

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR FISKODLARE
2009**

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN FÖR FISKODLARE
2009

© Utbildningsstyrelsen 2010

Edita Prima Oy

Helsingfors 2010

ISBN 978-952-13-4437-4 (häft.)

ISBN 978-952-13-4438-1 (pdf)



18.11.2009

54/011/2009

Examenskommissionerna inom branschen
Arrangörerna av yrkesinriktad utbildning
och yrkesinriktad vuxenutbildning inom branschen
Läroavtalscentralerna

Giltighetstid: **Fr.o.m. 1.1.2010 tillsvidare**

Rätten att meddela föreskriften följer av:
L 631/1998 13 § 2 mom

Upphäver föreskrift
11.6.1999 nr 22/011/99

Ändrar föreskrift
-

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR FISKODLARE

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för yrkesexamen för fiskodlare. Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.1.2010. Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan fullföljas enligt grunderna av den 11.6.1999 nr 22/011/99 t.o.m. 31.12.2011.

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

När utbildning som förbereder för en fristående examen anordnas, beslutar utbildningsanordnaren om innehållet i utbildningen och ordnandet av utbildningen i enlighet med examensgrunderna. Den som deltar i utbildningen skall som en del av utbildningen beredas möjlighet att avlägga en fristående examen.

Generaldirektör

Timo Lankinen

Undervisningsråd

Markku Karkama

INNEHÅLL

1	FRISTÅENDE EXAMINA.....	7
1.1	Anordnande av fristående examina	7
1.2	Avläggande av fristående examen	7
1.3	Grunderna för fristående examen.....	7
1.4	Personlig tillämpning i fristående examen	8
1.5	Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen.....	8
1.6	Betyg	8
1.7	Utbildning som förbereder för fristående examen.....	9
2.	UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR FISKODLARE	9
	Examensdelarna.....	9
3.	KRAVEN PÅ YRKESSKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR FISKODLARE OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN.....	10
3.1	Fiskodling.....	10
	a) Krav på yrkesskicklighet.....	10
	b) Föremål och kriterier för bedömningen	10
	c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten	13
3.2	Företagsverksamhet	14
	a) Krav på yrkesskicklighet.....	14
	b) Föremål och kriterier för bedömningen	14
	c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten	16
3.3	Marknadsföring och försäljning	17
	a) Krav på yrkesskicklighet.....	17
	b) Föremål och kriterier för bedömningen	17
	c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten	17
3.4	Arbete som förman	18
	a) Krav på yrkesskicklighet.....	18
	b) Föremål och kriterier för bedömningen	18
	c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten	19
3.5	Kundservice och arbetslivsfärdigheter	20
	a) Krav på yrkesskicklighet.....	20
	b) Föremål och kriterier för bedömningen	20
	c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten	21
3.6	Företagsamhet.....	21
	a) Krav på yrkesskicklighet.....	21
	b) Föremål och kriterier för bedömningen	21
	c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten	23
	BILAGA	
	Beskrivning av yrket	24

1 FRISTÅENDE EXAMINA

1.1 Anordnande av fristående examina

Examenskommissionerna som tillsätts av Utbildningsstyrelsen och består av representanter för arbetsgivare, arbetstagare, lärare och vid behov självständiga yrkesutövare ansvarar för anordnandet och övervakningen av fristående examina samt utfärdar examensbetyg. Examenskommissionerna gör ett avtal om anordnande av fristående examina med utbildningsanordnarna och vid behov med andra sammanslutningar och stiftelser. Fristående examina kan inte anordnas utan giltigt avtal med examenskommissionen.

1.2 Avläggande av fristående examen

Fristående examen avläggs genom att examinanderna vid examenstillfällena i praktiska arbetsuppgifter påvisar det kunnande som förutsätts i examensgrunderna. Varje examensdel ska bedömas skilt för sig. Bedömningen görs som ett samarbete mellan representanter för arbetsgivare, arbetstagare och undervisningssektorn. Inom branscher där det är vanligt med självständiga yrkesutövare tas även denna part i beaktande vid valet av bedömare. Bedömningen godkänns slutligen av examenskommissionen. Examensbetyg kan beviljas då examinanden har avlagt alla examensdelar som krävs med godkänt vitsord.

1.3 Grunderna för fristående examen

I examensgrunderna fastställs vilka delar och eventuella kompetensområden som hör till examen, uppbyggnaden av examen, den yrkesskicklighet som krävs i de olika examensdelarna, bedömningsgrunderna (målen och kriterierna för bedömningen) samt sätten att påvisa yrkesskicklighet.

En examensdel utgör ett delområde inom yrket som går att avskilja från den naturliga arbetsprocessen till en självständig helhet som kan bedömas. Kraven på yrkesskicklighet som beskrivs i de olika examensdelarna koncentrerar sig på de centrala funktionerna och verksamhetsprocesserna inom yrket samt på yrkespraxis inom den aktuella branschen. De omfattar även färdigheter som allmänt behövs i arbetslivet, till exempel sociala färdigheter.

