

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR FISKFÖRÄDLARE**  
**2008**

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR FISKFÖRÄDLARE**  
**2008**

© Utbildningsstyrelsen 2008

Edita Prima Oy

Helsingfors 2008

ISBN 978-952-13-3889-2 (häft.)

ISBN 978-952-13-3890-8 (pdf)



DNR **19/011/2008**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **21.5.2008**

Giltighetstid  
**fr.o.m. 1.9.2008 tillsvidare**

De stadganden på vilka befogenheten att  
utfärda föreskriften bygger  
**L 631/1998 13 § 2 mom**

Upphäver Föreskrift Nr **23/011/1997, 5.6.1997**

## GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR FISKFÖRÄDLARE

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för Yrkesexamen för fiskförädlare. Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.9.2008. Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan fullföljas enligt grunderna dnr 23/011/1997 t.o.m. 31.8.2010.

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**  
Timo Lankinen

Undervisningsråd

**JUHANI LAPIOLAHTI**  
Juhani Lapiolahti

# INNEHÅLL

## Kapitel 1

Fristående examina .....	7
1 § Anordnande av fristående examina .....	7
2 § Avläggande av fristående examen .....	7
3 § Grunderna för fristående examen .....	7
4 § Personlig tillämpning i fristående examen .....	8
5 § Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen .....	8
6 § Betyg .....	8
7 § Utbildning som förbereder för fristående examen.....	9

## Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen för fiskförädlare .....	9
1 § Examensdelarna .....	9

## Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen för fiskförädlare och grunderna för bedömningen .....	10
1 § Fiskerihushållning och råvaror för fiskförädling .....	11
a) Krav på yrkesskicklighet .....	11
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	11
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	13
2 § Fiskförädling.....	14
a) Krav på yrkesskicklighet .....	14
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	14
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	16
3 § Kundtjänst och försäljning.....	17
a) Krav på yrkesskicklighet .....	17
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	17
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	19
4 § Företagsverksamhet och marknadsföring .....	19
a) Krav på yrkesskicklighet .....	19
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	19
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	22
5 § Företagsamhet.....	22
a) Krav på yrkesskicklighet .....	22
b) Mål och kriterier för bedömningen .....	22
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet.....	24
Bilaga Beskrivning av yrket.....	25



# Kapitel 1

## FRISTÅENDE EXAMINA

### 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.

### 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.

### 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.

## 4 § Personlig tillämpning i fristående examen

---

Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om personlig tillämpning.

## 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.

## 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.

## 7 § Utbildning som förbereder för fristående examen

---

Det går formellt sett 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.

## Kapitel 2

### UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR FISKFÖRÄDLARE

#### 1 § Examensdelarna

---

Yrkesexamen för fiskförädlare består av tre (3) obligatoriska och två (2) valfria examensdelar. De är:

Obligatoriska:

Fiskerihushållning och råvaror för fiskförädling

Fiskförädling

Kundtjänst och försäljning

Valfria:

Företagsverksamhet och marknadsföring

Företagsamhet.

För examen krävs godkänd prestation i tre (3) obligatoriska delar och i en (1) valfri del.

Istället för de valfria examensdelar som ovan räknats upp kan delen Eget produktutvecklingsarbete ur Specialyrkesexamen för produktutvecklare väljas och infogas till yrkesexamen för fiskförädlare. Godkänd prestation i den valda examensdelen fastställs i examenskommissionen som ansvarar för den ifrågavarande examen. På basis av ett intyg som givits om examensdelen måste examenskommissionen för fiskerihushållning godkänna denna prestation och infoga den som en del till yrkesexamen för fiskförädlare.

### Obligatoriska examensdelar

<b>Fiskerihushållning och råvaror för fiskförädling</b>
<b>Fiskförädling</b>
<b>Kundtjänst och försäljning</b>

### Valfria examensdelar

<b>Företagsverksamhet</b>
<b>Företagsamhet</b>

Figur 1. Examensdelarna i yrkesexamen för fiskförädlare.

## Kapitel 3

### KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR FISKFÖRÄDLARE OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

För varje examensdel presenteras först kraven på yrkesskicklighet a), sedan med kursiv ett eller flera mål för bedömningen härlett ur kraven på yrkesskicklighet och sist kriterierna enligt vilka kraven på yrkesskicklighet uppfylls. Moment b) behandlar mål och kriterier för bedömningen.

## 1 § Fiskerihushållning och råvaror för fiskförädling

a) Examinanden känner till färska fiskeriprodukter som passar som råvaror för fiskförädling, som fångade och odlade fiskar, fiskfiléer och andra färska förädlingsprodukter av fisk, kräftdjur och musslor samt hur de används, tillgången på dem och fångst- och produktionsmetoderna.

