

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN
INOM KÖTTINDUSTRIN
2007**

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN INOM KÖTTINDUSTRIN
2007

© Utbildningsstyrelsen 2007

Edita Prima Oy

Helsingfors 2007

ISBN 978-952-13-3537-2 (häft.)

ISBN 978-952-13-3538-9 (pdf)



DNR **6/011/2007**

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **27.4.2007**

Giltighetstid
fr.o.m. 1.5.2007 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten att
utfärda föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom

Upphäver Föreskrift Nr **27/011/2001, 7.5.2001**

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN INOM KÖTTINDUSTRIN

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunderna för yrkesexamen inom köttindustrin. Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 1.5.2007 tillsvidare.

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

KIRSI LINDROOS
Kirsi Lindroos

Överinspektör

LEA LAKIO
Lea Lakio

INNEHÅLL

Kapitel 1

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

Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen inom köttindustrin	8
1 § Examensdelarna	8

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen inom köttindustrin och grunderna för bedömningen	9
1 § Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin	10
a) Krav på yrkesskicklighet	10
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	10
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	14
2 § Slakt	15
a) Krav på yrkesskicklighet	15
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	15
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	19
3 § Styckning	19
a) Krav på yrkesskicklighet	19
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	19
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	22
4 § Tillverkningsprocessen för produkter av rått kött	23
a) Krav på yrkesskicklighet	23
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	23
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	26
5 § Tillverkningsprocessen för kokt korv	26
a) Krav på yrkesskicklighet	26
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	26
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	30

6 §	Tillverkningsprocessen för hållbara köttprodukter	30
	a) Krav på yrkesskicklighet	30
	b) Mål och kriterier för bedömningen.....	30
	c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	33
7 §	Tillverkningsprocessen för helköttprodukter	34
	a) Krav på yrkesskicklighet	34
	b) Mål och kriterier för bedömningen.....	34
	c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	37
8 §	Logistik inom köttindustrin	37
	a) Krav på yrkesskicklighet	37
	b) Mål och kriterier för bedömningen.....	37
	c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	39
Bilaga	Beskrivning av arbetet inom köttindustrin	40

Kapitel 1

SYFTET MED FRISTÅENDE EXAMINA OCH MÅLEN FÖR DEM

1 § Fristående examina

De fristående examina är inte beroende av det sätt på vilket man förvärvat sig sin yrkesskicklighet. Det kunnande som examinanderna har skaffat sig genom utbildning, i arbetslivet eller genom sina intressen behandlas som en helhet, så att detta kunnande kan användas när den erfordrade yrkesskickligheten skall påvisas vid de fristående yrkesproven.

De fristående examina är modulära till sin struktur. De utgörs av uppgiftshelheter, som baseras på arbetslivet och dess utvecklingsbehov och som präglas av det som förenar verksamheten med den teoretiska grunden, av mångsidig yrkesskicklighet och av att arbetsprocessen integreras med resultaten av den. Varje del av en examen utgör ett delområde av yrkeskompetensen, som kan lyftas ut ur den naturliga arbetsprocessen och bilda en självständig helhet som kan bedömas. De fristående yrkesproven arrangeras och avläggs flexibelt för en examensdel i sänder. Examinandernas mål kan också vara att endast avlägga en eller flera delar av en examen, inte hela examen.

Grunden för beskrivningen av kraven på yrkesskicklighet är den kvalifikationsbestämning som anses vara lämpligast för yrkesområdet. Beskrivningen koncentreras på kraven för branschens centrala funktioner, behärskning av verksamhetsprocessen och omfattande yrkespraxis. I kraven ingår också de för arbetslivet nödvändiga språkkunskaperna och sociala färdigheterna.

2 § Förberedande utbildning för fristående examina

Systemet med fristående examina ställer inte examinanderna inför förhandsvillkor i fråga om utbildning. Emellertid avläggs dessa examina i allmänhet i samband med något slag av förberedande utbildning.

Den som anordnar förberedande utbildning skall fastställa läroplanen för utbildningen enligt examensgrunderna. Utbildningen och de fristående yrkesprov som ingår i den skall läggas upp enligt examensdelarna. Det åligger utbildningsanordnaren att arrangera de fristående yrkesproven som en del av den förberedande utbildningen. Till de studerandes skyldigheter hör att delta i dessa prov i samband med studierna.

De gemensamma studier, som ingår i en grundexamen som avläggs som grundläggande yrkesutbildning, är inte obligatoriska i en utbildning som förbereder för en grundexamen som avläggs som en fristående examen. Målen för dessa studier beaktas dock i tillämpliga delar i läroplanen och i undervisningsarrangemangen.

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

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

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

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

Kapitel 2

UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN INOM KÖTTINDUSTRIN

1 § Examensdelarna

Yrkesexamen inom köttindustrin består av en obligatorisk och en valfri examensdel. Examen är avklarad då båda examensdelarna har avlagts med godkänt betyg.

Examensdelarna i yrkesexamen inom köttindustrin är:

Obligatorisk del:

1. Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin

Valfria delar:

2. Slakt
3. Styckning
4. Tillverkningsprocessen för produkter av rått kött
5. Tillverkningsprocessen för kokt korv
6. Tillverkningsprocessen för hållbara köttprodukter
7. Tillverkningsprocessen för helköttprodukter
8. Logistik inom köttindustrin

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN INOM KÖTTINDUSTRIN OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

Organiserandet av fristående examina bygger på den plan för anordnande av fristående examen som respektive läroanstalt utarbetar utgående från examensgrunderna och som examenskommissionen godkänner. När examinanderna avlägger de fristående yrkesproven som härleds ur examenskraven, skall arbetsuppgifterna vid examenstillfället planeras så att de fyller de centrala kraven på yrkeskompetens och målen för bedömningen skall på ett heltäckande sätt ingå i proven. Examinandens beredskap och förmåga att tillämpa och omvandla sina kunskaper och färdigheter till korrekt utförda arbetsprestationer i föränderliga situationer bör framgå vid examenstillfällena. Miljön där de olika examensdelarna avläggs skall utgöras av autentiska arbetsplatser och vara sådan att examinanden kan utföra sina uppgifter så att det är möjligt att på ett heltäckande sätt bedöma om examinanden har uppnått den prestationsnivå som har fastställts i bedömningskriterierna för ifråga varande examensdel.

För att examinanderna skall kunna påvisa sin yrkesskicklighet bör personlig tillämpning genomföras för var och en av dem enligt den trestegsmetod som stadgas i lagen och utgående från grunderna för yrkesexamen inom köttindustrin. Yrkesexamen inom köttindustrin bedöms per examensdel så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för ifråga varande examensdel och med den prestationsnivå som fastställs i bedömningskriterierna. Vid bedömningen av fristående examina insamlas tillräckligt med bedömningsmaterial som sedan dokumenteras som grund för bedömningsbeslutet. För fristående examina insamlas bedömningsmaterialet systematiskt och i första hand med kvalitativa metoder bland de yrkesfärdigheter och den arbetsberedskap som examinanden påvisar. Det förslag som bedömarna framlägger för examenskommissionen beträffande godkännande eller underkännande av en prestation görs utgående från dessa dokument vid ett utvärderingsmöte på trepartsbasis (representanter för arbetsgivare, arbetstagare eller självständiga yrkesutövare och lärare). I bedömningskriterierna för varje examensdel fastställs den prestationsnivå som bör godkännas.

