

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR
MJÖLKFÖRÄDLARE 2010**

FÖRESKRIFT 59/011/2010

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN FÖR
MJÖLKFÖRÄDLARE 2010**

FÖRESKRIFT 59/011/2010

© Utbildningsstyrelsen

Föreskrifter och anvisningar 2010:29

ISBN 978-952-13-4684-2 (hft.)

ISBN 978-952-13-4685-9 (pdf)

ISSN-L 1798-8977

ISSN 1798-8977 (print)

ISSN 1798-8985 (online)

www.utbildningsstyrelsen.fi

Kopijyvä Oy, Esbo 2011



FÖRESKRIFT

7.12.2010

59 /011/2010

Giltighetstid: fr.o.m. 1.2.2011 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten
att utfärda föreskriften bygger på
L 631/98, 13 § 2 mom

Upphäver UBS:s föreskrifter
8.11.2000 nr 67/011/2000

Ändrar Utbildningsstyrelsens föreskrift
-

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN FÖR MJÖLKFÖRÄDLARE

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för yrkesexamen för mjölkförädlare. Examensgrunderna ska iakttas fr.o.m. 1.2.2011. Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan fullföljas enligt grunderna av den 8.11.2000 nr 67/011/2000 t.o.m. 31.1.2013.

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

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

Generaldirektör

Timo Lankinen

Undervisningsråd

Pirkko Laurila

BILAGA

Yrkesexamen för mjölkförädlare 2010

INNEHÅLL

1	Fristående examina	7
1.1	Anordnande av fristående examina.....	7
1.2	Avläggande av fristående examen.....	7
1.3	Grunderna för fristående examen	7
1.4	Personlig tillämpning i fristående examen.....	7
1.5	Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen.....	8
1.6	Betyg	8
1.7	Utbildning som förbereder för fristående examen	9
2	Uppbyggnaden av yrkesexamen för mjölkförädlare	9
2.1	Examensdelarna.....	9
3	Krav på yrkesskicklighet i yrkesexamen för mjölkförädlare och grunder för bedömningen	10
3.1	Företagsverksamhet inom mjölkförädlingen.....	11
	Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	11
	Sätt att visa yrkesskickligheten	14
3.2	Tillverkning av färskost	15
	Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	15
	Sätt att visa yrkesskickligheten	18
3.3	Tillverkning av lagrad ost.....	19
	Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	19
	Sätt att visa yrkesskickligheten	22
3.4	Tillverkning av syrade mjölkprodukter	23
	Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	23
	Sätt att visa yrkesskickligheten	27
3.5	Tillverkning av matfetter och smörgåsmargariner	27
	Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	27
	Sätt att visa yrkesskickligheten	30
3.6	Tillverkning av glass och efterrätter	31
	Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	31
	Sätt att visa yrkesskickligheten	34
3.7	En examensdel från en annan yrkes- eller specialyrkesexamen inom livsmedelsbranschen.....	34
BILAGA	Beskrivning av den småskaliga mjölkförädlingsverksamheten och mjölkförädlarens arbete	35

1 FRISTÅENDE EXAMINA

1.1 Anordnande av fristående examina

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

1.2 Avläggande av fristående examen

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

1.3 Grunderna för fristående examen

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

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

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

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

1.4 Personlig tillämpning i fristående examen

Utbildningsstyrelsen har utfärdat en särskild föreskrift om individuell tillämpning.

1.5 Bedömning av yrkesskickligheten i fristående examen

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

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

Bedömare

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

Rättelse av bedömning

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

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

1.6 Betyg

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

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

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

1.7 Utbildning som förbereder för fristående examen

Det går inte att ställa förhandsvillkor om deltagande i utbildning på dem som deltar i fristående examina. Examina avläggs ändå huvudsakligen i samband med förberedande utbildning. Förberedande utbildning ska anordnas i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga fristående examen som en del av utbildningen.

2 UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN FÖR MJÖLKFÖRÄDLARE

2.1 Examensdelarna

Yrkesexamen för mjölkförädlare består av en obligatorisk och fem valfria examensdelar. För att få hela examen krävs att man avlägger en obligatorisk och minst två valfria examensdelar.