*b) Kännedom om råvaror för fiskförädling*

Examinanden

- känner till användbara fiskarter, kräftdjur och musslor i Finland som är viktiga som råvaror för fiskförädlingsindustrin
- kan utgående från prov och skriftliga beskrivningar identifiera de arter som ska förädlas och de som handeln ska saluföra
- känner till de huvudsakliga användningsområdena för de användbara arterna
- känner till mängd, tillgång och prisfaktorer på inhemska vilda och odlade fiskeriprodukter under olika årstider
- känner till mängd, ursprungsländer, tillgång och prisfaktorer för de vanligaste importerade fiskeriprodukterna under olika årstider

*b) Kännedom om fångst- och produktionsmetoder för fisk*

Examinanden

- känner till de vanligaste fiskemetoderna
- känner till fångstmängderna för olika arter och hur de varierar beroende på region och årstider
- känner i huvudsak till principerna för vattenodling och har klart för sig antalet odlade fiskarter och kräftdjur i vårt land
- har klart för sig hur fångst- och produktionsmetoderna inverkar på fiskens kvalitet och användningsmöjligheter.

a) Examinanden känner till fiskeriprodukternas livsmedels- och kvalitetsegenskaper och kan ta emot, sortera och behandla fiskeriprodukter enligt författningarna och försäkra sig om att kvaliteten bibehålls.

*b) Kännedom om fiskens livsmedels- och kvalitetsegenskaper*

Examinanden

- känner till fiskeriproduktens näringsammansättning och de förändringar som sker i näringsämnen under förädlingsprocessen och lagringen
- känner till förändringar som sker i fisken efter fångsten och uppdragningen samt hur fisken blir förskämd och vilka faktorer som inverkar på det
- känner igen kännetecknen på en fisk av god kvalitet och kvalitetsförändringar som beror på att fisken blivit förskämd samt kan granska om fisken är färsk

*b) Kännedom om författningar gällande primärproduktion av fiskeriprodukter*

Examinanden

- vet vilka författningar och bestämmelser som gäller primärproduktion av fiskeriprodukter
- har klart för sig vilka bestämmelser som gäller produktionsmiljön samt lokaler och apparater för primärproduktion

- vet vad som stadgats om behandling, nedfrysning och förpackning av fiskeriprodukter i skedet för primärproduktion
- har klart för sig vilka krav som ställs på bokföring över egenkontrollen och handlingarna.

*b) Mottagning, sortering, behandling, förpackning och lagring av fiskeriprodukter*

Examinanden

- kan ta emot färska och nedfrysta fiskeriprodukter och utföra mottagningskontrollen
- känner till storleks- och kvalitetsklassificeringar av fiskeriprodukter och kan sortera fiskeriprodukter och klassificera dem enligt kvalitet, storlek och användning
- kan fjälla, flå och rensa fisken så att viktförlusterna blir måttliga
- kan tillvarata, behandla och förpacka fiskarnas rom
- kan använda de vanligaste fjällnings- och rensningsmaskinerna
- kan nedkyla samt följa upp temperaturen i anslutning till mottagning, behandling, lagring och försändelse av fisk
- kan förpacka fiskar för lagring och försändelse samt förse lådorna med stadgeenliga förpackningsanteckningar
- kan lagra färska och nedfrysta fiskeriprodukter och se till att produkternas kvalitet bevaras
- kan göra upp handlingar i anslutning till mottagning, lagring och försändelse.

*b) Hygienkontroll*

Examinanden

- känner till hygienriskerna i anslutning till fiskeriprodukter
- känner till grunderna för livsmedelshygienen och hygienbestämmelserna som gäller behandling av fiskeriprodukter
- följer bestämmelser som gäller klädsel samt hand- och arbetshygienen
- ser till att redskapen på arbetsplatsen är prydliga och rena i enlighet med renhållningsplanen
- har godkänt avlagt Eviras hygientest och har ett giltigt intyg över det.

a) Examinanden känner till omfattningen av fiskförädlingsindustrin och fiskhandeln och fiskerihushållningsbranschens organisationer samt stödformer för fiskerihushållningen.

*b) Känedom om grundfunktionerna inom fiskförädlingsindustrin och fiskhandeln*

Examinanden

- Är på det klara med hur omfattande fiskförädlingsindustrin är och kan beskriva huvuddragen i den
- känner till uppbyggnaden av fiskhandeln i Finland samt de logistiska principerna
- känner till fiskhandelns köp- och säljfunktioner
- kan bedöma utvecklingsutsikterna för fiskförädlingsindustrin och fiskhandeln i ljuset av olika faktorer, t.ex. hur Europeiska unionen och Norge inverkar samt annan inverkan från närområdena.

*b) Kännedom om stödformer och åtgärder som främjar fiskerihushållningen*

Examinanden

- kan räkna upp de viktigaste organisationerna inom fiskerihushållningsbranschen och beskriva deras verksamhet i stora drag
- har klart för sig vilka stöd som ges för att utveckla fiskförädlingen och partihandeln samt för att främja efterfrågan och kan göra en ansökan om stöd med bilagor.

a) Examinanden känner till principerna för miljövard och rening av avloppsvatten samt användningen av avfall som uppstår vid fiskförädling.