För att förenhetliga bedömningen handleder, övervakar och konsulterar examenskommissionen utbildningsarrangörerna i frågor som gäller anordnandet av fristående examina. Kommissionen får dock inte ändra grunderna för bedömningen. För att säkerställa den riksomfattande kvalitetsnivån för dessa examina är den som anordnar fristående yrkesprov skyldig att överlåta en plan för fristående examen till vederbörande examenskommission för godkännande innan de fristående yrkesproven anordnas. Inom de ramar som fastställs i examensgrunderna fattar examenskommissionen beslut i tolkningsfrågor, till exempel om platserna för de fristående yrkesproven som utbildningsarrangören har föreslagit enligt trepartsprincipen är lämpliga för avläggande av ifråga varande examensdel, om kundgrupperna är lämpliga för genomförandet av fristående examen, om de fristående yrkesproven är tillräckliga och om bedömarna är kompetenta.

Yrkesproven avbryts om examinanden med sin verksamhet äventyrar kundernas säkerhet eller allvarligt nonchalerar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet. Proven kan avbrytas också av andra orsaker som bedömarna beslutar om.

Kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen och sätten att påvisa yrkesskicklighet i de olika examensdelarna beskrivs enligt följande principer:

Punkt a i tabellen	Kraven på yrkesskicklighet för yrkesexamen inom köttindustrin har utformats utgående från arbetsuppgifterna i arbetslivet.
Punkt b i tabellen	I målen för bedömningen (rubrikerna med fet stil) anges de centrala kompetensområden och funktioner som man i bedömningen bör fästa särskild vikt vid. Bedömningskriterierna anger hur examinanden skall klara av sitt arbete, det vill säga på vilken nivå kunskan det skall ligga.
Punkt c i tabellen	I punkten Sätten att påvisa yrkesskicklighet definieras kraven på hur provet skall avläggas, kraven på provmiljöerna och på bedömningsförfarandena för examensdelen.

Kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen och sätten att påvisa yrkesskicklighet i de olika examensdelarna är följande:

1 § Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
Utgångspunkt för examinandens arbete är kännedom om köttets egenskaper och en uppfattning om produktionskedjan som en helhet. Examinanden känner till köttets genomsnittliga sammansättning och egenskaper samt de faktorer som påverkar dessa.	Kännedom om köttets egenskaper Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för köttets genomsnittliga kemiska sammansättning och dess viktigaste kemiska egenskaper, t.ex. färg och struktur • känner till köttets allmänna egenskaper som substrat för mikrober och är medveten om de mikrobiologiska riskerna vid hanteringen av kött • kan redogöra för de faktorer som höjer eller sänker kvaliteten på köttet i produktionskedjan (bl.a. köttets färg, förmåga att binda vatten och hållbarhet) och kan tillämpa sina kunskaper i sitt arbete • känner till de speciella köttvaror som hanteras på arbetsplatsen.
Examinanden identifierar kännetecknen på högklassigt kött och vet med vilka metoder man kan undersöka kvaliteten på råvaran.	Bedömning av om råvaror är lämpliga att förädla Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • kan sensoriskt bedöma om köttet är lämpligt att förädla samt tolka resultaten av de viktigaste mikrobiologiska och kemiska analyserna • kan hantera inkuranta råvaror enligt företagets praxis.

<p>Examinanden vet hur olika behandlingsmetoder påverkar köttets egenskaper och dess sensoriskt förnimbara kvalitet och kan tillämpa sina kunskaper i praktiken vid de vanligaste behandlingsmetoderna.</p>	<p>Behandling och förädling av kött Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för hur de viktigaste skedena vid köttförädling (t.ex. styckning, skärning, förbehandling, beredning av massa, portionering, tillredning och avkylning) skall utföras och vet hur dessa åtgärder påverkar köttets beståndsdelar, dess fysikalisk-kemiska och mikrobiologiska egenskaper samt köttkvaliteten • hanterar och förvarar köttet hygieniskt och i enlighet med anvisningarna så att köttets kvalitet bibehålls • hanterar köttet snabbt (yrkesskicklighet, arbetsmetoder, intensitet), iakttar arbetarskyddsbestämmelserna och följer företagets miljösystem.
<p>Examinanden förvarar och lagrar köttet på rätt sätt.</p>	<p>Förvaring och lagring Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • handlar enligt myndigheternas förordningar och rekommendationer om förvaring av kött och köttprodukter • är medveten om hur kylkedjan inverkar på köttets och köttprodukternas hållbarhet.
<p>Examinanden sköter sin personliga hygien och ser till att arbetsplatsen är städad och ren. Examinanden använder arbetsmetoder som skonar miljön och främjar på så sätt en hållbar utveckling.</p>	<p>Personlig hygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • är ren och snygg och inser betydelsen av renlighet i sitt arbete • använder rena arbetskläder och huvudbonad som täcker håret samt vid behov skyddsförkläde och skyddshandskar • använder separata arbetsskor och ser till att de är rena under arbetsdagen samt rengör dem efter användning • ser till att huden på händerna är hel • tvättar och desinficerar händerna • har korta och olackerade naglar • använder inga smycken. <p>Renlighet på arbetsplatsen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar enligt planen för egenkontroll och förhindrar på så vis skadliga mikrober från att förökas och spridas • ser till att arbetsplatsen är städad, ren och i ordning

	<ul style="list-style-type: none"> • sköter avfallshanteringen och i mån av möjlighet även avfallssorteringen.
<p>Examinanden förstår vilken betydelse tvätt- och rengöringsfunktionerna har inom köttindustrin. Hon/han känner till principerna för rengöring och desinfektion.</p>	<p>Tvätt och rengöring Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder ändamålsenliga tvätt- och desinfektionsmedel, kemikalier och metoder för produktionsmaskiner och lokaler enligt anvisningarna på arbetsplatsen • kan sensoriskt och med de viktigaste mikrobiologiska metoderna bedöma om maskinerna, redskapen och lokalerna är rena • använder rengöringskemikalier och vatten sparsamt • beaktar egenskaperna hos de kemikalier som används samt säkerhetsaspekterna för att kunna arbeta utan att äventyra sin hälsa och arbetsförmåga.
<p>Examinanden är förtrogen med köttindustrin och med principerna för verksamheten i produktionslokaler. Examinanden beaktar arbetarskyddsaspekterna under tillverkningsprocessen.</p>	<p>Verksamhet med beaktande av arbetarskyddsaspekterna Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • beaktar arbetarskyddskraven i sin verksamhet • är förtrogen med lagstiftningen för livsmedelslokaler och livsmedelsanläggningar samt arbetarskyddet och kan arbeta enligt den samt följa föreskrifter och avtal • arbetar ergonomiskt och sköter sin arbetshälsa.
<p>Utgångspunkten för examinandens arbete är en högklassig produkt. Examinanden behärskar de centrala begreppen för kvalitetstänkande och principerna för egenkontroll, kan delta i planeringen av egenkontroll och självständigt genomföra den i sina arbetsuppgifter.</p>	<p>Kvalitetskunnande Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan ange vilka faktorer som höjer kvaliteten och vet vilket kvalitetssystem som tillämpas inom företaget • förstår sin egen roll när det gäller att åstadkomma ett högklassigt arbetsresultat och att bibehålla den höga kvaliteten och arbetar enligt företagets kvalitetssystem • förstår vilken betydelse livsmedelslagstiftningen har och kan tillämpa bestämmelserna i sina arbetsuppgifter • tar ansvar för sin verksamhet för att bidra till produktens kvalitet.