Yrkesexamen för mjölkförädlare
Obligatoriska delar
3.1 Företagsverksamhet inom mjölkförädlingen
Valfria delar, av vilka man ska välja två delar
3.2 Tillverkning av färskost
3.3 Tillverkning av lagrad ost
3.4 Tillverkning av syrade mjölkprodukter
3.5 Tillverkning av matfetter och smörgåsmargariner
3.6 Tillverkning av glass och efterrätter
3.7 En examensdel från en annan yrkes- eller specialyrkesexamen inom livsmedelsbranschen

3 KRAV PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN FÖR MJÖLKFÖRÄDLARE OCH GRUNDER FÖR BEDÖMNINGEN

Den yrkesskicklighet som krävs i yrkesexamen för mjölkförädlare baserar sig på de uppgifts- och färdighetsområden som finns i arbetslivet. I föremålen för bedömningen anges de områden eller aktiviteter som är centrala med tanke på yrkesskickligheten och som man vid bedömningen ska fästa särskild uppmärksamhet vid. Bedömningskriterierna i sin tur anger hur examinanden ska klara sig i sitt arbete. I punkten Sätt att visa yrkesskickligheten definieras de specialkrav som gäller vid bedömningen av det kunnande som ska visas vid examenstillfällena.

För visandet av yrkesskickligheten ska man för varje examinand göra en utredning om avläggandet av examen i ett individualiseringsdokument (UBS:s föreskrift 43/011/2006). Denna utredning görs utifrån grunderna för yrkesexamen för mjölkförädlare. Bedömningen i yrkesexamen för mjölkförädlare görs skilt för varje examensdel så att man jämför examinandens yrkesskicklighet med kraven på yrkesskicklighet i examensdelen och den prestationsnivå som fastställts i bedömningskriterierna. Prestationen avbryts om examinand försätter kundernas säkerhet i fara eller om examinand allvarligt försummar sin egen eller arbetskamraternas säkerhet.

Den yrkesskicklighet som krävs i examensgrunderna bedöms vid examenstillfällena i vilka examinand heltäckande visar att hon eller han har den yrkeskunnsighet som krävs i uppgifterna inom kompetensområdet. Efter varje examenstillfälle bedömer och dokumenterar bedömarna examinandens kunnande i relation till kraven på yrkesskicklighet, föremålen för bedömning och bedömningskriterierna. Examinandens självvärdering utgör en väsentlig del av examensprestationen. När hela examensdelen har avlagts hålls ett utvärderingssamtal i vilket examinand samt representanter för arbetsgivarna, arbetstagarna och utbildarna deltar. I slutet av utvärderingssamtalet beslutar bedömningsgruppen om den ska föreslå att examenskommissionen godkänner eller underkänner examensdelen.

Krav på yrkesskicklighet, föremål för bedömningen och bedömningskriterier

Examensdelens krav på yrkesskicklighet, som baserar sig på de uppgifts- och färdighetsområden som finns i arbetslivet, anges på följande sidor med **fet stil**. Under denna text, i vänstra kolumnen, anges de föremål för bedömningen som omfattar de kompetensområden som är centrala i fråga om yrkesskickligheten och som man vid bedömningen fäster särskild uppmärksamhet vid. Den högra kolumnen innehåller de bedömningskriterier som anger den kvalitativa och kvantitativa nivån på en godkänd prestation. Utifrån dessa bedöms om examensprestationen kan godkännas.