*b) Kännedom om principerna för miljövard*

Examinanden

- vet i huvuddrag hur och i vilken utsträckning människan genom sin egen verksamhet kan inverka på miljön och hur avloppsutsläppen förorenar vattendragen
- känner till principerna för rening av avloppsvatten.

*b) Kännedom om användning av avloppsvatten och avfall som uppstår vid fiskförädling*

Examinanden

- känner till mängden av och kvaliteten på fiskförädlingsindustrins avloppsvatten
- känner till mängden av avfall som uppstår vid fiskförädling och känner till principerna för användningen av det, t.ex. användning som animalisk foderråvara och tillverkning av fiskolja samt kompostering.

### **c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet**

Vid avläggandet av den här examensdelen är det centralt att examinandens behärskar helheten som omfattar allt från fiskeriprodukter till råvaror för fiskförädling. Utgångspunkten för bedömningen av examensprestationen är att ta reda på hur väl de praktiska färdigheterna kombineras med de teoretiska kunskaper och begrepp som de baserar sig på och i förhållande till det som krävs i den här examensdelen. Färdigheten ska påvisas i autentisk arbetsmiljö med funktionella uppgifter. Till den del yrkesskickligheten som krävs i examensdelen inte kan påvisas i examensprestationen kompletteras den med bedömning av annat kunnande.

Den huvudsakliga bedömningsformen för den färdighet som krävs är arbetsprov, kompetentest, observation av en arbetssituation och en projektuppgift av varierande längd. Bedömningsformerna väljs så att de är lämpliga för bedömning av den här examensdelen. I avsikt att reda ut nivån på de kunskaper och insikter som den efterfrågade yrkesskickligheten grundar sig på kan man förutom yrkesproven använda sig av andra metoder som preciserar examinandens kunskapsnivå, t.ex. intervjuer, själv-, och gruppbedömning, skriftliga produkter och diskussioner med sakkunniga.

## 2 § Fiskförädling

---

a) Examinanden kan filea fisk samt tillverka, förpacka och lagra färska fiskförädlingsprodukter.

*b) Fileing av fisk och tillverkning av råvaruprodukter och förpackning*

Examinanden

- kan filea de viktigaste fiskarterna och ta bort benen från filéerna
- kan framställa de vanligaste råvaruprodukterna, t.ex. fiskmedaljonger, -kuber och -strimlor
- kan förpacka fiskfiléer och råvaruprodukter i förpackningar för detaljhandeln och för partiförsäljning
- känner till bestämmelserna för påskrifterna på förpackningarna och kan göra anteckningar på förpackningarna enligt författningarna
- kan lagra fiskfiléer och råvaruprodukter och känner till deras förvaringstid
- kan handla ekonomiskt och smidigt
- kan reda ut vikt förlusterna som uppstår i anslutning till behandlingen och deras inverkan på den färdiga produktens pris.

a) Examinanden kan tillverka, förpacka och lagra förädlade fiskeriprodukter.

*b) Tillverkning, förpackning och lagring av förädlade fiskeriprodukter*

Examinanden

- känner till specialbestämmelser som gäller förädlade fiskeriprodukter och kan följa dem
- kan frysa in, röka, salta och marinera fiskeriprodukter
- kan tillverka fiskhalvkonserver och -färdigfabrikat
- är insatt i tillverkning av helkonserver samt torkning och lutning av fisk
- kan tina upp nedfrysta produkter så att produkternas sensoriska kvalitet och säkerhet inte försämras
- kan förpacka och lagra produkter iakttagande produkternas lagringstemperaturer och hållbarhetstider
- känner till säkerhetsriskerna i anslutning till olika förädlade produkter och kan beakta dem i tillverkningen, vid förpackningen och lagringen av produkterna
- känner till inverkan av svinn som uppstår i anslutning till förädlingsprocessen på priset av den färdiga produkten samt andra kostnadsfaktorer som inverkar på prissättningen.

a) Examinanden känner till de krav som ställs på lokalerna för fiskförädling och kan hjälpa till vid byggnadsplaneringen av lokalerna. Examinanden kan använda olika fiskbehandlingsredskap och de vanligaste fiskförädlings- och förpackningsmaskinerna och har klart för sig hur de ska underhållas och repareras.

*b) Kännedom om kraven på lokaler för fiskförädling*

Examinanden

- känner till anläggningarna för fiskförädling och de författningar som gäller verksamheten i anläggningarna samt bestämmelserna om lokaler och hygien
- kan hjälpa till vid planeringen av lokaler för fiskförädling.