	<p>Egenkontroll Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan fastställa produktionens kritiska punkter inom sin arbetsgemenskap och arbetar enligt planen för egenkontroll eller förbättrar och kompletterar den plan för egenkontroll som redan är i bruk • kan vidta åtgärder för att eliminera risker och arbetsolyckor i de olika produktionskedena • dokumenterar egenkontrollen på rätt sätt • identifierar och dokumenterar avvikelser • vet vad som bör göras i undantagssituationer • vet vilka myndigheter och andra instanser som sköter ärenden som gäller egenkontroll.
<p>Examinanden har en helhetsuppfattning om hela produktionsprocessen inom köttindustrin och förstår sin roll som en del av produktionskedjan. Examinanden arbetar självständigt och snabbt i sin arbetsgrupp, följer de etiska principerna inom yrket, de regler som styr arbetet samt avtalen som har ingåtts inom arbetsgruppen.</p>	<p>Att arbeta i en arbetsgemenskap Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner sitt ansvar och inser betydelsen av sitt arbete som en del av hela processen inom köttindustrin, planerar sitt arbete och fattar självständiga beslut, arbetar ansvarsmedvetet, snabbt och flexibelt också som medlem i arbetsgruppen/teamet • disponerar sin arbetstid på rätt sätt • bedömer sitt arbete och processens resultat självständigt och som medlem i arbetsgruppen • kan utnyttja responsen från företagets interna intressentgrupper i utvecklingen av kvaliteten på sin produkt och på sin verksamhet • kan utveckla sin verksamhet och kvaliteten på sitt arbete utgående från responsen och sin egen bedömning.
<p>Examinanden förstår betydelsen av sitt arbete för företagets lönsamhet och hur den egna insatsen påverkar det ekonomiska resultatet. Examinanden har en uppfattning om grunderna för inre företagsamhet.</p>	<p>Inre företagsamhet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer och värdesätter sitt eget arbete och förstår att hon/han utgör en del av helheten • vidareutvecklar sitt arbete och värdesätter sin yrkesskicklighet • känner till principerna för företagsverksamhet och tillämpar sina kunskaper i den

	<p>egna arbetsgemenskapen</p> <ul style="list-style-type: none"> • vet vilka färdigheter som främjar beredskapen för egen företagsverksamhet • söker information och konsulterar experter för att fördjupa sina kunskaper och färdigheter • visar att hon/han kan fatta beslut som gäller arbetet genom att lita på sina egna värderingar • vet vilka externa och interna faktorer som påverkar en organisations verksamhet och har bekantat sig med sin arbetsgivarorganisation • vet vilken betydelse samarbete och kundrelationerna har för en organisation • är insatt i den egna verksamhetens kostnadsstruktur och vet hur den kan påverka organisationens resultat • är medveten om sina möjligheter att påverka lönsamheten genom det egna arbetet • känner till arbetstagarens och arbetsgivarens ansvar och skyldigheter och de för arbetet centrala punkterna i arbetslagstiftningen • iakttar lagstiftningen och arbetarskyddsbestämmelserna i sitt arbete och sköter sin arbetshälsa • är insatt i företagets affärsidé, syften och mål.
--	---

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Vid avläggandet av examensdelen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin är det viktigt att examinanden kan påvisa en helhetssyn av de olika faktorerna som produktionsprocesserna inom köttindustrin består av. De fristående yrkesproven för den här delen av examen avläggs i första hand på examinandens arbetsplats, där det är möjligt att påvisa och bedöma om arbetet yrkesmässigt utförs enligt arbetslivets krav på yrkesskicklighet. Arbetsskickligheten påvisas i realistiska och autentiska arbetssituationer.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt de mål för bedömning som anges i examensgrunderna och enligt de angivna kvalitativa bedömningskriterierna. Längden på de fristående yrkesproven bestäms enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömning och i bedömningskriterierna.

När en examinand avlägger hela examen kan bedömningen av yrkesskicklighet för den här examensdelen utföras i samband med examensprestationen för den valfria delen.

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden arbetar hygieniskt och iakttar hygienbestämmelserna och arbetsreglerna inom branschen (egenkontroll och kvalitetssystem).</p>	<p>Hygieniska arbetsmetoder Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar hygienbestämmelserna • förhindrar att mikrober förökas och sprids genom att arbeta på det sätt som planen för egenkontroll förutsätter • ser till att redskapen och arbetsplatsen är rena och snygga och att det råder ordning och reda på arbetsplatsen. <p>Personlig hygien och handhygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • är ren och prydlig och förstår betydelsen av renlighet under produktionsprocessen • ser till att händernas hud är hel, tvättar och desinficerar händerna vid behov (t.ex. efter ett smutsigt arbetsmoment, innan arbetet påbörjas, efter ett toalettbesök) • använder inga smycken eller kosmetiska preparat som kan avge främmande ämnen. <p>Klädsel Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder ren arbetskläder, förkläde och huvudbonad som täcker håret • använder skyddshandskar och byter dem vid behov i enlighet med arbetsuppgifterna • använder separata arbetskor, ser till att de är rena under arbetsdagen och rengör dem efter användningen.
<p>Examinanden kan utföra de olika arbetsmomenten vid slaktprocessen (bedövning, avhudning eller avhärning, urtagning av tarmar, avlägsnande av organ, klyvning, efterputsning, nedkylning). Examinanden känner till funktionsprinciperna för de apparater och maskiner som används för arbetet och kan använda dem.</p>	<p>Bedövning/Stick Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar djurskyddsbestämmelserna i sitt arbete • kan hantera djuret så att det under det här arbetsmomentet inte uppstår kvalitetsbrister eller andra fel som sänker värdet på slaktkroppen eller biprodukterna • känner till hur arbetsmomentet påverkar slaktkroppen och förstår vilken betydelse bedövningen eller sticket har för lönsamheten

- underhåller och reparerar sina arbetsredskap på rätt sätt under arbetets gång
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna och informerar om eventuella funktionsstörningar
- kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet.

Avhudning/Avhårning

Examinanden

- kan hantera djuret så att det under det här arbetsmomentet inte uppstår kvalitetsbrister eller andra fel som sänker värdet på slaktkroppen eller biprodukterna
- känner till hur arbetsmomentet påverkar slaktkroppen och förstår vilken betydelse avhudningen/avhårningen har för lönsamheten
- reparerar och underhåller sina arbetsredskap
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet.

Öppning/Urtagning av tarmar

Examinanden

- kan hantera djuret så att det under det här arbetsmomentet inte uppstår kvalitetsbrister eller andra fel som sänker värdet på slaktkroppen eller biprodukterna
- känner till hur detta arbetsmoment påverkar slaktkroppen och förstår vilken betydelse urtagningen av tarmar har för lönsamheten
- reparerar och underhåller sina arbetsredskap
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet.