Målen och kriterierna för bedömningen är härledda ur kraven på yrkesskicklighet. Målen för bedömningen anger de kunskapsområden som man vid bedömningen fäster särskild vikt vid. Definitionen av dessa mål underlättar också bedömningen av den aktuella arbetsprocessen. Bedömningen ska täcka alla de mål för bedömning som beskrivs i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen bestämmer den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet innehåller preciserande anvisningar om avläggandet av examen. Yrkesskickligheten påvisas i allmänhet i autentiska arbetsuppgifter. Sätten att påvisa yrkesskicklighet kan innehålla direktiv för bl.a. hur en examensprestation vid behov kan kompletteras så att alla krav på yrkesskicklighet blir beaktade.

1.4 Personlig tillämpning i fristående examen

Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om personlig tillämpning.

1.5 Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen

Vid bedömning av yrkesskickligheten är det viktigt att ingående och noggrant granska hur examinanderna visar att de kan det som examensgrunderna förutsätter i kraven på yrkesskicklighet för den aktuella examensdelen. Vid bedömningen tillämpas de bedömningskriterier som fastställts i examensgrunderna. Bedömarna ska mångsidigt använda sig av olika och i första hand kvalitativa bedömningsmetoder. Används endast en metod, blir resultatet inte nödvändigtvis tillförlitligt. Vid bedömningen beaktas bransch- och examensspecifika särdrag i enlighet med examensgrunderna. Om examinanderna har tillförlitliga utredningar om tidigare påvisat kunnande, granskar bedömarna hur de motsvarar kraven på yrkesskicklighet i examensgrunderna. Bedömarna föreslår för examenskommissionen att kunnandet erkänns som en del av examensprestationen. Examenskommissionen fattar det slutliga beslutet om erkännande av tidigare påvisat kunnande som tillförlitligt utretts.

Bedömning av yrkesskicklighet är en process där insamling av bedömningsmaterial och dokumentering av bedömning spelar en viktig roll. Representanter för arbetslivet och lärare gör på trepartsbasis en noggrann och mångsidig bedömning. Examinanderna ska klart och tydligt få veta hur bedömningsgrunderna tillämpas i deras eget fall. De ska också ges möjlighet att själva bedöma sina prestationer. Examensarrangören gör upp ett bedömningsprotokoll över examensprestationen för den aktuella examensdelen som undertecknas av bedömarna. Till en bra bedömningsprocess hör också att efter detta ge examinanderna respons på prestationerna. Det slutliga bedömningsbeslutet fattas av examenskommissionen.

Bedömare

De personer som bedömer examinandernas yrkesskicklighet ska ha god yrkeskunskap inom det aktuella området. Examenskommissionen och examensarrangören kommer överens om bedömarna i avtalet om anordnande av fristående examen.

Rättelse av bedömning

Examinanderna kan inom lagstadgad tid anhålla om rättelse av bedömning av den examenskommission som ansvarar för den aktuella examen.

En skriftlig begäran om rättelse riktas till examenskommissionen. Examenskommissionen kan efter att ha hört bedömarna besluta om en ny bedömning. Det går inte att genom besvär anhålla om ändring av examenskommissionens beslut som gäller rättelse av bedömning.

1.6 Betyg

Examenskommissionen beviljar examensbetyg och betyg för en eller flera avlagda examensdelar. Betyg över deltagande i förberedande utbildning ges av utbildningsanordnaren. Utbildningsstyrelsen har utfärdat direktiv om vilka uppgifter som ska framgå ur betyg för fristående examina, utbildning som förbereder för fristående examen och läroavtalsutbildning.

Betyg för en eller flera examensdelar ges på begäran. Examensbetyget, liksom betyget för en eller flera avlagda examensdelar, undertecknas av en representant för examenskommissionen och en representant för examensarrangören.

En anteckning om avlagd fristående examen i ett av Utbildningsstyrelsen godkänt yrkesbevis är ett intyg över avlagd examen som är jämförbart med ett examensbetyg. Examensarrangören skaffar och undertecknar yrkesbeviset. Yrkesbeviset är avgiftsbelagt för examinandan.

1.7 Utbildning som förbereder för fristående examen

Det går inte att ställa förhandsvillkor i fråga om utbildning för dem som deltar i fristående examina. Examina avläggs ändå huvudsakligen i samband med förberedande utbildning.

Förberedande utbildning ska anordnas i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga fristående examen som en del av utbildningen.

2 UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR FISKODLARE

Examensdelarna

Yrkesexamen för fiskodlare består av en (1) obligatorisk och fem (5) valfria examensdelar. Dessa är:

Obligatorisk:

1. Fiskodling

Valfria:

2. Företagsverksamhet
3. Marknadsföring och försäljning
4. Arbete som förman
5. Kundservice och arbetslivsfärdigheter
6. Företagsamhet

För att avlägga examen krävs godkänd prestation i den obligatoriska delen och i två valfria delar. När man väljer företagsamhet ska examen bestå av antingen delen Företagsverksamhet eller Företagsamhet, som är sinsemellan alternativa.