*b) Färdighet i att använda och underhålla redskap, maskiner och anläggningar för behandling av fisk*

Examinanden

- kan vassa och underhålla filé- och andra knivar
- kan använda och vid behov justera de vanligaste fiskförädlings- och förpackningsmaskinerna
- känner till funktionsprinciperna för kylanläggningar
- kan identifiera avvikande funktioner hos maskiner och anläggningar och bedöma behovet av underhåll och reparation
- kan sörja för rengöringen av maskiner och anläggningar enligt renhållningsplanen.

a) Examinanden iakttar arbetssäkerhet i sitt arbete

*b) Iakttagande av arbetssäkerhet*

Examinanden

- kan identifiera riskerna för arbetssäkerhet och beakta dem och bestämmelserna om arbetarskydd i sin verksamhet
- har avlagt kursen FH 1 och har ett giltigt intyg över kursen.

a) Examinanden behärskar egenkontroll av fiskförädling på basis av HACCP. Examinanden känner till grundmetoderna för kvalitetskontroll och är på det klara med kvalitets- och miljösystemen.

*b) Egenkontroll på basis av HACCP*

Examinanden

- känner till bestämmelserna för egenkontroll samt principerna för egenkontroll och HACCP-systemet och kan handla enligt dem
- känner till innehållet i planen för egenkontroll för fiskförädlingsanläggningen och kan hjälpa till med att göra upp och vidareutveckla planen
- kan bedöma anläggningens verksamhet och riskerna i anslutning till förädlingsprocesserna
- kan vidta åtgärder enligt planen för egenkontroll och bokföra
- kan ta prover för egenkontroll och tolka analysresultaten.

*b) Kännedom om andra kvalitetssystem och miljösystemen*

Examinanden

- känner till grunderna för andra kvalitetssystem som används inom branschen
- känner till grundprinciperna för miljösystemen.

a) Examinanden behärskar grunderna för produktutveckling.

*b) Grunderna för produktutveckling*

Examinanden

- känner till principerna för en kundorienterad produktutvecklingsprocess och kan tillämpa dem vid utveckling av fiskförädlingsprodukter
- kan delta i planeringen och genomföringen av ett produktutvecklingsprojekt
- kan ge idéer till och utveckla förädlade fiskeriprodukter så att ett resultat av utvecklingsarbetet är mervärde på försäljning och konkurrenskraftiga produkter
- kan använda sig av sakkunnig hjälp i arbetet med produktutveckling
- kan bedöma resultat av produktutveckling och beakta kundrespons.

a) Examinanden kan behandla avfall som uppstår i anslutning till fiskförädling.

*b) Färdighet i att behandla avfall som uppstår vid fiskförädling*

Examinanden

- kan sortera avfall som uppstår vid fiskförädling och skicka det att förstöras eller återvinnas
- kan sörja för lagring av avfall så att det ur det inte uppstår hälsorisker
- känner till bestämmelserna som gäller klassificering och behandling av biprodukter och kan följa dem.

### **c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet**

Vid avläggandet av den här examensdelen är det viktigt att examinandens behärskar fiskförädlingsverksamheten som helhet. Utgångspunkten för bedömningen av examensprestationen är att ta reda på hur väl de praktiska färdigheterna kombineras med de teoretiska kunskaper och begrepp som de baserar sig på och i förhållande till det som krävs i den här examensdelen. Färdigheten ska påvisas i autentisk arbetsmiljö med funktionella uppgifter. Till den del yrkesskickligheten som krävs i examensdelen inte kan påvisas i examensprestationen kompletteras den med bedömning av annat kunnande.

Den huvudsakliga bedömningsformen för den färdighet som krävs är arbetsprov, kompetenstest, observation av en arbetssituation och en projektuppgift av varierande längd. Bedömningsformerna väljs så att de är lämpliga för bedömning av den här examensdelen. I avsikt att reda ut nivån på de kunskaper och insikter som den efterfrågade yrkesskickligheten grundar sig på kan man förutom yrkesproven använda sig av andra metoder som preciserar examinandens kunskapsnivå, t.ex. intervjuer, själv- och gruppbedömning, skriftliga produkter och diskussioner med sakkunniga.

### 3 § Kundtjänst och försäljning

a) Examinanden känner till fiskaffärens lokaler, maskiner och apparater och kan använda och underhålla dem. Examinanden känner till bestämmelserna som gäller försäljning av fiskeriprodukter.

*b) Kännedom om och förmåga att använda fiskaffärens lokaler, maskiner och apparater*

Examinanden

- känner till fiskaffärens lokaler, de vanligaste maskinerna och apparaterna samt vet vad de används till
- känner till bestämmelserna som gäller lokaler för fiskaffärer och kan hjälpa till vid planeringen av lokalerna samt vid valet av material och apparater
- kan använda de vanligaste maskinerna och apparaterna t.ex. vågar, frys- och kyldiskar, maskiner för iskristaller, fjällning och benborttagning samt kassaapparater
- kan sörja för kontroll och kröning av vågar
- kan sörja för renhållning, underhåll och reparation av lokaler, maskiner och apparater.