Avlägsnande av organ

Examinanden

- kan hantera djuret så att det under det här arbetsmomentet inte uppstår kvalitetsbrister eller andra fel som sänker värdet på slaktkroppen eller biprodukterna
- känner till hur det här arbetsmomentet påverkar slaktkroppen och förstår vilken betydelse avlägsnandet av organ har för lönsamheten
- reparerar och underhåller sina arbetsredskap
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet.

Klyvning och efterbehandling

Examinanden

- är förtrogen med lagstiftningen för den egna arbetsuppgiften (klyvning och efterbehandling)
- hanterar djuret så att det under det här arbetsmomentet inte uppstår kvalitetsbrister eller andra fel som sänker värdet på slaktkroppen eller biprodukterna
- vet hur klyvningen och åtgärderna vid efterbehandlingen påverkar slaktkroppen, förstår vilken betydelse de här arbetsmomenten har ur lönsamhets- och hälsosynpunkt och förstår också den etiska aspekten i verksamheten
- reparerar och underhåller sina arbetsredskap
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet.

Nedkyllning

Examinanden

- vet vilken betydelse det här arbetsskedet har för köttkvaliteten (mikrobiologisk kvalitet, fysikaliska och kemiska förändringar).

<p>Examinanden är medveten om betydelsen av produktens kvalitet och den funktionella kvaliteten och kan utföra sitt arbete så att den goda kvaliteten bibehålls.</p>	<p>Produktkvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar slaktanvisningarna • behärskar hanteringen av levande djur och känner till de förändringar som hanteringen orsakar köttet efter slakten • identifierar kvalitetsbrister i slaktkroppar och förhindrar att det uppstår sådana. <p>Funktionell kvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med hänsyn till det följande arbetsmomentet eller arbetet i följande arbetspunkt i produktionsprocessen samt till hela produktionsverksamheten.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt arbetskyddsbestämmelserna och strävar efter att uppnå de resultat som företaget har som mål.</p>	<p>Arbetskydd Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar föreskrifterna och avtalen inom arbetsgemenskapen • använder skyddsutrustning i sitt arbete • är förtrogen med maskinernas och apparaternas bruksanvisningar • förorsakar med sin verksamhet inga olycksrisker för sig själv eller någon annan. <p>Resultat Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför sina arbetsuppgifter enligt föreskrifterna och företagets praxis • hanterar slaktkropparna så att det inte uppstår onödigt svinn och på ett sätt som bibehåller deras värde • utför sina arbetsuppgifter (bedövning, avhudning eller avhärning, urtagning av tarmar, klyvning, efterputsning) enligt praxis inom företaget (t.ex. godkända grunder för ackord).
<p>Examinanden arbetar med beaktande av livsmedelslagstiftningen för slakt.</p>	<p>Iakttagande av lagstiftning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillämpar lagstiftningens bestämmelser i sitt arbete.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt företagets program för egenkontroll och försöker för sin del vidareutveckla egenkontrollen.</p>	<p>Verksamhet enligt programmet för egenkontroll Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • antecknar de uppgifter som omnämns i programmet för egenkontroll

	<ul style="list-style-type: none"> • identifierar och antecknar eventuella avvikelser och handlar enligt företagets praxis beträffande avvikelser • identifierar produktsäkerhetsriskerna vid ändring av arbetsmetoder.
--	---

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger den här examensdelen skall behärska kraven på yrkesskicklighet för den obligatoriska examensdelen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin.

Den som avlägger examensdelen Slakt kan i autentiska arbetsförhållanden med snabbheten hos en yrkesman slakta ett slaktdjur, t.ex. svin, nöt, får, ren, gödkyckling, kalkon eller något annat slaktdjur. Det valda slaktdjuret antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömningen som anges i examensgrunderna och enligt de angivna kvalitativa bedömningskriterierna. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och i bedömningskriterierna.

3 § Styckning

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden arbetar hygieniskt och iakttar hygienbestämmelserna och arbetsreglerna inom branschen (egenkontroll och kvalitetssystem).</p>	<p>Hygieniska arbetsmetoder Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar hygienbestämmelserna • förhindrar att mikrober förökas och sprids genom att arbeta på det sätt som planen för egenkontroll förutsätter • ser till att redskapen och arbetsplatsen är rena och snygga och att det råder ordning och reda på arbetsplatsen. <p>Personlig hygien och handhygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • är ren och prydlig och förstår betydelsen av renlighet • ser till att händernas hud är hel, tvättar och desinficerar händerna vid behov (t.ex. efter ett smutsigt arbetsmoment, innan arbetet påbörjas, efter ett toalettbesök) • använder inga smycken eller kosmetiska preparat som kan avge främmande ämnen. <p>Klädsel Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder ren arbetsklädsel, förkläde,

	<p>huvudbonad som täcker håret och skyddshandskar</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder skyddshandskar och byter dem vid behov i enlighet med arbetsuppgifterna • använder separata arbets skor, ser till att de är rena under arbetsdagen och rengör dem efter användningen.
<p>Examinanden behärskar de olika arbetsmomenten vid styckningsprocessen i styckningsanläggningen, t.ex. grovstyckning, nedskärning till benfritt, styckning, sortering och förpackning. Examinanden känner till funktionsprinciperna för de apparater och maskiner som används i arbetet, kan använda dem och ansvara för kontrollen och underhållet under arbetets gång.</p>	<p>Styckning av en slaktkropp Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen och väljer slaktkroppar för olika ändamål (styckat kött för försäljning, styckning för industrin) • iakttar anvisningar om styckning • vet hur slakten och det egna arbetet påverkar slaktkroppens bruksvärde och förstår vilken betydelse styckningen har för lönsamheten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet. <p>Nedskärning till benfritt Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen de brister som orsakas av styckningen och slakten • känner igen slaktkroppens olika delar och följer bestämmelserna som gäller styckningen av dem • är medveten om hur det här arbetsskedet inverkar på slutprodukten och förstår vilken betydelse bestämmelserna som gäller styckningen har för lönsamheten • kan reparera och underhålla sina arbetsredskap • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet. <p>Styckning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen slaktkroppens olika delar och

	<p>följer anvisningarna om styckning för försäljning och om nedskärning</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan framställa de vanligaste slagen av styckat kött med och utan ben till försäljning eller vidareförädling • vet hur det här arbetsskedet inverkar på slutprodukten och förstår vilken betydelse styckningsanvisningarna har för lönsamheten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet. <p>Sortering Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan hantera befria delar av slaktkroppar och framställa olika köttsortiment, bitar eller råvaror för köttprodukter av dem • följer arbetsanvisningarna • vet hur det här arbetsskedet inverkar på slutprodukten och förstår vilken betydelse sorteringsanvisningarna har för lönsamheten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan utföra justerings- och serviceåtgärder på maskinerna och apparaterna under arbetet.
<p>Examinanden är medveten om betydelsen av produktens kvalitet och den funktionella kvaliteten och kan utföra sitt arbete så att den goda kvaliteten bibehålls.</p>	<p>Produktkvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer anvisningarna om styckning och sortering • identifierar de kvalitetsbrister i slaktkroppar och styckat kött som inverkar på vidareförädlingen och kan åtgärda bristerna enligt anvisningarna • är förtrogen med klassificeringen av kött. <p>Funktionell kvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med hänsyn till det följande arbetsmomentet eller arbetet i följande arbetspunkt i produktionsprocessen samt till hela produktionsverksamheten.

