier för bedömningen

I bedömningen av yrkesskickligheten för denna examensdel bör särskild vikt fästas speciellt vid följande punkter:

- bedömning av de egna färdigheterna att verka som företagare
- utredning av förutsättningar för företagsverksamhet
- val av sätt att starta företagsverksamhet och av företagsform
- kännedom om och utveckling av en affärsidé
- uppgörande av en verksamhetsplan och en budget
- lönsamhetsbedömning
- kännedom om företagsbeskattning
- fakturering av tjänster
- ledning och utveckling av ett företag
- kännedom om författningar och bestämmelser
- kännedom om olika kvalitets- och miljösystem
- tryggande av den egna arbetshälsan
- färdigheter i informationssökning.

Godkänd prestation

Examinanderna vet vilka personliga färdigheter och egenskaper som stödjer en framgångsrik företagsverksamhet och kan utgående från dessa utgångspunkter och på basis av sina egna värderingar bedöma sina färdigheter att verka som företagare. De är medvetna om de egenskaper hos sig själva som behöver utvecklas och kan avgöra om de utgående från sina egna värderingar kan dra slutsatser och fatta beslut om sin utveckling som företagare.

Examinanderna känner sin bransch så väl att de utgående från dess utvecklingsmöjligheter och marknadsläge kan analysera framtiden för företagsverksamheten. De kan bedöma hur resultatrik verksamheten blir och vilka riskfaktorerna är. De känner till de vanligaste lösningarna angående företagsform, inledningsåtgärder, ansvarsfördelning, resurser och risker. De kan jämföra olika alternativ och fatta beslut på basis av sina jämförelser samt vid behov utgående från diskussioner med sakkunniga.

Examinanderna vet vad en affärsidé är. De förstår vilken betydelse den har som redskap för affärsverksamheten och för planeringen av den. De kan utveckla sin egen affärsidé för att få den att fungera bättre genom att beakta faktorer som berör efterfrågan på marknaden samt konkurrensen och de faktorer som väsentligt profilerar företaget med tanke på affärsidéns ändamålsenlighet. De kan bedöma hur framgångsrik en affärsidé är.

Examinanderna kan göra upp en verksamhetsplan för centrala områden med hänsyn till företagets verksamhet, samt en budget där de tar hänsyn till företagets situation och målsättning. De känner huvudprinciperna för bokföring och redovisning. De förstår vad lönsam företagsverksamhet innebär och kan bedöma företagsverksamhetens lönsamhet utgående från beräkningar och nyckeltal. De kan avläsa bokslut och förstår hur företagets lönsamhet kan förbättras. De kan göra upp en grov resultatprognos för företaget.

Examinanderna känner huvudprinciperna för företagsbeskattning och kan ta ställning till skattedeklarationens innehåll. De kan handla på föreskrivet sätt i mervärdesbeskattningen av produkter och tjänster. De är förtroga med faktureringsprinciperna och kan sköta åtgärderna i anknytning till den, såsom de moms- och andra specifikationer som bör ingå i en faktura. De behärskar användningen av betalningsmedel och beaktar säkerhets- och riskfaktorerna i anknytning till dem.

Examinanderna behärskar de dagliga och säsongbetonade arbetsuppgifterna i ett företag och klarar av en ändamålsenlig planering av dem. De är förtroga med de författningar och bestämmelser som styr företagsverksamhet så att de kan handla i enlighet med dessa och med ingångna avtal och enligt etiskt hållbara principer. I ledningen för ett företag kan de kombinera sin kännedom om fisketurism och företagsamhet, företagets serviceinriktning och principerna för hållbar utveckling så att allt detta bildar en fungerande helhet. De känner till principerna för kvalitets- och miljösystemen samt för konsumentskyddet och kan utveckla företagets verksamhet enligt dessa principer, enligt marknadsituationen och kundresponsen. De kan trygga sin egen arbetshälsa och välmåga och är medvetna om behovet av vila. De kan utnyttja de möjligheter som datatekniken erbjuder när de söker väsentlig information för företaget.

5 § Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Utgångspunkten för de fristående yrkesprov som avläggs för påvisa yrkesskickligheten är att klarlägga hur väl examinanderna har kunnat samordna de praktiska färdigheterna med de teoretiska kunskaper som ligger till grund för dem och i förhållande till vad som krävs i de olika delarna av examen. Detta skall huvudsakligen påvisas genom praktiska arbetsuppgifter som vid behov kan kompletteras muntligt, skriftligt eller på annat sätt.