*b) Kännedom om bestämmelser i anslutning till försäljning av fiskeriprodukter*

Examinanden

- känner till bestämmelserna som gäller försäljning av olika fiskeriprodukter och kan följa dem
- känner till bestämmelserna som gäller försäljning av fiskeriprodukter utomhus och vid masstillställningar och kan följa dem
- kan utforma en plan för egenkontroll för fiskaffären och handla enligt den.

a) Examinanden känner till fiskaffärens produkturval och kan beställa och prissätta produkterna som ska säljas, kan använda dator i sitt arbete och söka den kunskap som behövs.

*b) Kännedom om fiskaffärens produkter och beställning*

Examinanden

- har god kännedom om fiskaffärens vanligaste produkter, produkternas egenskaper och hållbarhet
- vet vilka inhemska och utländska specialprodukter det finns tillgång till
- känner till olika tillverkare och importörer av fiskeriprodukter och kan beställa produkter för försäljning iakttagande produkternas hållbarhet
- kan förvara fiskeriprodukter och sköta om produktlagret.

*b) Prissättning*

Examinanden

- känner till grunderna för kostnadsberäkning och kan tillämpa dem vid prissättningen av produkter
- kan prissätta produkterna lönsamt och marknadsorienterat
- vet hur mervärdesskatten bestäms och beaktar den vid prissättningen.

*b) Färdighet i datoranvändning och informationsökning*

Examinanden

- kan genom att utnyttja dator utforma dokument som behövs i affärskorrespondensen, t.ex. produktbeställning, anbud, beställningslista och faktura
- kan använda e-post, Internet och datatekniska tillämpningsprogram vid beställning och försäljningstjänster, vid kontakt med olika grupper samt vid informationsanskaffning
- känner till funktionsprinciperna för de elektroniska försäljningssystemen.

a) Examinanden känner till principerna för hur partihandel med fiskeriprodukter fungerar.

*b) Kännedom om funktionsprinciperna för partihandel med fisk*

Examinanden

- behärskar köp- och försäljningsverksamheten och logistiken för partihandel med fisk
- känner till förädlingsverksamheten som försiggår i partihandel med fisk och bestämmelserna som gäller den
- känner till principerna för prissättning av fiskeriprodukter i partihandel med fisk.

a) Examinanden kan planera och utforma en försäljnings- och produktpresentation samt en kundtjänstprodukt i anslutning till fiskförädling. Examinanden kan betjäna kunder och informera.

*b) Planering och utformning av en försäljnings- och produktpresentation samt en kundtjänstprodukt*

Examinanden

- kan planera och strukturera en försäljnings- eller produktpresentation iakttagande produkternas egenskaper och hållbarhet
- kan planera och genomföra kundtjänst som gäller behandling av fisk och -förädling som sker i anslutning till fiskturism, marknads- eller annat arrangemang.

*b) Kundbetjäning, information och språkkunskaper*

Examinanden

- kan presentera produkter
- kan betjäna kunden sakligt och smidigt enligt kundens önskemål
- kan handleda kunden i val, behandling, förvaring och tillredning av fisk samt i planeringen av måltidshelheter
- kan ge sakkunnig hjälp i frågor som gäller fiskens pris och utnyttja sitt kunnande i verksamheten för att främja användningen av fisk
- kan vid behov betjäna kunden på annat språk än sitt eget modersmål
- behärskar kundtjänst och försäljning per telefon
- kan använda olika betalmedel och beaktar säkerhets- och riskfaktorer förknippade med betalningssätten.

### c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av den här examensdelen är det viktigt att examinanden behärskar helheten i anslutning till kundbetjäning samt försäljning av fisk och fiskprodukter. Utgångspunkten för bedömningen av examensprestationen är att ta reda på hur väl de praktiska färdigheterna kombineras med de teoretiska kunskaper och begrepp som de baserar sig på och i förhållande till det som krävs i den här examensdelen. Färdigheten ska påvisas i autentisk arbetsmiljö med funktionella uppgifter. Till den del yrkesskickligheten som krävs i examensdelen inte kan påvisas i examensprestationen kompletteras den med bedömning av annat kunnande.

Den huvudsakliga bedömningsformen för den färdighet som krävs är arbetsprov, kompetenstest, observation av en arbetssituation och en projektuppgift av varierande längd. Bedömningsformerna väljs så att de är lämpliga för bedömning av den här examensdelen. I avsikt att reda ut nivån på de kunskaper och insikter som den erfordrade yrkesskickligheten grundar sig på kan man förutom yrkesproven använda sig av andra metoder som preciserar examinandens kunskapsnivå, t.ex. intervjuer, själv- och gruppbedömning, skriftliga produkter och diskussioner med sakkunniga.

## 4 § Företagsverksamhet och marknadsföring

---

a) Examinanden har klart för sig vilka färdigheter som stödjer företagsamhet och kan bedöma sina företagaregenskaper och värderingar.