<p>Examinanden utför sitt arbete enligt arbetarskyddsbestämmelserna och strävar efter att uppnå de resultat som företaget har som mål.</p>	<p>Arbetarskydd Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar föreskrifterna och avtalen inom arbetsgemenskapen • använder skyddsutrustning i sitt arbete • är förtrogen med maskinernas och apparaternas bruksanvisningar • förorsakar med sin verksamhet inga olycksrisker för sig själv eller någon annan. <p>Resultat Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför sina arbetsuppgifter enligt föreskrifterna och företagets praxis • hanterar slaktkropparna, köttstyckena och köttsortimenten så att det inte uppstår onödigt svinn och på ett sätt som bibehåller deras värde • utför sina arbetsuppgifter (styckning, nedskärning till benfritt och framställning av köttsortiment) enligt praxis inom företaget (t.ex. godkända grunder för ackord).
<p>Examinanden arbetar med beaktande av livsmedelslagstiftningen för hantering och skärning av kött.</p>	<p>Iakttagande av lagstiftningen Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillämpar lagstiftningens bestämmelser i sitt arbete.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt företagets program för egenkontroll och kan för sin del vidareutveckla egenkontrollen.</p>	<p>Verksamhet enligt programmet för egenkontroll Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • antecknar de uppgifter som omnämns i programmet för egenkontroll • identifierar och antecknar eventuella avvikelser och handlar enligt företagets praxis beträffande avvikelser • identifierar produktsäkerhetsriskerna vid ändring av arbetsmetoder.

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger den här examensdelen skall behärska kraven på yrkesskicklighet för den obligatoriska delen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin.

Den som avlägger examensdelen Styckning kan i autentiska arbetsförhållanden med snabbheten hos en yrkesman stycka ett slaktdjur, t.ex. svin, nöt, får, ren, gödkyckling, kal-

kon eller något annat slaktdjur och skära köttet i olika bitar. Det valda slaktdjuret antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i examensgrunderna och enligt de angivna bedömningskriterierna. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och i bedömningskriterierna.

4 § Tillverkningsprocessen för produkter av rått kött

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden arbetar hygieniskt och iakttar hygienbestämmelserna och arbetsreglerna inom branschen (egenkontroll och kvalitetssystem).</p>	<p>Hygieniska arbetsmetoder Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar hygienbestämmelserna • förhindrar att mikrober förökas och sprids genom att arbeta på det sätt som planen för egenkontroll förutsätter • ser till att redskapen och arbetsplatsen är rena och snygga och att det råder ordning och reda på arbetsplatsen. <p>Personlig hygien och handhygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • är ren och prydlig och förstår betydelsen av renlighet • ser till att händernas hud är hel, tvättar och desinficerar händerna vid behov (t.ex. efter ett smutsigt arbetsmoment, innan arbetet påbörjas, efter ett toalettbesök) • använder inga smycken eller kosmetiska preparat som kan avge främmande ämnen. <p>Klädsel Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder ren arbetsklädsel, förkläde, huvudbonad som täcker håret och skyddshandskar • använder skyddshandskar och byter dem vid behov i enlighet med arbetsuppgifterna • använder separata arbetsskor, ser till att de är rena under arbetsdagen och rengör dem efter användningen.
<p>Examinanden känner till tillverkningsprocessen för ifrågavarande produkter av rått kött och kan arbeta självständigt inom två av tillverkningsprocessens</p>	<p>Hantering av råvaran Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen och väljer råvaror och identifierar eventuella avvikelser

arbetskedan (hantering av råvaran, saltning, kryddning eller portionering och förpackning). Examinanden känner till funktionsprinciperna för de apparater och maskiner som används i arbetet, kan använda dem och ansvara för kontrollen och underhållet under arbetets gång.

- skivlar, tärnar, strimlar, bultar, mörar, mal eller framställer massa för produkter av rått kött enligt givna recept och anvisningar
- vet vilken betydelse rätt temperatur har för att skivning, tärning, strimling, bultning, mörning, malning eller framställning av massa för produkter av rått kött skall lyckas
- vet vad arbetsmomentet har för betydelse för slutresultatet
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna.

Saltning

Examinanden

- identifierar och väljer råvaror
- följer recept och anvisningar
- känner till saltningens effekt på slutprodukten
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid saltningen.

Kryddning

Examinanden

- kan marinera, panera eller krydda produkter av rått kött på ytan enligt anvisningar och recept
- vet hur kryddningen påverkar slutprodukten
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid kryddningen.

Portionering och förpackning

Examinanden

- följer arbetsanvisningarna
- vet vilka faktorer som gör att portioneringen lyckas
- använder ändamålsenliga portionerings- och förpackningsmaskiner och -metoder

	<ul style="list-style-type: none"> • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder och byte av produkter vid de maskiner och apparater som används vid portioneringen och förpackningen • iakttar arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna.
<p>Examinanden är medveten om betydelsen av produktens kvalitet och den funktionella kvaliteten och kan utföra sitt arbete så att den goda kvaliteten bibehålls.</p>	<p>Produktkvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsanvisningarna vid tillverkningen • identifierar tillverkningsfel, vet hur de inverkar på den slutliga kvaliteten och kan åtgärda dem. <p>Funktionell kvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med beaktande av det följande arbetsmomentet eller arbetet i följande arbetspunkt i produktionsprocessen samt av hela produktionsverksamheten.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt arbetarskyddsbestämmelserna och strävar efter att uppnå de resultat som företaget har som mål.</p>	<p>Arbetarskydd Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar föreskrifterna och avtalen inom arbetsgemenskapen • är insatt i maskinernas och apparaternas bruksanvisningar • förorsakar med sin verksamhet inga olycksrisker för sig själv eller någon annan. <p>Resultat Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför sina arbetsuppgifter enligt föreskrifterna och företagets praxis • hanterar råvarorna och tillbehören samt ingredienserna och fabrikaten så att det inte uppstår onödigt svinn och på ett sätt som bibehåller deras värde • utför sina arbetsuppgifter (hantering av råvaran, saltning, kryddning, portionering och förpackning) inom överenskommen tid (t.ex. godkända grunder för ackord).
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt företagets program för egenkontroll och vidareutvecklar för sin del egenkontrollen.</p>	<p>Verksamhet enligt programmet för egenkontroll Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • antecknar de uppgifter som omnämns i

	<p>programmet för egenkontroll</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar och antecknar eventuella avvikelser och åtgärddar avvikelser enligt företagets praxis • identifierar produktsäkerhetsriskerna (bl.a. vid ändring av arbetsmetoder).
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger den här examensdelen skall behärska kraven på yrkesskicklighet för den obligatoriska delen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin.

Den som avlägger examensdelen Tillverkningsprocessen för produkter av rått kött kan självständigt och i autentiska arbetsförhållanden arbeta inom två av tillverkningsprocessens arbetskedan (hantering av råvaran, saltning, kryddning eller portionering och förpackning) med snabbheten hos en yrkesman. De valda arbetsmomenten antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i examensgrunderna och enligt de angivna bedömningskriterierna. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och i bedömningskriterierna.