3.1 Företagsverksamhet inom mjölkförädlingen

Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	
Examinanden kan bedöma sina förutsättningar att driva ett företag.	
Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Bedömning av de egna förutsättningarna och resurserna för att driva företag	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • granskar och beskriver realistiskt och kritiskt sina egenskaper och sin livssituation med tanke på att driva ett företag • bedömer den personliga nyttan och riskerna med att driva ett företag • vet vilka fysiska, ekonomiska och mentala resurser som krävs i företagsverksamhet • beskriver den yrkeskunnighet som behövs vid företagsverksamhet och bedömer sakkunnigas åsikter och utnyttjar sin egen yrkeskunnighet • bedömer sin förmåga att driva företag och planerar utvecklingen av förmågan • kan använda den informations- och kommunikationsteknik som en företagare behöver.
Bedömning av möjligheterna till företagsverksamhet och bedömning av riskerna	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • jämför olika möjliga företagsformer med tanke på startåtgärderna, ansvaret, de behövliga resurserna och riskerna • tar reda på vilka stödformer och samarbetsnätverk som är möjliga för företaget • sätter sig in i och jämför de olika finansieringskanalerna med tanke på vilken som är lämplig för det egna företaget • tar reda på vilka krav lagstiftningen ställer på lokaler som används för mjölkförädling.
Utredning av möjligheter till nätverkande	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • tar reda på vilka nätverk som är viktigast inom företagets bransch • bedömer eventuellt med hjälp av sakkunniga möjligheterna att utnyttja ett nätverk och riskerna för den egna företagsverksamheten • deltar effektivt och målinriktat i ett nätverk.

Examinanden kan ta fram en affärsidé.

Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Framtagning av produkter som tillfredsställer kunderna	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• tar fram sin egen affärsidé• planerar utifrån affärsidén produkter som är lockande för en tillräckligt stor kundgrupp.
Utredning av behövliga resurser	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• bedömer det egna företagets verksamhet, resurser och produkter och utnyttjar då medlemmar i olika intressentgrupper• bedömer vilken betydelse de centrala krav som hon/han hittat i olika informationskällor vad gäller mjölkförädling har i fråga om affärsidén, kostnaderna och investeringarna.
Framtagning av en affärsidé	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• tar fram en fungerande affärsidé för sitt företag.

Examinanden kan för sitt företag utarbeta affärsplaner för de områden som är centrala med tanke på verksamheten.

Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Planering av affärsverksamhet	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• utför de lagstadgade åtgärder som krävs i samband med att man grundar ett företag• samarbetar med de myndigheter som verkställer lagarna (exempelvis hälso-, bygg- och miljömyndigheterna)• uppträder och förhandlar på ett naturligt och målinriktat sätt med olika samarbetspartner, sätter upp mål för förhandlingssituationerna och förbereder sig för förhandlingarna• beaktar i sin verksamhet de centrala kraven från de olika kundtyperna (som centralaffärerna, HORECA, storköken) till exempel i fråga om egenkontrollen, kvalitetshandboken, finansieringen och de system som finns inom handeln• utnyttjar tjänster som erbjuds av offentliga och privata sakkunniga och som är aktuella i fråga om det egna företaget• söker information i olika källor genom att kritiskt använda olika informationssökningsmetoder.

Skötsel av ekonomi och finansiering	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ser till att företagets bokföring sköts • tolkar resultat- och balansräkningen och beräknar utifrån dem de viktigaste nyckeltalen som ger information om läget i företaget • tolkar företagets bokslut bl.a. med avseende på kapital, förmögenhet, likviditet och resultat.
Utarbetande av affärsplan med hjälp av en sakkunnig	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • sätter upp mål för sitt företag och utarbetar en strategi (och svarar då på frågorna vad, för vem och hur) • definierar finansieringsprocessen för sitt företag • utarbetar en realistisk finansieringsplan för sitt företag och en realistisk resultatbudget för sin affärsverksamhet • kan med hjälp av en sakkunnig beräkna finansieringsbehovet och budgetera för företagets verksamhet • organiserar de olika funktionerna i företaget (som produktion, inköp, försäljning och administration) samt uppföljningen och planeringen av ekonomin • fastställer behovet av personal, anordningar, lokaler och utrustning • jämför olika typer och tillverkare av anordningar och bedömer deras lämplighet med tanke på den egna tillverkningsmetoden och produkten samt beaktar dimensionen vid planering av sin process • skaffar de mjölkförädlingsanordningar som är förmånligast totalekonomiskt sett • produktifierar sina produkter och beaktar de viktigaste konkurrensfaktorerna och marknadsföringskanalerna • prissätter produkterna med tanke på lönsamheten och använder vid behov sakkunniga som hjälp.
Förhandlingsförmåga	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder i företagets kommunikations- och förhandlingssituationer medvetet och naturligt muntlig, skriftlig och icke-verbal kommunikation • dokumenterar förhandlingsresultaten • utför de åtgärder som man kom överens om i förhandlingarna.