*b) Bedömning av de egna förutsättningarna för företagsamhet*

Examinanden

- vet vilka personliga färdigheter och egenskaper som stödjer en framgångsrik företagsverksamhet
- kan utgående från dessa uppgifter och sina egna värderingar bedöma sina förutsättningar att verka som företagare
- kan bedöma ifall han eller hon utgående från sina egna värderingar kan fatta beslut och avgöranden som gäller den egna företagsamheten och utvecklingen av den.

a) Examinanden kan analysera sin yrkesbransch och möjligheterna och riskerna med tanke på företagsverksamhet.

*b) Utredning av företagets verksamhetsförutsättningar*

Examinanden

- känner till sin bransch så väl att han eller hon utgående från dess framtidsutsikter och utveckling samt utgående från marknadsläget kan analysera möjligheterna för en egen företagsverksamhet
- kan undersöka företagsverksamheten, hur resultatrik den är och vilka riskfaktorer som inverkar på den, som finansiering och konkurrens.

a) Examinanden känner till åtgärderna för att starta en företagsverksamhet

b) *Val av sätt att starta en företagsverksamhet och företagsform*

Examinanden

- känner till de vanligaste lösningarna i fråga om formerna för företagsverksamhet, startåtgärderna, definition av ansvarsområden, behövliga resurser och risker
- 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) Examinanden känner till begreppet affärsidé och vet hur man använder den som utgångspunkt för företagsverksamhet.

b) *Kännedom om begreppet affärsidé och utveckling av en företagsidé*

Examinanden

- vet vad som menas med en affärsidé
- förstår betydelsen av den som en grund för planering och inledande av en företagsverksamhet
- kan utveckla sin egen affärsidé med beaktande av marknadens efterfrågan och konkurrensfaktorerna samt differentierande faktorer som är väsentliga för den egna idén
- kan bedöma framgångsmöjligheterna för sin affärsidé.

a) Examinanden kan utarbeta en verksamhetsplan och budget och vet vilka de ekonomiska betingelserna och lönsamhetsfaktorerna för företagsverksamheten är.

b) *Uppgörande av en verksamhetsplan och budget*

Examinanden

- kan göra upp en verksamhetsplan för områden som är centrala med tanke på företagets verksamhet
- kan göra upp en inkomst- och utgiftsbudget som beaktar företagets situation och målinriktning.

b) *Bedömning av lönsamheten*

Examinanden

- känner i huvuddrag till principerna för redovisning
- förstår vad som är lönsam affärsverksamhet och hur man kan påverka den
- kan bedöma företagsverksamhetens lönsamhet med hjälp av kalkyler och nyckeltal samt tolka bokslut
- kan utarbeta en grov resultatprognos för företaget.

a) Examinanden känner i huvuddrag till företagsbeskattningen och kan sköta faktureringen.

*b) Kännedom om företagsbeskattning*

Examinanden

- känner i huvuddrag till principerna för företagsbeskattning
- kan ta ställning till innehållet i skattedeklarationen.

*b) Fakturering*

Examinanden

- känner till principerna för fakturering och kan sköta åtgärderna i anslutning till faktureringen som mervärdes- och andra specifikationer som ska göras på räkningarna.

a) Examinanden känner till de författningar och bestämmelser som gäller arbetsgivaren samt grunderna för arbetsvillkor och avlöning.

*b) Att vara arbetsgivare*

Examinanden

- har klart för sig branschens arbetsvillkor och lönesättningar, skyldigheter och rättigheter som gäller arbetsgivaren och arbetstagaren samt frågor som gäller socialskydd och arbetarskydd och kan som arbetsgivare tolka och efterfölja författningar, bestämmelser och avtal som gäller detta
- kan räkna ut kostnaderna för att avlöna en arbetstagare.

a) Examinanden kan leda och vidareutveckla ett företag

*b) Att leda och vidareutveckla ett företag*

Examinanden

- behärskar de dagliga och periodiska arbetena vid ett företag och kan planera dem konsekvent
- känner till författningar och bestämmelser som gäller företagsverksamhet och kan handla enligt dem samt enligt avtal och etiskt hållbara principer
- kan i ledningen av ett företag förena kännedom om fiskförädlingsbranschen med företagsamhet och företagets servicekaraktär samt med principen om hållbar utveckling till en fungerande helhet
- känner till principerna för ett kvalitetssystem och kan utveckla företagets verksamhet enligt systemets principer, marknadssituationen och kundresponsen
- kan sörja för den egna arbetsförmågan och det egna välbefinnandet.

a) Examinanden kan marknadsföra företagets produkter och tjänster.

*b) Färdigheter i marknadsföring*

Examinanden

- känner till begreppen inom och principerna för marknadsföring och kan följa med förändringar som sker inom marknadsföringen
- kan utarbeta en plan för marknadsföring så att företagets produkter och tjänster

inriktas på marknadsföringsverksamheten enligt affärsidén och en segmenterad kundkrets

- kan använda lämpliga lokala, regionala och riksomfattande kanaler för marknadsföring
- kan fungera i marknadsföringssamarbete med olika intressenter, t.ex. branschens organisationer, förmedlingskedjor och partiaffärer
- kan följa upp marknadsföringen och resultaten samt på basis av erfarenheterna vidta korrigerande åtgärder
- kan handla enligt den lagstiftning som stadgats för marknadsföring.