5 § Tillverkningsprocessen för kokt korv

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden arbetar hygieniskt och iakttar hygienbestämmelserna och arbetsreglerna inom branschen (egenkontroll och kvalitetssystem).</p>	<p>Hygieniska arbetsmetoder Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar hygienbestämmelserna • förhindrar att mikrober förökas och sprids genom att arbeta på det sätt som planen för egenkontroll förutsätter • ser till att redskapen och arbetsplatsen är rena och snygga och att det råder ordning och reda på arbetsplatsen. <p>Personlig hygien och handhygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • är ren och prydlig och förstår betydelsen av renlighet • ser till att händernas hud är hel, tvättar och desinficerar händerna vid behov (t.ex. efter ett smutsigt arbetsmoment, innan arbetet påbörjas, efter ett toalettbesök) • använder inga smycken eller kosmetiska preparat som kan avge främmande ämnen.

	<p>Klädsel Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder ren arbetskläder, förkläde, huvudbonad som täcker håret och skyddshandskar • använder skyddshandskar och byter dem vid behov i enlighet med arbetsuppgifterna • använder separata arbetskor, ser till att de är rena under arbetsdagen och rengör dem efter användningen.
<p>Examinanden känner till tillverkningsprocessen för kokt korv och kan arbeta självständigt inom två av tillverkningsprocessens arbetskedan (förbehandling av råvaran, framställning av massa, portionering, tillredning och förpackning). Examinanden känner till funktionsprinciperna för de apparater och maskiner som används i arbetet, kan använda dem och ansvara för kontrollen och underhållet under arbetets gång.</p>	<p>Förbehandling av råvaror Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen och väljer råvaror • följer recept och anvisningar • vet vilken inverkan förbehandlingen av köttsortimenten har på slutprodukten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder och byte av produkter vid de maskiner och apparater som används vid förbehandlingen. <p>Framställning av massa Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen och väljer råvaror • följer recept och arbetsanvisningar • vet vilken inverkan framställning av massa har på slutprodukten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid framställningen av massa. <p>Portionering Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan välja och hantera tarmar och andra skinn • följer arbetsanvisningarna • vet hur fel som förorsakas av portioneringen inverkar på slutprodukten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och

	<p>apparaterna</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid portioneringen. <p>Kokning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer arbetsanvisningarna • vet hur kokningen och avkylningen inverkar på slutprodukten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på kokningsapparaturen och ställa in kokprogram som är lämpliga för produkterna. <p>Förpackning av kokt korv (länk-, grill- och knackorv) Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer arbetsanvisningarna • vet vilka egenskaper som inverkar på förpackningen av produkten • skivar vid behov produkten före förpackningen och vet vilka egenskaper hos produkten som inverkar på skivningen och vad det innebär för slutresultatet att skivningen lyckas • är förtrogen med korvförpackningslinjernas funktionsprinciper • tillämpar sina kunskaper om lagstiftningen och förpackning av produkter i praktiken • använder ändamålsenliga skivnings- och förpackningsmaskiner och -metoder • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder och byte av produkter vid de maskiner och apparater som används vid skivningen och förpackningen • iakttar arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna.
<p>Examinanden är medveten om betydelsen av produktens kvalitet och den funktionella kvaliteten och kan utföra sitt arbete så att den goda kvaliteten bibehålls.</p>	<p>Produktkvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsanvisningarna vid tillverkningen • identifierar tillverkningsfel, vet hur de

	<p>inverkar på den slutliga kvaliteten och kan åtgärda dem.</p> <p>Funktionell kvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med hänsyn till det följande arbetsmomentet eller arbetet i följande arbetspunkt i produktionsprocessen samt till hela produktionsverksamheten.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt arbetarskyddsbestämmelserna och strävar efter att uppnå de resultat som företaget har som mål.</p>	<p>Arbetarskydd Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar föreskrifterna och avtalen inom arbetsgemenskapen • är förtrogen med maskinernas och apparaternas bruksanvisningar • förorsakar med sin verksamhet inga olycksrisker för sig själv eller någon annan. <p>Resultat Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför sina arbetsuppgifter enligt föreskrifterna och företags praxis • hanterar råvarorna och fabrikaten så att det inte uppstår onödigt svinn och på ett sätt som bibehåller deras värde • utför sina arbetsuppgifter (förbehandling av råvaror, framställning av massa, portionering, kokning, förpackning) inom överenskommen tid (t.ex. godkända grunder för ackord).
<p>Examinanden kan arbeta med beaktande av livsmedelslagstiftningen för hantering av kött.</p>	<p>Iakttagande av lagstiftning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan tillämpa lagstiftningens bestämmelser på sitt arbete.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt företags program för egenkontroll och vidareutvecklar för sin del egenkontrollen.</p>	<p>Verksamhet enligt programmet för egenkontroll Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • antecknar de uppgifter som omnämns i programmet för egenkontroll • identifierar och antecknar eventuella avvikelser och åtgärdar avvikelser enligt företags praxis • identifierar produktsäkerhetsriskerna (bl.a. vid ändring av arbetsmetoder).

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger den här examensdelen skall behärska kraven på yrkesskicklighet för den obligatoriska delen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin.

Den som avlägger examensdelen Tillverkningsprocessen för kokt korv kan självständigt och i autentiska arbetsförhållanden arbeta inom två av tillverkningsprocessens arbetsskeden med snabbheten hos en yrkesman. De valda arbetsmomenten antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i examensgrunderna och enligt de angivna bedömningskriterierna. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och i bedömningskriterierna.

6 § Tillverkningsprocessen för hållbara köttprodukter

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
Examinanden arbetar hygieniskt och iakttar hygienbestämmelserna och arbetsreglerna inom branschen (egenkontroll och kvalitetssystem).	<p>Hygieniska arbetsmetoder Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• iakttar hygienbestämmelserna• förhindrar att mikrober förökas och sprids genom att arbeta på det sätt som planen för egenkontroll förutsätter• ser till att redskapen och arbetsplatsen är rena och snygga och att det råder ordning och reda på arbetsplatsen. <p>Personlig hygien och handhygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• är ren och prydlig och förstår betydelsen av renlighet• ser till att händernas hud är hel, tvättar och desinficerar händerna vid behov (t.ex. efter ett smutsigt arbetsmoment, innan arbetet påbörjas, efter ett toalettbesök)• använder inga smycken eller kosmetiska preparat som kan avge främmande ämnen. <p>Klädsel Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• använder ren arbetsklädsel, förkläde och huvudbonad som täcker håret och skyddshandskar• använder skyddshandskar och byter dem vid behov i enlighet med arbetsuppgifterna• använder separata arbetskor, ser till att de är rena under arbetsdagen och rengör dem efter användningen.

Examinanden känner till de olika arbetsmomenten vid tillverkningsprocessen för hållbara köttprodukter och kan arbeta självständigt inom två av tillverkningsprocessens arbetskedan (förbehandling av råvaror, framställning av massa, portionering, kokning, skivning och förpackning). Examinanden känner till funktionsprinciperna för de apparater och maskiner som används i arbetet, kan använda dem och ansvara för kontrollen och underhållet under arbetets gång.

Förbehandling av råvaror

Examinanden

- känner igen och väljer råvaror
- följer recept och arbetsanvisningar
- vet vilken inverkan förbehandlingen av köttsortimenten har på slutprodukten
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid förbehandlingen.