Sätt att visa yrkesskickligheten

De som avlägger examensdelen visar sin yrkeskunnighet genom att

- 1) bedöma de egna förutsättningarna för att driva ett företag
- 2) utarbeta en affärsidé och en affärsplan.

Bedömningen baserar sig på självvärdering, värdering av gruppmedlemmar och diskussioner med sakkunniga. Som arbetsredskap kan man bl.a. utnyttja olika typer av samtal och analyser. De som medverkar i bedömningen av denna helhet ska ha sakkunskap om företagsverksamhet och hur det kan utvecklas.

När affärsidén tas fram visas yrkesskickligheten på olika sätt beroende på i vilken fas företagsverksamheten befinner sig:

- **Fungerande företag:** De som avlägger examensdelen visar sin yrkeskunnighet genom att precisera företagets affärsidé i den praktiska verksamheten. De bedömer exempelvis det egna företagets verksamhet, resurser och produkter och utnyttjar då medlemmar i olika intressentgrupper. De utarbetar en plan för utveckling av sin affärsidé. I slutet av denna process tar de fram en reviderad affärsidé.
- **Företag som håller på att grundas eller som planeras:** De som avlägger examensdelen visar sin yrkeskunnighet genom att för sitt företag ta fram en affärsidé som baserar sig på planer och bedömningar som de gjort. De till exempel diskuterar och förhandlar med sakkunniga inom den egna branschen och andra företagare – personer som har anknytning till affärsidén – och gör upp planer för verksamheten i företaget (exempelvis en förtjänstmodell).

När affärsplanen utarbetas visas yrkesskickligheten på olika sätt beroende på i vilken fas företagsverksamheten befinner sig:

- **Fungerande företag:** De som avlägger examensdelen visar sin yrkeskunnighet i praktisk verksamhet när de preciserar de grundläggande lösningarna i företagets verksamhet. De diskuterar med sakkunniga och erfarna företagare inom den egna branschen. De kompletterar sin examensprestation med affärsplanen och andra planer samt med beräkningar och dokument.
- **Företag som håller på att grundas eller som planeras:** De som avlägger examensdelen visar sin yrkeskunnighet i praktisk verksamhet när de bestämmer de grundläggande lösningarna i företagets verksamhet. De diskuterar med sakkunniga inom den egna branschen, bedömer sina möjligheter och gör utredningar, beräkningar och bedömningar i anknytning till affärsplanen.

3.2 Tillverkning av färskost

Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	
Examinanden kan arbeta i en miljö där man tillverkar färskost.	
Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbete enligt egenkontrollen	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• utarbetar för sin process en egenkontrollplan i vilken hon/han fastställer de kritiska styrpunkterna, styrgränserna, de korrigerande åtgärderna samt den planerade provtagningen och tillsynen i dessa punkter• gör på eget initiativ och vid rätt tidpunkt den dokumentering som hör till egenkontrollen och iakttar de styrgränser som bestämts i egenkontrollplanen• sköter sin personliga hygien och renheten i arbetsmiljön i alla arbetsfaser vid tillverkning av färskost• kan skilja mellan rena och smutsiga lokaler (hygiengränserna) och kan styra människorna och materialflödena mellan olika lokaler• följer föreskrifterna om säkerhet i arbetet• sköter de sidoflöden och avfall som uppkommer och sorterar dem om möjligt och beaktar även annars miljön i sitt arbete• tvättar och desinficerar lokaler och utrustning ändamålsenligt och beaktar säkerheten och miljöaspekterna.
Användning av maskiner och anordningar	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• ställer in de maskiner och anordningar som används vid mjölkbehandling samt vid tillverkning och förpackning av färskost• följer anvisningarna i avvikande situationer• gör vid behov en beskrivning av fel på anordningar• tvättar och desinficerar tillverkningsanordningar och -redskap och använder då lämpliga tvättmedel och -metoder.