Obligatorisk examensdel

Fiskodling

Valfria examensdelar

Företagsverksamhet
Marknadsföring och försäljning
Arbete som förman
Kundservice och arbetslivsfärdigheter
Företagsamhet

Figur 1. Uppbyggnaden av yrkesexamen för fiskodlare

3 KRAV PÅ YRKESKICKLIGHET OCH GRUNDER FÖR BEDÖMNING I YRKESEXAMEN FÖR FISKODLARE

För varje examensdel anges först kravet på yrkesskicklighet, i punkt a. Därefter anges i kursiv stil ett eller flera föremål för bedömning, som har härletts från kravet på yrkesskicklighet, och sist kriterierna, på basis av vilka kravet på yrkesskicklighet uppfylls. Punkt b innehåller föremålen och kriterierna för bedömningen.

3.1 Fiskodling

a) Examinanderna behärskar produktionsmetoderna vid vattenodling och deras särdrag.

b) Behärskande av produktionsmetoderna

Examinanderna

- behärskar metoderna vid produktion av fisk- och kräftprodukter och de konstruktioner som används i produktionsmetoderna, till exempel förankring av nätkasseanordningar, dammkonstruktioner i dammar med naturligt foder, anordningar för reglering av vattennivån, filter som används vid vattencirkulering och andra vattenbehandlingsanordningar, som pumpar, UV-filter och värmeväxlare.
- är medvetna om den inverkan som slutproduktens storlek och kvalitet har på försälj-

ningspriset, till exempel avtalsodling och odling av sättfisk i dammar med naturligt foder

- är medvetna om stamfiskbeståndets betydelse för slutproduktens kvalitet och kan ta ställning till odlingstekniska frågor vid planering av stamfiskbeståndet och odlar ett stamfiskbestånd enligt planen
- kan metoderna för produktion av stim med endast honor
- kan mekanismerna för reglering av när fiskarna blir könsmogna så väl att de kan producera yngel under olika årstider eller flytta rensningstidpunkten utan att försämra fiskköttets kvalitet
- kan utarbeta planer specifikt för olika produktionspartier och genomföra planerna.

a) Examinanderna kan sköta och behandla de fiskarter och kräftor som odlas.

b) Hälsovård för den art som odlas

Examinanderna

- identifierar de vanligaste fisk- och kräftarterna och kan redogöra för vilka miljökrav de har
- kan optimera odlingsförhållandena för den art som odlas, exempelvis vattenkvaliteten och mängden vatten samt strömningshastigheten, uppfödningens frekvens, kalkningen och belysningen
- identifierar onormalt beteende hos fiskarna och andra typiska symtom på smittsamma sjukdomar samt kan avgöra om det är frågan om en virus- eller bakteriesjukdom eller en parasitsjukdom
- känner till de centrala kraven i lagstiftningen om djursjukdomar och kan följa anläggningens egenkontrollplan
- kan följa författningar, bestämmelser och anvisningar, exempelvis Jord- och skogsbruksministeriets förordningar, Eviras anvisningar och den övervakande veterinärens anvisningar
- kan förebygga fisksjukdomar och vid sjukdomar förhindra att sjukdomen sprider sig i och utanför anläggningen
- kan skicka ett prov för fastställande av fisksjukdom till ett laboratorium för djursjukdomar enligt laboratoriets instruktioner
- kan preparera och dosera en läkemedelskur enligt veterinärens anvisningar
- kan ta reda på läkemedlens karenstider och följa dem
- kan använda tvätt- och desinfektionsmedel och desinfektionsmetoder för att trygga hygien i anläggningen

b) Produktion av rom och uppfödning av yngel under deras första levnadsfas

Examinanderna

- kan mjölka och befrukta rom och ta reda på antalet romkorn samt separera döda korn från levande
- kan bedöma rommens utveckling och kläckningstidpunkten för den
- kan sköta, bada och desinficera rom enligt dess utvecklingsstadium
- kan bedöma antalet nykläckta yngel
- behärskar uppfödningen av de vanligaste odlade yngelarterna under deras första levnadsfas
- kan göra syreförpackningar och transportera fiskar i dem.

b) Uppfödning av fiskar och kräftor

Examinanderna

- kan hålla uppfödningssmiljön ren
- kan ta reda på antalet fiskar och kräftor, deras medelvikt och massa samt medellängd
- kan sortera fiskarna och är medvetna om sorteringens betydelse för uppfödningssresultatet
- kan söva ned och vaccinera fiskar
- kan transportera fortplantningsprodukter, fiskar och kräftor samt vid transporten beakta deras storlek, ålder och miljöförhållanden
- har avlagt den utbildning som krävs för djurtransporter, och de har ett intyg över det
- kan plantera in fisk och kräftor samt behandla material som ska inplanteras så att materialets välbefinnande inte är hotat och så att odlingsdjuren inte blir utsatta för smärta eller lidande i onödan.

b) Utfodring av vattenodlingsprodukter och deras näring

Examinanderna

- har kunskap om de olika fodertyperna och är medvetna om hur fodrets sammansättning inverkar på fiskuppfödningen och miljöbelastningen
- kan redogöra för hur miljöförhållandena inverkar på fiskens välbefinnande och uppfödningen av fisken
- kan optimera hur mycket foder fiskarna ska ges samt när, hur ofta och hur snabbt de ska utfodras liksom även vilken kornstorlek och vilken utfodringsmetod som ska användas och är medvetna om deras betydelse för företagets ekonomiska resultat, fiskarnas välbefinnande och miljöbelastningen
- kan beräkna dygnsdosen av foder, förutse tillväxten och foderförbrukningen
- kan använda de vanligaste utfodringsprogrammen och utfodringsautomaterna
- kan göra en foderbeställning, lagra fodren rätt och hantera riskerna vid lagring.