Framställning av massa

Examinanden

- känner igen och väljer råvaror
- följer recept och arbetsanvisningar
- vet vilken inverkan framställning av massa har på slutprodukten
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid framställningen av massa.

Portionering

Examinanden

- kan välja och hantera tarmar och andra skinn
- följer arbetsanvisningarna
- vet hur fel som förorsakas av portioneringen inverkar på slutprodukten
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid portioneringen.

Kokning

Examinanden

- följer arbetsanvisningarna
- vet hur förberedande kokning och kokning före lagringen inverkar på slutprodukten

	<ul style="list-style-type: none"> • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på kokningsapparaturen och kan ställa in kokprogram som är lämpliga för produkterna. <p>Skivning och förpackning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer arbetsanvisningarna • känner till vilka produkttegenskaper som inverkar på skivningen • vet hur en lyckad skivning inverkar på slutprodukten • tillämpar sina kunskaper om lagstiftningen och förpackning av produkter i praktiken • använder ändamålsenliga skivnings- och förpackningsmaskiner och -metoder • utför under arbetets gång justerings- och serviceåtgärder och byte av produkter vid de maskiner och apparater som används vid skivningen och förpackningen • iakttar arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna.
<p>Examinanden är medveten om betydelsen av produktens kvalitet och den funktionella kvaliteten och kan utföra sitt arbete så att den goda kvaliteten bibehålls.</p>	<p>Produktkvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsanvisningarna vid tillverkningen • identifierar tillverkningsfel och vet hur de påverkar den slutliga kvaliteten och kan åtgärda dem. <p>Funktionell kvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med hänsyn till det följande arbetsmomentet eller arbetet i följande arbetspunkt i produktionsprocessen samt till hela produktionsverksamheten.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt arbetarskyddsbestämmelserna och strävar efter att uppnå de resultat som företaget har som mål.</p>	<p>Arbetarskydd Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar föreskrifterna och avtalen inom arbetsgemenskapen • är förtrogen med maskinernas och apparaternas bruksanvisningar

	<ul style="list-style-type: none"> förorsakar med sin verksamhet inga olycksrisker för sig själv eller någon annan. <p>Resultat Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> utför sina arbetsuppgifter enligt föreskrifterna och företagets praxis hanterar råvarorna och fabrikaten så att det inte uppstår onödigt svinn och på ett sätt som bibehåller deras värde utför sina arbetsuppgifter (förbehandling av råvaran, framställning av massa, portionering, kokning och förpackning) inom överenskommen tid (t.ex. godkända grunder för ackord).
Examinanden arbetar med beaktande av livsmedelslagstiftningen för hantering av kött.	<p>Iakttagande av lagstiftning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> tillämpar lagstiftningens bestämmelser i sitt arbete.
Examinanden utför sitt arbete enligt företagets program för egenkontroll och försöker för sin del vidareutveckla egenkontrollen.	<p>Verksamhet enligt programmet för egenkontroll Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> antecknar de uppgifter som omnämns i programmet för egenkontroll identifierar och antecknar eventuella avvikelser och handlar enligt företagets praxis beträffande avvikelser identifierar produktsäkerhetsriskerna (bl.a. vid ändring av arbetsmetoder) känner till de mikrobiologiska riskerna för andra produkter som skivas på samma linje som medvurst.

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger den här examensdelen skall behärska kraven på yrkesskicklighet för den obligatoriska delen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin.

Den som avlägger examensdelen Tillverkningsprocessen för hållbara köttprodukter kan i autentiska arbetsförhållanden arbeta inom två av tillverkningsprocessens arbetsskeden med snabbheten hos en yrkesman. De valda arbetsmomenten antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt målen för bedömning som anges i examensgrunderna och enligt de angivna bedömningskriterierna. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och i bedömningskriterierna.

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden arbetar hygieniskt och iakttar hygienbestämmelserna och arbetsreglerna inom branschen (egenkontroll och kvalitetssystem).</p>	<p>Hygieniska arbetsmetoder Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar hygienbestämmelserna • förhindrar att mikrober förökas och sprids genom att arbeta på det sätt som planen för egenkontroll förutsätter • ser till att redskapen och arbetsplatsen är rena och snygga och att det råder ordning och reda på arbetsplatsen. <p>Personlig hygien och handhygien Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • är ren och prydlig och förstår betydelsen av renlighet • ser till att händernas hud är hel, tvättar och desinficerar händerna vid behov (t.ex. efter ett smutsigt arbetsmoment, innan arbetet påbörjas, efter ett toalettbesök) • använder inga smycken eller kosmetiska preparat som kan avge främmande ämnen. <p>Klädsel Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder ren arbetskläder, förkläde och huvudbonad som täcker håret och skyddshandskar • använder skyddshandskar och byter dem vid behov i enlighet med arbetsuppgifterna • använder separata arbetsskor, ser till att de är rena under arbetsdagen och rengör dem efter användningen.
<p>Examinanden känner till de olika arbetsmomenten vid tillverkningsprocessen för helköttprodukter och kan arbeta självständigt inom två av tillverkningsprocessens arbetskedan (saltning, portionering, kokning, skivning och förpackning). Examinanden känner till funktionsprinciperna för de apparater och maskiner som används i arbetet, kan använda dem och ansvara för kontrollen och underhållet under arbetets gång.</p>	<p>Saltning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen och väljer råvaror • följer recept och arbetsanvisningar • vet hur saltningen och masseringen inverkar på slutprodukten • iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna • kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid saltningen.

Portionering

Examinanden

- kan välja och hantera höljen för produkterna
- följer arbetsanvisningarna
- vet hur portioneringen (t.ex. i form eller nät) inverkar på slutprodukten
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på de maskiner och apparater som används vid portioneringen.

Kokning/rökning

Examinanden

- följer arbetsanvisningarna
- vet hur kokning/rökning och avkylning inverkar på slutprodukten
- iakttar bruksanvisningarna och arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna
- kan under arbetets gång utföra justerings- och serviceåtgärder på kokningsapparaturen och ställa in kokprogram som är lämpliga för produkterna.

Skivning och förpackning

Examinanden

- följer arbetsanvisningarna
- känner till vilka produkttegenskaper som inverkar på skivningen
- vet hur en lyckad skivning inverkar på slutprodukten
- tillämpar sina kunskaper om lagstiftningen och förpackning av produkter i praktiken
- använder ändamålsenliga skivnings- och förpackningsmaskiner och -metoder
- utför under arbetets gång justerings- och serviceåtgärder och byte av produkter vid de maskiner och apparater som används vid skivningen och förpackningen
- iakttar arbetarskyddsbestämmelserna för maskinerna och apparaterna.