Examinanden kan skaffa råvaror, material och bruksvaror.**Föremål för bedömningen****Bedömningskriterier**

Anskaffning av råvaror, förnödenheter och bruksvaror

Examinanden

- jämför råvaruleverantörerna med avseende på pris, kvalitet, råvarans lämplighet, tillgång på råvaran och leveranssäkerhet
- gör inköpen enligt avtalsrutinerna i sitt företag
- kontrollerar kvaliteten på bruksvattnet.

Examinanden kan utföra de förberedande arbetena för tillverkningen.

Mottagning, bedömning och lagring av råvaror

Examinanden

- gör de mottagningskontroller som krävs i egenkontrollplanen och tolkar då bl.a. produktspecifikationer
- utför de viktigaste råvaruanalyserna som görs i en småskalig förädlingsanläggning (som temperatur, antibiotikarester, surhet och organoleptisk bedömning) och tolkar rätt de erhållna resultaten
- underkänner en råvara som inte duger för förädling
- förvarar råvarorna så att deras kvalitet inte försämras
- handlar planenligt och förnuftigt i avvikande situationer.

Förbehandling av mjölk

Examinanden

- utför de vanliga behandlingarna i en småskalig mjölkförädlingsanläggning (som separering, standardisering av sammansättningen, värmebehandling och avkylning)
- hanterar mjölk hygieniskt och varsamt så att mjölken behåller sin kvalitet.

Examinanden kan tillverka saluföringsduglig färskost.

Tillverkning av färskost

Examinanden

- bedömer om redskap och lokaler är rena organoleptiskt och med de viktigaste mikrobiologiska metoder som är lämpliga i småskalig produktion enligt sin egenkontrollplan
- följer receptet noggrant
- kontrollerar de adekvata parametrarna (t.ex. temperatur, tid, pH) i de rätta faserna
- följer de styrgränser för tillverkningsprocessen som fastställts i egenkontrollplanen bl.a. i fråga om temperatur, surhet och behandlingstider
- utför de dokumentationer som krävs i den egna egenkontrollplanen
- använder tillsatsämnen och processhjälpmiddel enligt deras användningsändamål och beaktar deras effekt i

	<p>produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> • doserar råvaror, tillsatämnen och processhjälpmedel samt kryddor i korrekta mängder och på korrekt sätt • ändrar vid behov sitt arbetssätt och motiverar eventuella avvikelser från arbetsinstruktionen • hanterar sidoflödena enligt lagstiftningen • kyler ner sin produkt med lämpliga anordningar och metoder • arbetar raskt och professionellt och beaktar de krav som gäller följande arbetsfas och arbetsmiljön samt hela tillverkningen • använder sin kunskap om mikrobiologi när det gäller att bevara produktens kvalitet, att kontrollera renheten i arbetsmiljön samt att tolka mikrobanalyser som myndigheterna gjort • söker aktivt en lösning på problem som gäller produkten eller försöker förbättra produkten eller tillverkningsprocessen.
Examinanden kan bedöma kvaliteten på sin produkt.	
Bedömning av produktkvaliteten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer organoleptiskt den färdiga produktens kvalitet • jämför produkten med dess kvalitetsspecifikation • kan bedöma kvaliteten på den färdiga produkten och råvarorna genom att tolka de viktigaste resultaten av mikrobiologiska och fysikalisk-kemiska analyser (resultat som nämns i produktens kvalitetsspecifikation) • observerar fel i produkten och antecknar avvikelserna enligt sin egenkontrollplan • använder felbenämningarna för färskost vid bedömning av kvaliteten och kan avgöra orsaken till produktfelet • planerar och genomför åtgärder som förebygger produktfel i den egna tillverkningsprocessen • dokumenterar spillet och beräknar utbytet samt jämför utbytet med målvärdet • utnyttjar information om processen, bl.a. om styrgränserna, vid utredning av orsakerna till produktfel.