b) Arbete i en anläggning

Examinanderna

- är ansvarsfulla i sitt arbete och följer rutinerna i anläggningen
- kan planera sina dagliga och veckovisa arbetsuppgifter och göra behövliga prioriteringar i fråga om dem
- upprätthåller ordning och renlighet
- kan välja de rätta arbetsredskapen utifrån fiskarnas storlek, ålder och miljöförhållanden.

a) Examinanderna kan slakta och rensa fiskar samt beakta miljöaspekterna.

b) Slaktning och rensning av fisk samt behandling av biprodukter

Examinanderna

- känner till hur svältning, bedövning, avblodning, rensning, hygien samt förpackande och temperatur inverkar på fiskens kvalitet och hållbarhet
- kan ta upp, bedöva och rensa fisk enligt djurskyddslagstiftningen så att slutproduktens kvalitet håller sig på en så hög nivå som möjligt

- kan sortera fisk i kvalitetsklasser, väga och förpacka samt märka dem enligt gällande lagstiftning
- kan hålla en hög hygiennivå i livsmedelslokaler och har utfört Eviras hygienkompetenstest.

b) Beaktande av miljöaspekter

Examinanderna

- kan ta hand om avfallen enligt miljötillståndet och de kommunala myndigheternas anvisningar
- följer principerna om hållbar utveckling och kan utnyttja de biprodukter som fås vid fiskrensningen.

a) Examinanderna kan tillverka de konstruktioner som hör till vattenodlingen, använda och underhålla de maskiner, anordningar och arbetsredskap som används inom branschen samt beakta säkerheten i arbetet.

b) Tillverkning och underhåll av konstruktioner

Examinanderna

- kan bygga enkla uppfödningssmiljöer och vattensystem och använda lämpliga material för dem
- kan laga och färga nätkassar samt göra nätarbeten, exempelvis håvar och notar.

b) Användning och underhåll av maskiner, anordningar och verktyg

Examinanderna

- har kunskap om de maskiner, anordningar och verktyg som är mest använda inom branschen, exempelvis trucken, sorteringsmaskinen, båtarna, vaccineringsmaskinen, fiskpumpen, rensningsmaskinen och knivarna, samt kan använda och underhålla dem
- kan använda och underhålla en cirkulationsvattenanordning samt förbereda sig för eventuella tekniska störningar utan att riskera produktionen
- kan förvara maskiner, anordningar och verktyg ändamålsenligt.

b) Beaktande av arbetarskydd

Examinanderna

- kan identifiera och beakta arbetarskyddsriskerna samt iaktta föreskrifterna om arbetarskydd vid byggandet av konstruktioner samt vid användning av maskiner, anordningar och verktyg och i andra arbetsuppgifter som utförs i anläggningen
- har avlagt kursen FH 1 och har ett giltigt intyg över kursen.

c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Att kunnandet överensstämmer med kraven på yrkesskicklighet i denna examensdel påvisas i praktiska arbetsuppgifter. Påvisandet av kunnandet kan kompletteras på andra sätt, till exempel med intervjuer, skriftliga framställningar och andra motsvarande metoder. Olika bedömningsmetoder används i sådan omfattning att examinanderna heltäckande och tillförlitligt kan påvisa det kunnande som krävs.

3.2 Företagsverksamhet

a) Examinanderna kan beskriva de färdigheter som behövs vid företagsverksamhet och bedöma sina värderingar samt sina egenskaper med avseende på företagande.

b) Bedömning av sina förutsättningar för att bli företagare

Examinanderna

- kan redogöra för vilka personliga förutsättningar och egenskaper som stödjer framgången som företagare
- kan utifrån dessa utgångspunkter och sina egna värderingar bedöma sina förutsättningar för att verka som företagare
- kan bedöma om de utgående från sina egna värderingar kan fatta beslut och avgöranden som gäller den egna företagsverksamheten och utvecklingen av den.

a) Examinanderna kan analysera yrkesområdet samt möjligheterna och riskerna på området vad gäller företagsverksamhet.

b) Utredning av verksamhetsförutsättningarna för ett företag

Examinanderna

- känner sin bransch så väl att de utifrån utvecklings- och marknadsutsikterna kan analysera möjligheterna till egen företagsverksamhet och resultatrisker i verksamhet samt de riskfaktorer som inverkar på detta, exempelvis finansieringen
- kan bedöma sin egen konkurrensförmåga.

a) Examinanderna kan utföra de åtgärder som behövs när man inleder företagsverksamhet eller gör ändringar i den.

b) Kännedom om åtgärderna vid inledning och ändring av företagsverksamhet

Examinanderna

- kan redogöra för de vanligaste lösningarna i fråga om företagsform, åtgärderna vid startande av företagsverksamhet, ansvarsfrågorna, de behövliga resurserna samt riskerna.
- kan jämföra olika alternativ och ta beslut på basis av jämförelsen samt vid behov på basis av diskussioner med sakkunniga, t.ex. i fråga om att ändra företagsformen.