Den huvudsakliga bedömningsformen skall utgöras av arbetsprov, färdighetstest, iakttagelser av hur arbetet utförs eller simulering av arbetet och projektuppgifter av varierande längd. Även tidigare dokumenterade yrkesprov över det kunnande som krävs samt andra bedömningsmetoder och kombinationer av dem kan användas. Om man väljer att använda endast en enskild bedömningsmetod, bör man bland annat beakta hur lämplig den är för bedömningen av examensfordringarna, hur den motsvarar normal praxis i arbetslivet, hur väl man med hjälp av den kan urskilja önskvärd kompetens från inkompetens, hur lätt den är att använda i olika verksamhetsmiljöer samt hur tydlig den är för dem som utför bedömningen och för den som blir bedömd. För att reda ut den insikts- och kunskapsnivå som ligger till grund för den yrkesskicklighet som förutsätts, kan man som stöd för ett praktiskt arbetsprov använda förfrågningar och intervjuer, grupp- och själv-

värderingar, skriftliga arbeten, diskussioner med sakkunniga eller övriga metoder som underlättar preciseringen av den kunskapsnivå som skall bedömas.

Yrkesskickligheten bör bedömas en examensdel åt gången genom att jämföra examinandens yrkesskicklighet med kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. En prestation som uppfyller bedömningskriterierna skall godkännas. Om examinanden kan förete tidigare dokumenterade yrkesprov, bedöms de som en del av yrkesprovet för den examensdel som avläggs. Examenskommissionen fastställer kriterierna för personerna som bedömer yrkesproven. Utgångspunkten är att de som bedömer har god yrkesskicklighet inom den aktuella branschen.

Yrkesbeskrivning

Fiskeguiderna är företagare som använder fiskevatten för att erbjuda upplevelser. De planerar själva sina produktpaket och ansvarar i allmänhet också för marknadsföringen av dem. De rör sig i naturen och på sjön med sina kunder och tar hand om fångsten och redskapen, uppfyller kundernas behov och ser till att de trivs.

Fisketurism är en snabbt expanderande yrkesbransch i Finland. De som erbjuder sina tjänster är småföretag som på senare år huvudsakligen har riktat sina tjänster till utlandet, speciellt till ryska kunder men också till företagskunder. Urbaniseringen i det finländska samhället ökar sannolikt även andelen finländska företagskunder i framtiden. Fisketurismen som branschen håller på att organisera sig och bygga upp nätverk och nya marknadsföringsformer är under utveckling. Det stora antalet vattendrag och de vilda fiskbestånden i vårt land erbjuder goda förutsättningar för branschens tillväxt och för nya arbetsplatser också utanför städernas centra.

Fiskeguiderna känner till de fiskarter som fångas samt vattenmiljön och metoderna för skötseln av fiskevattnen. De bör känna till utbudet av kompletterande tjänster inom verksamhetsområdet och vara förtrogna med de huvudsakliga karaktärsdragen hos naturen, kulturen och historien. I sin verksamhet bör de också beakta eventuella specialbehov hos representanter för olika kulturer.

Fiskeguiderna skall kunna planera ett fiskeevenemang och produktifiera det. De skall kunna marknadsföra sitt företag och dess service, ansluta sig till nätverk och samarbeta med andra aktörer samt kunna använda datateknik. De behärskar metoderna för fritidsfiske och kan handleda kunder i användningen av dem. De skall kunna transportera sina kunder och sin utrustning till sjöss och längs stränder samt orientera och tolka väderrapporter. De skall kunna kommunicera sakligt och tydligt i vägledningssituationer med både inhemska och utländska grupper. De kan hantera fångsten, tillreda fisk- och andra rätter under fältförhållanden och handla på ett hygieniskt sätt.

Fiskeguiderna ansvarar för kundernas trivsel och säkerhet under en utflykt. De skall kunna leda en grupp med bibehållet lugn också under svåra förhållanden och kan vid behov ge första hjälpen. Verksamheten förutsätter kännedom om författningar och bestämmelser inom branschen samt beaktande av konsumentskyddet. Fiskeguiderna skall vara kostnadsmedvetna och ha företagarfärdigheter samt kunna iaktta utvecklingen inom branschen både i hemlandet och utomlands. Deras mål är att erbjuda en fiskeupplevelse som tillfredsställer kunden oberoende av dennes kunskapsnivå och bakgrund.

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/biblioteket
Pb 380
00531 Helsingfors
tfn: (09) 774 774 50
fax (09) 774 774 75
E-post: myynti@oph.fi
www.utbildningsstyrelsen.fi