Fastsett som forskrift av Utdanningsdirektoratet 5. februar 2008 etter delegasjon i brev av 26. september 2005 frå Utdannings- og forskingsdepartementet med heimel i lov av 17. juli 1998 nr. 61 om grunnskolen og den vidaregåande opplæringa (opplæringslova) § 3-4 første ledd.

Gjeld frå 01.08.2008

Føremål

Sjømathandlarfaget er eit handverksfag og skal leggje grunnlaget for yrkesutøving innan produksjon og sal av sjømat. Fisk og skaldyr er ein naturleg del av kosthaldet vårt, og ein stadig større del av sjømaten blir omsett ”gryteklar”. Opplæringa skal medverke til at sjømathandlarfaget blir ført vidare som handverksfag, og utvikle fagarbeidarar med kompetanse til å ta i bruk ny teknologi.

Opplæringa skal leggje vekt på fangstmetodar, råvarebehandling og tillagingsmetodar. Opplæringa skal leggje vekt på handtering av råvarer og ferdigvarer etter etiske og kvalitetsmessige krav. Vidare skal opplæringa leggje vekt på trygg mat og økonomisk forståing knytt til verdiskaping. All matproduksjon skal ha eit kvalitetsstyringssystem basert på fareanalyse og kritiske kontrollpunkt. Opplæringa skal også medverke å utvikle evne til service, samarbeid og kommunikasjon og fremme likestilling.

Opplæringa skal leggje til rette for varierte arbeidsoppgåver som mellom anna krev kreativitet og løysingsorientering.

Fullført og bestått opplæring fører fram til fagbrev. Yrkestittel er sjømathandlar.

Struktur

Sjømathandlarfaget består av fire hovudområde. Hovudområda utfyller kvarandre og må sjåast i samanheng.

Oversikt over hovudområda:

Årssteg	**Hovudområde**			
Vg3 / opplæring i bedrift	Råstoff og produksjon	Hygiene og kvalitetsstyring	Økonomi, sal og marknad	Bransje, bedrift og miljø

Hovudområde

Hovudområdet handlar om mottak og kvalitetsvurdering av råstoff og fangstmetodar. Vidare omfattar det ulike tilverkings- og vidareforedlingsteknikkar. Det dekkjer òg utvikling av nye produkt.

Hovudområdet handlar kvalitetsstyringssystem: internkontroll, personleg hygiene og næringsmiddelhygiene. Vidare omfattar det relevant regelverk, fastlagde reinhaldsplanar og den rolla tilsynsstyresmaktene har.

Hovudområdet handlar om utrekning av kostnader ved produksjonsprosessar, råvareutnytting og anna ressursutnytting. Vidare omfattar det presentasjon av vareutval og kundepleie i samsvar med sesongvariasjonar, etterspørsel og trendar. Det dekkjer òg auka omsetning av sjømat.

Hovudområdet handlar om kva plass bedrifta har i samfunnet, og rammevilkår og forretningsidear for bransjen. Det omfattar også helse, miljø og tryggleik.

Grunnleggjande ferdigheiter

Grunnleggjande ferdigheiter er integrerte i kompetansemåla der dei medverkar til å utvikle fagkompetansen og er ein del av han. I sjømathandlarfaget forstår ein grunnleggjande ferdigheiter slik:

Å kunne uttrykkje seg skriftleg og munnleg i sjømathandlarfaget inneber å kommunisere med medarbeidarar, kundar og samarbeidspartnarar og dokumentere arbeid.

Å kunne lese i sjømathandlarfaget inneber å forstå kvalitetsstyringssystem, reseptar og informasjonsskriv, halde seg orientert om nye trendar og følgje med i relevant faglitteratur. Det inneber også å forstå relevant regelverk.

Å kunne rekne i sjømathandlarfaget inneber å kalkulere produktprisar og kostnader og tilpasse mengder i reseptar og menyar.

Å kunne bruke digitale verktøy i sjømathandlarfaget inneber å bruke informasjons- og kommunikasjonssystem, vekter og kassasystem og temperaturmålingsutstyr.