a) Examinanderna kan förklara begreppet affärsidé och kan använda affärsidén som utgångspunkt för företagsverksamhet.

b) Kännedom om begreppet affärsidé och framtagning av en affärsidé

Examinanderna

- kan förklara ändamålet med en affärsidé och affärsidéns betydelse vid planering och genomförande av företagsverksamhet
- kan ta fram en egen företagsidé med beaktande av faktorer i anknytning till efterfrågan och konkurrensen på marknaden, och när det gäller den egna idén kan de beakta faktorer i fråga om differentiering
- kan bedöma framgångsmöjligheterna för sin affärsidé.

a) Examinanderna kan göra upp en verksamhetsplan och en budget samt kan redogöra för ekonomiska faktorer och lönsamhetsfaktorer inom företagsverksamhet

b) Uppgörande av verksamhetsplan och budget

- kan göra upp en verksamhetsplan för områden som är centrala med tanke på företagets verksamhet
- kan göra upp en budget under beaktande av företagets situation och målinriktning.

b) Bedömning av lönsamhet

Examinanderna

- kan redogöra för principerna för redovisning i sina huvuddrag
- kan redogöra för vad en lönsam företagsverksamhet är och hur man kan inverka på lönsamheten
- kan bedöma företagsverksamhetens lönsamhet med hjälp av kalkyler och nyckeltal samt tolka bokslut
- är insatta i det egna företagets nyckeltal för verksamheten, exempelvis kritisk punkt för försäljningen och försäljningsbidrag, och kan tolka och använda dem i det dagliga arbetet
- kan utarbeta en preliminär resultatprognos för företaget.

a) Examinanderna kan företagsbeskattningen i sina huvuddrag, kan prissätta produkter och tjänster samt sköta faktureringen.

b) Kännedom om företagsbeskattningen

Examinanderna

- kan redogöra för principerna för företagsbeskattningen i sina huvuddrag så att de kan ta ställning till innehållet i en skattedeclaration.

b) Färdigheter i prissättning

Examinanderna

- kan tillämpa principerna för kostnadsberäkning vid prissättning av produkter och tjänster samt prissätta dem under beaktande av lönsamheten och marknaden
- vet hur mervärdesskatten bestäms och beaktar den vid prissättningen.

b) Behärskande av fakturering

Examinanderna

- kan principerna för fakturering så väl att de kan utföra de åtgärder som krävs vid faktureringen, till exempel hur man specificerar mervärdesskatten och annat i fakturorna, samt kan följa med betalningsrörelsen.

a) Examinanderna iakttar de författningar och bestämmelser som gäller arbetsgivare samt branschens avtal om arbetsvillkor och löner.

b) Att vara arbetsgivare

Examinanderna

- kan redogöra för branschens arbetsvillkor och lönesättningspraxis, arbetsgivarens och arbetstagarens rättigheter och skyldigheter samt den sociala tryggheten och arbetarskyddet så väl att de i egenskap av arbetsgivare kan tolka och iaktta de författningar, bestämmelser och avtal som gäller dessa frågor
- kan räkna ut kostnaderna för att anställa en arbetstagare.

a) Examinanderna kan leda och utveckla ett företag.

b) Ledning och utveckling av ett företag

Examinanderna

- behärskar de dagliga och säsongsvisa arbetena i ett företag och kan planera dem på ett konsekvent sätt
- kan redogöra för de författningar och bestämmelser som gäller företagsverksamheten, produktansvaret och konsumentskyddet samt författningarna och bestämmelserna som gäller miljövärden så väl att de i sitt arbete kan iaktta dem liksom även avtal och etiskt hållbara principer
- kan göra upp en investeringsplan och andra planer, kan ta reda på de finansieringsalternativ som rör dem samt kan jämföra alternativen med avseende på förmånlighet
- kan ta reda på vilka stöd som kan fås för fiskodling och villkoren för dem samt göra ansökningar
- kan bedöma behovet av försäkringar och sköta om de behövliga obligatoriska och frivilliga försäkringarna för företaget
- kan redogöra för principerna för kvalitetssystem och utveckla företagets verksamhet enligt dessa principer samt marknadsläget och kundernas feedback
- kan sörja för sin arbetsförmåga och sitt välbefinnande.

c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Att kunnandet överensstämmer med kraven på yrkesskicklighet i denna examensdel påvisas i praktiska arbetsuppgifter. Påvisandet av kunnandet kan kompletteras på andra sätt, till exempel med intervjuer, skriftliga framställningar och andra motsvarande metoder. Olika bedömningsmetoder används i sådan omfattning att examinanderna heltäckande och tillförlitligt kan påvisa det kunnande som krävs.