### c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av den här examensdelen är det centralt att examinanden behärskar grundprocesserna inom en företagsverksamhet. Utgångspunkten för bedömningen av examensprestationen är att ta reda på hur väl de praktiska färdigheterna kombineras med de teoretiska kunskaper och begrepp som de baserar sig på och i förhållande till det som krävs i den här examensdelen. Färdigheten ska påvisas i autentisk arbetsmiljö med funktionella uppgifter. Till den del yrkesskickligheten som krävs i examensdelen inte kan påvisas i examensprestationen kompletteras den med bedömning av annat kunnande.

Den huvudsakliga bedömningsformen för den färdighet som krävs är arbetsprov, kompetenstest, observation av en arbetssituation och en projektuppgift av varierande längd. Bedömningsformerna väljs så att de är lämpliga för bedömning av den här examensdelen. I avsikt att reda ut nivån på de kunskaper och insikter som den erfordrade yrkesskickligheten grundar sig på kan man förutom yrkesproven använda sig av andra metoder som preciserar examinandens kunskapsnivå, t.ex. intervjuer, själv- och gruppbedömning, skriftliga produkter och diskussioner med sakkunniga.

## 5 § Företagsamhet

a) Examinanden har klart för sig vilka färdigheter som stödjer företagsamhet och kan bedöma sina egna företagaregenskaper och värderingar.

*b) Bedömning av de egna företagaregenskaperna*

Examinanden

- har klart för sig vilka färdigheter som stödjer en framgångsrik företagsverksamhet
- kan utgående från dessa uppgifter och sina egna värderingar bedöma sig själv och sin egen företagsamhet samt ifall han eller hon med stöd av de egna värderingarna kan ta beslut och avgöranden angående en verksamhet som företagare.

a) Examinanden känner till sin yrkesbransch och kan analysera vilka förutsättningar den erbjuder för företagsverksamhet.

*b) Bedömning av verksamhetsförutsättningarna för företag i yrkesbranschen*

Examinanden

- kan värdesätta sin egen yrkeskunskap
- känner till sin bransch så väl att han eller hon kan bedöma vilka framtids- och marknadsutsikterna är för att starta en egen företagsverksamhet.

a) Examinanden känner till begreppet affärsidé och hur begreppet kan användas som utgångspunkt för företagsverksamhet.

*b) Kännedom om begreppet affärsidé*

Examinanden

- känner till avsikten med en affärsidé
- förstår betydelsen av att ha en affärsidé vid planeringen och utvecklingen av företagsverksamhet
- kan tillsammans med en sakkunnig utveckla den egna affärsidén.

a) Examinanden känner till vilka startåtgärder företagsverksamheten kräver och vilka riskerna är.

*b) Kännedom om startåtgärder och risker förknippade med företagsverksamhet*

Examinanden

- vet vilka alternativ som står till buds för den som planerar företagsverksamhet, t.ex. i fråga om formerna för företagsverksamheten, startåtgärderna, definitionen av ansvar och riskerna
- kan diskutera olika alternativ i anslutning till den egna företagsverksamheten med en sakkunnig.

a) Examinanden har i stora drag klart för sig vilka ekonomiska och psykiska resurser och vilka produktionsinsatser som krävs när ett företag startas och kan bedöma sina egna förutsättningar för att starta företagsverksamhet.

*b) Kännedom om de viktigaste företagsekonomiska principerna*

Examinanden

- har de färdigheter som behövs för att vara med och utforma verksamhetsplaner för företagets centrala områden under ledning av en sakkunnig
- förstår vad som är lönsam affärsverksamhet och hur man kan inverka på den
- kan i stora drag tolka bokslutet när det gäller kapital, förmögenhet, likviditet och resultat
- förstår principerna för kostnadsberäkning och vet i stora drag vilka marknadsorienterade faktorer som bör beaktas vid en förnuftig prissättning av produkter och tjänster
- kan tillsammans med sakkunniga göra upp en grov kalkyl över inkomster och utgifter.

*b) Analys av de egna förutsättningarna för att starta företagsverksamhet*

Examinanden

- kan diskutera frågan om att starta egen företagsverksamhet med en sakkunnig med utgångspunkt i examinandens eget företag
- känner till branschens centrala aktörer, myndigheter och sakkunniga
- förstår vilka psykiska resurser det krävs för att starta en företagsverksamhet.

a) Examinanden känner till den centrala lagstiftningen som gäller företagsverksamhet och kan skaffa ytterligare uppgifter.

*b) Kunskapssökning och kännedom om den centrala lagstiftningen gällande företagsverksamhet*

Examinanden

- har i stora drag klart för sig vilka centrala författningar som gäller företagsverksamhet
- vet var man kan få sakkunnig hjälp och ytterligare uppgifter om beskattning och frågor som gäller andra områden av företagsverksamheten.