Kompetansemål

Råstoff og produksjon

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- planleggje, gjennomføre, vurdere og dokumentere produksjon og sal av sjømat
- gjere greie for samanhengar mellom kvalitet og ulike fiske- og fangstmetodar
- utføre mottakskontroll
- vurdere kvaliteten på salsklare produkt og gjere greie for endringar som skjer med fisk og skaldyr under lagring
- reinse, filetere og dele opp ulike fiskeslag
- klargjere skaldyr for sal
- tilverke sjømat til ferdigretter og koke-, steikje-, grille-, bake- og eteklare retter
- produsere fiskefarse
- marinere, grave, salte og røykje fisk og annan sjømat
- gjere greie for forskjellen på villfanga fisk og oppdrettsfisk
- gjere greie for dei vanlegaste parasittane
- gjere greie for prinsippa ved frysing av sjømat
- behandle og utnytte biprodukt

Hygiene og kvalitetsstyring

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- gjennomføre varemottak, produksjon, eksponering, emballering, merking og lagring av sjømat i tråd med gjeldande regelverk og kvalitetsstyringssystem
- følgje gjeldande krav til sporing og merking
- praktisere god personleg hygiene og produksjons- og næringsmiddelhygiene i samsvar med gjeldande regelverk og kvalitetsstyringssystem
- utføre reinhald og reinhaldskontrollar i samsvar med reinhaldsplanar
- gjere greie for inndelinga i hygienesoner og følgje gjeldande regelverk og rutinar for persontrafikk og vareflyt
- følgje rutinar for å kjempe mot insekt og andre skadedyr
- gjere greie for oppgåvene til ulike tilsynsstyresmakter og verkeområda i bedrifta

Økonomi, sal og marknad

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- rekne ut produksjonskostnader ut frå reseptar og setje opp ein kalkyle
- eksponere råvarer og ferdigvarer

- gjere greie for korleis ulike sesongar påverkar tilgangen på råstoff og etterspørselen etter ulike produkt
- bruke kampanjeplanar, felles aktivitetar i bransjen og aktuelt materiell til kundeinformasjon
- yte profesjonell service og kundebehandling
- gjere greie for innhaldet i relevante nasjonale og internasjonale regelverk om kva rettar og plikter forbrukarane har, under dette reglar om klagerett
- gjere greie for forbrukarkrav til produktmerking og matvaretryggleik og gjeldande regelverk om dette
- gi kundane rettleiing om tilverking av råvarer ut frå lokale mattradisjonar og internasjonale trendar
- gjere greie for fangstmetode og historikk for dei ulike råvarene
- informere kunden om næringsinnhaldet i og samansetjinga av produkta og kva plass sjømatprodukta har i kosthaldet
- rettleie kundar som treng spesialkost
- gjere greie for prinsippa for intern og ekstern marknadsføring
- delta i produktutvikling

Bransje, bedrift og miljø

Mål for opplæringa er at lærlingen skal kunne

- drøfte utviklinga og organiseringa av bedrifta og kva rammevilkår og faktorar som kan påverke dei økonomiske resultata
- vurdere kva bransjen har å seie for samfunnet lokalt, nasjonalt og internasjonalt
- arbeide i samsvar med ergonomiske prinsipp
- bruke digitale verktøy i sjømathandlarfaget
- følgje regelverket for helse, miljø og tryggleik og rutinar for bruk av verneutstyr i bedrifta
- drøfte kva ansvar sjømathandlaren har for å verne om miljøet, og gjere greie for korleis dette kan gjennomførast i praksis
- ta hand om organisk avfall etter gjeldande regelverk og rutinar i bedrifta
- yte profesjonell service og kundebehandling

Vurdering

Vg3 sjømathandlarfaget

Føresegner for sluttvurdering:

Hovudområde	Ordning
Råstoff og produksjon Hygiene og kvalitetsstyring Økonomi, sal og marknad Bransje, bedrift og miljø	Alle skal opp til fagprøva, som normalt skal gjennomførast innanfor ei tidsramme på to vyrkedagar. Alle kandidatar som ikkje har følgt normalt opplæringsløp, må ha bestått ein eksamen på Vg3-nivå i lærefaget. Eksamen blir utarbeidd sentralt og sensurert lokalt.

Dei generelle føresegnene om vurdering er fastsette i forskrift til opplæringslova.