Examinanden kan förpacka och förvara färskost samt ordna transporten av den.	
Förpackning av färskost	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer ett lämpligt och ekonomiskt lönsamt förpackningssätt och motiverar sitt val • förpackar sin produkt så att den ser lockande ut och så att den behåller sin kvalitet under försäljningstiden • gör märkningarna på färskostens förpackning på de båda inhemska språken och använder då vid behov hjälp av sakkunniga • kontrollerar enligt sin egenkontrollplan att märkningarna på förpackningarna är korrekta • hanterar förpackningsavfallet korrekt och miljövänligt.
Fastställande av färskostens hållbarhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • fastställer hur lång tid den egna produkten är hållbar och ger förvaringsinstruktioner för sin produkt så att kvaliteten förblir god.
Lagring av färskost	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • lagrar sin produkt så att den bevarar sin kvalitet • genomför temperaturkontrollen enligt sin egenkontrollplan.
Transport av färskost	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnar transporten med lämpligt transportmedel och sköter om kontrollen av transporttemperaturen enligt sin egenkontrollplan.
Examinanden kan på ett korrekt sätt ta emot feedback av myndigheter och kunder och använda sig av feedbacken vid utveckling av kvaliteten.	
Hantering av feedback från kunder och myndigheter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • reagerar korrekt på feedback • dokumenterar feedbacken och beaktar den i sitt arbete • följer vid behov informations- och bortdragningsplanen • utvecklar den egna verksamheten och kvaliteten i sitt arbete utifrån feedback och självbedömning • kan vid behov svara på enkla frågor om sin produkt på det andra inhemska språket eller något främmande språk.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin kompetens visavi kraven på yrkesskicklighet i examensdelen i de dagliga uppgifter som ingår i tillverkningen av färskost i en så autentisk miljö som möjligt. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ställer vid behov frågor och intervjuar henne eller honom.

Examinandens bedömningsmaterial består av de skriftliga bedömningar som bedömarna gett över examenstillfällena och av examinandens självvärdering.

3.3 Tillverkning av lagrad ost

Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	
Examinanden kan arbeta i en miljö där man tillverkar ost.	
Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbete enligt egenkontrollen	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utarbetar för sin process en egenkontrollplan i vilken hon/han fastställer de kritiska styrpunkterna, styrgränserna, de korrigerande åtgärderna samt den planerade provtagningen och tillsynen i dessa punkter • gör på eget initiativ och vid rätt tidpunkt den dokumentering som hör till egenkontrollen och iakttar de styrgränser som bestämts i egenkontrollplanen • sköter sin personliga hygien och renheten i arbetsmiljön i alla arbetsfaser vid tillverkning av ost • kan skilja mellan rena och smutsiga lokaler (hygiengränserna) och kan styra människorna och materialflödena mellan olika lokaler • följer föreskrifterna om säkerhet i arbetet • sköter de sidoflöden och avfall som uppkommer och sorterar dem om möjligt och beaktar även annars miljön i sitt arbete • tvättar och desinficerar lokaler och utrustning ändamålsenligt och beaktar säkerheten och miljöaspekterna.
Användning av maskiner och anordningar	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer in de maskiner och anordningar som används vid mjölkbehandling samt vid tillverkning och förpackning av ost • följer anvisningarna i avvikande situationer • gör vid behov en beskrivning av fel på anordningar • tvättar och desinficerar tillverkningsanordningar och -redskap och använder då lämpliga tvättmedel och -metoder.

Examinanden kan skaffa råvaror, material och bruksvaror.**Föremål för bedömningen****Bedömningskriterier**

Anskaffning av råvaror, förnödenheter och bruksvaror

Examinanden

- jämför råvaruleverantörerna med avseende på pris, kvalitet, råvarans lämplighet, tillgång på råvaran och leveranssäkerhet
- gör inköpen enligt avtalsrutinerna i sitt företag
- kontrollerar kvaliteten på bruksvattnet.

Examinanden kan utföra de förberedande arbetena för tillverkningen.