### **c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet**

Vid avläggandet av den här examensdelen är det viktigt att examinanden kan bedöma sina förutsättningar och möjligheter att starta företagsverksamhet inom den bransch som examen gäller. Utgångspunkten för bedömningen av examensprestationen är att ta reda på hur väl de praktiska färdigheterna kombineras med de teoretiska kunskaper och begrepp som de baserar sig på och i förhållande till det som krävs i den här examensdelen. Färdigheten ska påvisas i autentisk arbetsmiljö med funktionella uppgifter. Till den del yrkesskickligheten som krävs i examensdelen inte kan påvisas i examensprestationen kompletteras den med bedömning av annat kunnande.

Den huvudsakliga bedömningsformen för den färdighet som krävs är arbetsprov, kompetenstest, observation av en arbetssituation och en projektuppgift av varierande längd. Bedömningsformerna väljs så att de är lämpliga för bedömning av den här examensdelen. I avsikt att reda ut nivån på de kunskaper och insikter som den erfordrade yrkesskickligheten grundar sig på kan man förutom yrkesproven använda sig av andra metoder som preciserar examinandens kunskapsnivå, t.ex. intervjuer, själv- och gruppbedömning, skriftliga produkter och diskussioner med sakkunniga.

## BILAGA

### Beskrivning av yrket

En fiskförädlare är en fackman inom behandling och förädling av fisk samt inom fiskhandeln som arbetar som anställd eller som företagare. Till hans eller hennes arbetsuppgifter hör behandling av färska fiskeriprodukter, tillverkning av fiskförädlingsprodukter, produktutveckling och kvalitetssäkring eller försäljnings- och kundbetjäningssuppgifter inom parti- och detaljhandeln.

Fiskförädling utövas i vårt land i små och medelstora, ofta flerbranschföretag av vilka en stor del är förlagda vid kustområdena. En stor del av de fiskprodukter som är till salu går via affärskedjornas partiaffärer. Av de inhemska fiskarna använder förädlingsindustrin främst odlad regnbågsforell och sik samt strömming, gös och abborre som råvara och av importfisken främst odlad lax och regnbågsforell samt sill, strömming och makrill. Konsumenterna uppskattar fisk för att den är hälsosam och går att använda mångsidigt, de vill köpa fisken som långt förädlad och förbehandlad eller som färdig produkt. De kvantitativt viktigaste produkterna för fiskförädlingen är färska och nedfrysta fiskfiléer och andra färska fiskförädlingsprodukter. De vanligaste fiskförädlingsprodukterna är varm- och kallrökta produkter, saltad fisk, halv- och helkonserver samt färdigmat av fiskprodukter. Behandlingen och förädlingen av rom och kräftor förväntas utveckla sig under de kommande åren. Också betydelsen av romprodukter, skaldjur och mollusker samt exotiska importfiskar växer.

Tillverkningen av långt förädlade produkter och användningen av nya råvaror som lätt blir förskämda kräver satsning på kvalitetsarbete och produktutveckling. Kvalitetskontroll samt identifiering och beaktande av risker förknippade med livsmedelshygienen i produktionskedjans alla skeden garanterar god kvalitet på produkterna. Europeiska unionens lagstiftning ger strikta direktiv för lokaler, produktion och försäljning för fiskeriförädlingsindustrin och fiskaffärerna och förutsätter egenkontroll både inom förädlingsindustrin och i affärerna. Behovet av utbildad arbetskraft väntas växa både inom fiskförädlingen och i fiskaffärerna.

En fackman inom fiskförädlingsindustrin förutsätts behärska behandlingen av färsk fisk samt de vanligaste produktionsprocesserna för fiskförädlingsprodukter. Dit hör kännedom om hur lätt fisken blir förskämd samt iakttagande av faktorer som inverkar på kvalitet och säkerhet. Fiskförädlaren ska känna till lagstiftningen inom branschen och följa med förändringar som sker i den samt beakta miljösynpunkterna. För att kunna betjäna konsumenterna på önskat sätt måste en fackman inom branschen satsa på en kundorienterad produktutveckling. Att verka som företagare förutsätter kännedom om företagsverksamhet och marknadsföring samt kundorienterad och aktiv betjäning. I kundbetjäningen krävs kommunikations- och sociala färdigheter samt i viss mån också språkkunskaper. Fiskförädlaren måste kunna använda de möjligheter som datatekniken erbjuder och ha förmåga att skaffa ny kunskap samt tillämpa den i sin egen verksamhet. Det förutsätts också att fiskförädlaren kan skapa nätverk och samarbeta. En fortgående utvärdering av verksamhetens kvalitet som grundar sig på kundrespons är nödvändig för att utveckla verksamheten. För att upprätthålla kompetensen krävs att fiskförädlarens yrkesskicklighet ständigt är uppdaterad och att fiskförädlaren följer med förändringar och förutser 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](http://www.utbildningsstyrelsen.fi)