3.3 Marknadsföring och försäljning

a) Examinanderna är medvetna om marknadsföringens betydelse och är insatta i målen för den.

b) Kännedom om marknadsföringens betydelse och målen för den

Examinanderna

- kan redogöra för hur marknadsförings- och försäljningsarbetet inverkar på fiskodlingsföretagets lönsamhet
- kan redogöra för de mål som företaget har för närvarande i marknadsföringen, exempelvis principerna för prissättningen, ökning av avsättningen eller breddning av kundbasen
- kan redogöra för fiskaffärernas distributionsvägar och kundgrupper, som försäljningsorganisationerna inom parti-, detalj- och utrikeshandeln samt olika konsumentgrupper
- kan redogöra för olika behov hos kundgrupperna
- är medvetna om vilken effekt den importerade fisken har på den inhemska fiskmarknaden.

a) Examinanderna kan marknadsföra företagets produkter och tjänster samt främja försäljningen.

b) Utarbetande och genomförande av en marknadsföringsplan

Examinanderna

- kan begreppen och principerna för marknadsföring så väl att de kan följa med förändringarna inom branschens marknadsföring
- kan utarbeta en marknadsföringsplan så att företagets produkter och tjänster vid marknadsföringen framförs i enlighet med affärsidén och en segmenterad kundkrets
- kan använda lämpliga lokala, regionala och riksomfattande marknadsföringskanaler
- kan vid marknadsföring samarbeta med olika intressegrupper och intressenter samt bygga upp och upprätthålla relationer med kunder, leverantörer och andra nätverk som är viktiga med tanke på företagets fortbestånd
- kan följa med hur marknadsföringen och försäljningen genomförs och vilka resultat de ger samt vidta korrigerande åtgärder utifrån erfarenheterna
- kan använda olika metoder för att främja avsättningen, som produkt demonstrationer, företagspresentationer, kundbesök, PR-verksamhet, direktreklam och broschyrer vid segmenterade säljfrämjande åtgärder
- kan handla enligt den lagstiftning som reglerar marknadsföringen.

c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Att kunnandet överensstämmer med kraven på yrkesskicklighet i denna examensdel påvisas i praktiska arbetsuppgifter. Påvisandet av kunnandet kan kompletteras på andra sätt, till exempel med intervjuer, skriftliga framställningar och andra motsvarande metoder. Olika bedömningsmetoder används i sådan omfattning att examinanderna heltäckande och tillförlitligt kan påvisa det kunnande som krävs.

3.4 Arbete som förman

a) Examinanderna är medvetna om vilken betydelse personalens välbefinnande har för att en organisation ska vara resultatrik och vet vilken ställning de har bland personalen.

b) Kännedom om betydelsen av att personalen mår väl

Examinanderna

- vet hur de personliga relationerna förväntas fungera på en arbetsplats
- kan redogöra för vilken betydelse välbalanserade människorelationer och personalens välbefinnande har för att verksamheten i en organisation ska vara resultatrik
- är medvetna om sin egen roll när det gäller att upprätthålla och utveckla personalens välbefinnande.

a) Examinanderna behärskar författningarna, bestämmelserna och avtalen och övervakar att de följs.

b) Övervakande av att författningar, bestämmelser och avtal följs

Examinanderna

- kan de författningar och bestämmelser som ska följas inom branschen så väl att de kan ge personalen handledning i detta och övervaka att de följs
- är insatta i innehållet i branschens kollektivavtal och kan tillämpa det på avtalsparternas rättigheter och skyldigheter
- kan anställa personal.

a) Examinanderna kan planera, organisera och leda arbetena på ett smidigt sätt och följa med hur de utförs.

b) Planering, organisering och ledning av arbetena

Examinanderna

- kan planera och organisera arbetsuppgifterna och användningen av arbetstiden på ett jämligt sätt
- vinnlägger sig om att ta vara på arbetstagarnas specialkunnande
- kan bestämma i vilken ordning arbetena utförs och organisera arbetena snabbt, ekonomiskt och ändamålsenligt
- är uppmuntrande som arbetsledare och skapar samhörighetsanda.

a) Examinanderna kan fungera som arbetshandledare och arbetsplatshandledare.

b) Färdigheter i att ge introduktion i arbetet

Examinanderna

- är medvetna om betydelsen av introduktion i arbetet och behärskar arbetena i företaget så väl att de kan handleda arbetstagare och dem som utför inläring i arbetet även genom att föregå med gott exempel
- kan anpassa de uppgifter som arbetstagaren ska lära sig enligt vilket kunnande arbetstagaren och den som utför inläring i arbetet har
- är så väl insatta i utbildnings- och examenssystemet inom fiskeribranschen att de kan bedöma om den som utför inläring i arbetet har utvecklats i riktning mot de uppsatta målen.

a) Examinanderna behärskar de kommunikations-, interaktions- och förhandlingssituationer som krävs i arbetet som chef.

b) Färdigheter i kommunikation och interaktion samt sociala färdigheter

Examinanderna

- beaktar mottagaren i sin kommunikation och kan bedöma om den egna kommunikationen fungerar
- kan kommunicera på ett interaktivt sätt med personalen
- kan ge konstruktiv feedback och även själva ta emot feedback
- kan vara objektiv och söka en lösning som tillfredsställer parterna i olika konflikt- och problemsituationer.

a) Examinanderna vinnlägger sig om att utveckla företagets verksamhet.

b) Utveckling av verksamheten

Examinanderna

- är medvetna om vilken betydelse ny kunskap har vid utveckling av verksamheten och arbetssätten
- stödjer de anställdas initiativ till att utveckla arbetssätten exempelvis i frågor som gäller ergonomi och arbetarskydd, miljöaspekter och ekonomi.

c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Att kunnandet överensstämmer med kraven på yrkesskicklighet i denna examensdel påvisas i praktiska arbetsuppgifter. Påvisandet av kunnandet kan kompletteras på andra sätt, -till exempel med intervjuer, skriftliga framställningar och andra motsvarande metoder. Olika bedömningsmetoder används i sådan omfattning att examinanderna heltäckande och tillförlitligt kan påvisa det kunnande som krävs.