<p>Examinanden är medveten om betydelsen av produktens kvalitet och den funktionella kvaliteten och kan utföra sitt arbete så att den goda kvaliteten bibehålls.</p>	<p>Produktkvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar arbetsanvisningarna vid tillverkningen • identifierar tillverkningsfel och vet hur de påverkar den slutliga kvaliteten och kan åtgärda dem. <p>Funktionell kvalitet Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar med hänsyn till det följande arbetsmomentet eller arbetet i följande arbetspunkt i produktionsprocessen samt till hela produktionsverksamheten.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt arbetarskyddsbestämmelserna och strävar efter att uppnå de resultat som företaget har som mål.</p>	<p>Arbetarskydd Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar föreskrifterna och avtalen inom arbetsgemenskapen • är förtrogen med maskinernas och apparaternas bruksanvisningar • förorsakar med sin verksamhet inga olycksrisker för sig själv eller någon annan. <p>Resultat Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför sina arbetsuppgifter enligt föreskrifterna och företagets praxis • hanterar råvarorna och fabrikaten så att det inte uppstår onödigt svinn och på ett sätt som bibehåller deras värde • utför sina arbetsuppgifter (förbehandling av råvarorna, framställning av massa, portionering, kokning, skivning och förpackning) inom överenskommen tid, t.ex. godkända grunder för ackord.
<p>Examinanden kan arbeta med beaktande av livsmedelslagstiftningen för hantering av kött.</p>	<p>Iakttagande av lagstiftning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan tillämpa lagstiftningens bestämmelser i sitt arbete.
<p>Examinanden utför sitt arbete enligt företagets program för egenkontroll och försöker för sin del vidareutveckla egenkontrollen.</p>	<p>Verksamhet enligt programmet för egenkontroll Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • antecknar de uppgifter som omnämns i programmet för egenkontroll • identifierar och antecknar eventuella

	avvikelser och handlar enligt företagets praxis beträffande avvikelser <ul style="list-style-type: none"> • identifierar produktsäkerhetsriskerna (bl.a. vid ändring av arbetsmetoder).
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger den här examensdelen skall behärska kraven på yrkesskicklighet för den obligatoriska delen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin.

Den som avlägger examensdelen Tillverkningsprocessen för helköttprodukter kan i autentiska arbetsförhållanden arbeta inom två av tillverkningsprocessens arbetsskeden med snabbheten hos en yrkesman. De valda arbetsmomenten antecknas i examensbetyget.

Arbetsprestationen bedöms ingående enligt de mål för bedömning som anges i examensgrunderna och enligt de angivna bedömningskriterierna. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och i bedömningskriterierna.

8 § Logistik inom köttindustrin

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
Examinanden förstår vad som avses med logistik inom industriell produktion. Examinanden kan arbeta med förpackning, lagring och avsändning inom industrin samt i logistikcentraler.	Kunskaper om logistik Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • redogör för vad som avses med logistik och för dess betydelse för slutprodukten • beskriver olika slag av logistikmodeller, logistikbegrepp och logistiklösningar och kan tillämpa dem i praktiken • söker information i lagstiftningen och tillämpar den i praktiken • vet vad som krävs i arbetet med förpackning, lagring och avsändning inom industrin eller i en logistikcentral.
Examinanden utnyttjar datateknik i sitt arbete inom industrin.	Kännedom om datateknik Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • behärskar basprogrammen inom datateknik • övervakar och bearbetar data under produktionens gång • kan tolka logistikcentralens data • kan handla rätt i undantagssituationer • matar in och programmerar data i datorn • planerar arbetsuppgifterna så att arbetet löper smidigt och enligt företagets mål.

<p>Examinanden vet vad som avses med logistikservice inom köttindustrin och kan utnyttja denna service.</p>	<p>Skötsel av logistikservice Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till primärproduktionen, vidareförädling, industriell produktion, parti- och detaljhandelssystem, enskilda konsumenter samt storköks- och restaurangkunder och kan tillämpa sina kunskaper i sitt arbete • vet vad som avses med inköps- och försäljningspooler och kan utnyttja dem • känner till terminal- och lagerservice och kan utnyttja den • är insatt i distributions- och hemkörningssystemen och kan utnyttja dem • behärskar anskaffningsverksamheten som omfattar systematisk anskaffning, lagring, transport, distribution och användning av material, råvaror, apparater, maskiner och redskap • behärskar beställningspraxis med användning av standardrecept, beställningssystem, kataloger, beställningsblanketter samt telefon-, data- och Internetförbindelser.
<p>Examinanden kan arbeta med förpackning, lagring och avsändning inom köttindustrin.</p>	<p>Förpackning, lagring och avsändning Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer riktiga förpackningsmaterial • tillämpar sina kunskaper om lagstiftningen och förpackning av produkter i praktiken • använder ändamålsenliga förpackningsmaskiner och -metoder • kan sammanställa partiförpackningar • sorterar, återvinner och tar hand om förpackningsavfallet på rätt sätt • tar hänsyn till miljön i förpackningsarbetet • lagrar de förpackade produkterna på rätt sätt och är medveten om betydelsen av en obruten kylkedja • avsänder produkter och behärskar lager- och leveransbokföring • är förtrogen med principerna för förpackningsstandarderna och förpackningssystemen • förstår vilken uppgift förpackningen har också ur konsumentens och handelns (dvs. kundens) synvinkel.

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Den som avlägger examensdelen Logistik inom köttindustrin skall behärska kraven på yrkesskicklighet för den obligatoriska delen Råvarukännedom och råvaruhantering i produktionsprocessen inom köttindustrin.

Vid avläggandet av den här examensdelen är det viktigt att examinanden kan sköta logistikservicen vid förpackning, lagring och avsändning. Dessutom skall examinanden kunna använda datateknik.

De fristående yrkesproven arrangeras i en logistikcentral inom industrin där det är möjligt att påvisa och bedöma om arbetet utförs enligt kraven på yrkesskicklighet inom arbetslivet. Yrkesskickligheten påvisas i realistiska och autentiska arbetsituationer. Längden på de fristående yrkesproven fastställs enligt hur länge det räcker att påvisa de kunskaper som anges i målen för bedömningen och i bedömningskriterierna.

BILAGA

Beskrivning av arbetet inom köttindustrin

Yrkesbeteckningen för arbetstagare inom köttindustrin är slaktare eller styckare, tillverkare av köttprodukter eller arbetstagare som arbetar i packeri, lager eller på avsändningsavdelningar. De känner till principerna för verksamheten i köttkedjan och vet hur deras arbetsuppgifter inverkar på företagets lönsamhet. Deras verksamhet styrs av kvalitetsmedvetande och kännedom om det material som ingår i processerna.

Till kompetenskraven för arbetstagare inom köttindustrin hör att behärska seriearbete och att följa kvalitetsprogrammen. Dessutom bör de ha kännedom om logistik och ha samarbetsförmåga. Flexibilitet och kundbetjäning blir allt viktigare bland kraven på yrkesskicklighet inom branschen. Utmaningarna i arbetslivet kräver att arbetstagarna ständigt lär sig mera och utvecklar sig själva och sina arbetsplatser. I yrkesexamen inom köttindustrin betonas att lagstiftningen skall följas och hygieniska arbetsmetoder tillämpas.

Utbildningsstyrelsen har godkänt dessa examensgrunder med stöd av lagen om yrkesinriktad vuxenutbildning.

De fristående examina är examina som särskilt planerats och utvecklats för att avläggas av den vuxna befolkningen.

Planeringen och genomförandet av de fristående examina baserar sig på ett nära samarbete mellan sakkunniga inom undervisning och arbetsliv.

Utbildningsstyrelsen/biblioteket
Pb 380
00531 Helsingfors
tfn: (09) 774 774 50
fax (09) 774 774 75
kirjasto@oph.fi
www.utbildningsstyrelsen.fi