3.5 Kundservice och arbetslivsfärdigheter

a) Examinanderna kan sköta kundservice.

b) *Färdigheter i kundservice*

Examinanderna

- kan principerna för kundservice så väl att de kan sköta kundservicen i ett fiskodlingsföretag utifrån kundens behov och under iakttagande av goda seder och företagets verksamhetsprinciper
- behärskar kundservicesituationer och kan lösa problem som uppkommer
- kan ge service även på ett annat språk än sitt modersmål
- skaffar feedback och beaktar den vid utveckling av det egna arbets- och förhållningssättet och kvaliteten i företagets verksamhet.

a) Examinanderna är insatta i de författningar och bestämmelser som gäller arbetslivet samt i arbetsvillkoren och grunderna för lönesättningen.

b) *Kännedom om författningar, bestämmelser och avtal*

Examinanderna

- kan branschens arbetsvillkor och lönesättning, arbetsgivarens och arbetstagarens rättigheter och skyldigheter samt den sociala tryggheten och arbetarskyddet så väl att de i egenskap av arbetstagare eller arbetsgivare kan tolka och iaktta de författningar, bestämmelser och avtal som gäller dessa frågor.

a) Examinanderna kan samarbeta, använda informationsteknik och söka information.

b) *Samarbetsförmåga*

Examinanderna

- följer arbetsplatsens anvisningar och regler samt sekretessbestämmelserna
- vet vilken betydelse människorelationer och välbefinnandet hos personalen har för att verksamheten ska ge resultat, och är medvetna om att de själva har en central roll i detta
- kan samarbeta i en grupp och i olika interaktionssituationer.

b) *Färdigheter i användning av informationsteknik*

Examinanderna

- har grundläggande färdigheter i informationsteknik och kan använda e-post, Internet och tillämpningsprogrammen inom branschen.

b) *Informationsökning*

Examinanderna

- kan redogöra för kraven på yrkesskicklighet inom branschen och bedöma det egna kunnandet i relation till kraven.
- kan skaffa information från olika informationskällor, exempelvis från facktidningar, informationsnätverk och utbildningsdagar, och kan bedöma informationens användbarhet och utnyttja den vid upprätthållande och utveckling av sin yrkesskicklighet.

c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Att kunnandet överensstämmer med kraven på yrkesskicklighet i denna examensdel påvisas i praktiska arbetsuppgifter. Påvisandet av kunnandet kan kompletteras på andra sätt, till exempel med intervjuer, skriftliga framställningar och andra motsvarande metoder. Olika bedömningsmetoder används i sådan omfattning att examinanderna heltäckande och tillförlitligt kan påvisa det kunnande som krävs.

3.6 Företagsamhet

a) Examinanderna kan summariskt redogöra för de färdigheter som behövs vid företagande samt bedöma sina egenskaper och värderingar med avseende på företagande.

b) Bedömning av sina egenskaper med avseende på företagande

Examinanderna

- kan redogöra för de förutsättningar som garanterar framgång som företagare
- kan utgående från dessa uppgifter och sina egna värderingar bedöma sig själva och sitt eget företagande samt bedöma om de med stöd av de egna värderingarna kan dra slutsatser och fatta beslut som gäller att verka som företagare.

a) Examinanderna kan analysera de möjligheter som yrkesområdet erbjuder för drivande av ett företag.

b) Bedömning av möjligheterna för företagsverksamhet

Examinanderna

- kan värdesätta sin egen yrkesskicklighet
- kan redogöra för utvecklings- och marknadsutsikterna inom sitt yrkesområde samt på basis av utsikterna bedöma möjligheterna att starta en egen företagsverksamhet.

a) Examinanderna kan förklara begreppet affärsidé och användningen av affärsidén som utgångspunkt för företagsverksamhet.

b) Kännedom om affärsidén

Examinanderna

- kan förklara ändamålet med en affärsidé och affärsidéns betydelse som redskap vid planering och utveckling av företagsverksamhet
- har förutsättningar för att ta fram en egen affärsidé med bistånd av en sakkunnig.

a) Examinanderna kan redogöra för vilka åtgärder som krävs vid startande av företagsverksamhet och vilka risker företagande innebär.

b) Kännedom om de åtgärder som krävs vid startande av företagsverksamhet samt om de risker som företagande innebär

Examinanderna

- kan redogöra för vilka alternativ som finns tillgängliga vid startande av företagsverksamhet, exempelvis vad gäller företagsform, åtgärder vid startande av företagsverksamhet, ansvarsfrågor och risker
- kan diskutera olika alternativ i anslutning till den egna företagsverksamheten med en sakkunnig.

a) Examinanderna kan redogöra för de ekonomiska, produktionsmässiga och psykiska resurser som företagsverksamhet kräver och kan bedöma sina egna möjligheter att inleda företagsverksamhet.

b) Kännedom om de viktigaste ekonomiska principerna för företagsverksamhet

Examinanderna

- har förmåga att under ledning av en sakkunnig delta i utarbetandet av en verksamhetsplan för de områden som är centrala för företaget med avseende på verksamheten
- kan redogöra summariskt för vad en lönsam verksamhet är och hur man kan inverka på lönsamheten
- kan tolka ett bokslut i sina huvuddrag
- kan summariskt redogöra för principerna för kostnadsberäkning samt de marknadsrelaterade faktorer som bör beaktas vid en förnuftig prissättning av produkter och tjänster
- kan tillsammans med sakkunniga göra upp en summarisk kalkyl över inkomster och utgifter.

b) Bedömning av de egna möjligheterna att inleda företagsverksamhet

Examinanderna

- kan diskutera frågan om att starta egen företagsverksamhet med en sakkunnig, varvid utgångspunkten är att examinanderna ska ha ett eget företag
- kan redogöra för de viktigaste aktörerna inom branschen, myndigheterna och de sakkunniga
- kan redogöra för vilka psykiska resurser som krävs för att starta och driva ett företag.

a) Examinanderna känner till den centrala lagstiftningen i fråga om företagsverksamhet och kan skaffa tilläggsinformation.

b) Kännedom om den centrala lagstiftningen i fråga om företagsverksamhet

Examinanderna

- kan summariskt redogöra för den centrala lagstiftningen i fråga om företagsverksamhet
- kan ta reda på var man kan få tjänster av sakkunniga och tilläggsinformation om frågor som gäller beskattning och övriga områden inom företagsverksamhet.

c) Sätt att påvisa yrkesskickligheten

Att kunnandet överensstämmer med kraven på yrkesskicklighet i denna examensdel påvisas i praktiska arbetsuppgifter. Påvisandet av kunnandet kan kompletteras på andra sätt, till exempel med intervjuer, skriftliga framställningar och andra motsvarande metoder. Olika bedömningsmetoder används i sådan omfattning att examinanderna heltäckande och tillförlitligt kan påvisa det kunnande som krävs.

Bilaga

Beskrivning av yrket

Fiskodlare är yrkeskunniga personer vars uppgifter är att producera fisk för användning som livsmedel samt för behoven vid skötsel av fiskvattnen. Till deras uppgifter hör att sköta, föda upp och utfodra fisk, utföra arbetena vid produktion av rom, sörja för renligheten i uppfödningssmiljön, förebygga fisksjukdomar och utföra medicinsk vård, reglera vattenförhållandena, transportera fisk och göra dem i skick för försäljning samt utföra underhålls- och reparationsarbeten. De arbetar i ett företag som producerar matfisk eller fiskyngel som självständiga yrkesutövare, arbetstagare eller arbetsledare.

Den inhemska fiskodlingsnäringen har blivit utsatt för en allt hårdare konkurrens på grund av den kraftiga utvecklingen av vattenodlingen i närområdena. Konsumtionen av fisk har ökat, men den inhemska fiskens andel av den totala konsumtionen har minskat. Konkurrensen har styrt utvecklingen mot större anläggningar och specialisering, varvid fiskodlarens ekonomiska ansvar för sin verksamhet har ökat. Utvecklingen av odlingen av nya arter kräver ofta användning av cirkulationsvattenteknik, och den ökade användningen av teknik i sin tur kräver goda tekniska kunskaper.

Förflyttningen av levande fisk och rom inom den internationella fiskhandeln innebär risk för att fisksjukdomar sprider sig. Fiskodlaren måste vara medveten om sitt ansvar vid anskaffning av yngelmaterial. Författningarna och bestämmelserna reglerar näringen kraftigt. Det är således en förutsättning för verksamhet att man känner till och behärska dem. Fiskodlingen har en central ställning i skötseln av fiskbestånden, och denna ställning är särskilt betydande när det gäller stödet av fritidsfisket samt skötseln av de naturliga fiskbestånden. Den inhemska fiskodlingsnäringen är skyldig att producera trygg fiskråvara samt att erbjuda den regelbundet på den inhemska marknaden. Branschen har också betydelse genom att den ger arbete i glesbygden.

Av fiskodlarna förutsätts omfattande baskunskap om fiskodlingsbranschens olika sektorer och deras tekniska och ekonomiska produktionsförutsättningar. Fiskodlarna ska behärska fiskodlingsmetoderna i olika verksamhetsmiljöer och vara medvetna om sitt ansvar både i fråga om produkterna och miljökraven. De bör beakta miljön i den dagliga verksamheten och producera fisk så effektivt som möjligt men minimera miljöbelastningen, och genom sin verksamhet ska de vinnlägga sig om att främja fiskens välbefinnande. Att driva ett företag kräver kunskap om företagsverksamhet, marknadsföring och kundservice. Sociala färdigheter utgör en del av yrkesskickligheten, eftersom fiskodling ofta är grupparbete. De sociala färdigheterna är viktiga också när man har en chefsställning. Fiskodlingen utvecklas ständigt, och för att upprätthålla yrkesskickligheten krävs att man är intresserad av vad som är på gång inom branschen och har en viss språkkunskap, så att man kan följa utvecklingen inom branschen.

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
Pb 380
00531 Helsingfors
tfn: 040 348 7555
www.utbildningsstyrelsen.fi