Mottagning, bedömning och lagring av råvaror

Examinanden

- gör de mottagningskontroller som krävs i egenkontrollplanen och tolkar då bl.a. produktspecifikationer
- utför de viktigaste råvaruanalyserna som görs i en småskalig förädlingsanläggning (som temperatur, antibiotikarester, surhet och organoleptisk bedömning) och tolkar rätt de erhållna resultaten
- underkänner en råvara som inte duger för förädling
- förvarar råvarorna så att deras kvalitet inte försämras
- handlar planenligt och förnuftigt i avvikande situationer.

Förbehandling av mjölk

Examinanden

- utför de vanliga behandlingarna i en småskalig mjölkförädlingsanläggning (som separering, standardisering av sammansättningen, värmebehandling och avkylning)
- hanterar mjölk hygieniskt och varsamt så att mjölken behåller sin kvalitet.

Examinanden kan tillverka saluföringsduglig ost.

Tillverkning av ost

Examinanden

- bedömer om redskap och lokaler är rena organoleptiskt och med de viktigaste mikrobiologiska metoder som är lämpliga i småskalig produktion enligt sin egenkontrollplan
- följer receptet noggrant
- kontrollerar de adekvata parametrarna (t.ex. temperatur, tid, pH) i de rätta faserna
- följer de styrgränser för tillverkningsprocessen som fastställts i egenkontrollplanen bl.a. i fråga om temperatur, surhet och behandlingstider
- utför de dokumentationer som krävs i den egna egenkontrollplanen
- väljer bland de olika syrningsmedlen det medel och det syrningsystem som är lämpligt för den egna

	<p>produkten och är insatt i syrningsmedlens inverkan på produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder tillsatsämnen och processhjälpmedel enligt deras användningsändamål och beaktar deras effekt i produkten • doserar syrningsmedlen, tillsatsämnena och processhjälpmedlen samt kryddorna i korrekta mängder och på korrekt sätt • ändrar vid behov sitt arbetssätt och motiverar eventuella avvikelser från arbetsinstruktionen • hanterar sidoflödena enligt lagstiftningen • saltar och lagrar ost på rätt sätt och följer med mognaden • kyller ner sin produkt med lämpliga anordningar och metoder • arbetar raskt och professionellt och beaktar de krav som gäller följande arbetsfas och arbetsmiljön samt hela tillverkningen • använder sin kunskap om mikrobiologi när det gäller att bevara produktens kvalitet, att kontrollera renheten i arbetsmiljön samt att tolka mikrobanalyser som myndigheterna gjort • söker aktivt en lösning på problem som gäller produkten eller försöker förbättra produkten eller tillverkningsprocessen.
--	--

Examinanden kan bedöma kvaliteten på sin produkt.

<p>Bedömning av produktkvaliteten</p>	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer organoleptiskt den färdiga produktens kvalitet • jämför produkten med dess kvalitetsspecifikation • kan bedöma kvaliteten på den färdiga produkten och råvarorna genom att tolka de viktigaste resultaten av mikrobiologiska och fysikalisk-kemiska analyser (resultat som nämns i produktens kvalitetsspecifikation) • observerar fel i produkten och antecknar avvikelserna enligt sin egenkontrollplan • använder felbenämningarna för osten vid bedömning av kvaliteten och kan avgöra orsaken till produktfelet • planerar och genomför åtgärder som förebygger produktfel i den egna tillverkningsprocessen • dokumenterar spillet och beräknar utbytet samt jämför utbytet med målvärdet • utnyttjar information om processen, bl.a. om styrgränserna, vid utredning av orsakerna till produktfel.
---------------------------------------	---

Examinanden kan förpacka och förvara ost samt ordna transporten av den.

Förpackning av ost	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• väljer ett lämpligt och ekonomiskt lönsamt förpackningssätt och motiverar sitt val• förpackar sin produkt så att den ser lockande ut och så att den behåller sin kvalitet under försäljningstiden• gör märkningarna på ostens förpackning på de båda inhemska språken och använder då vid behov hjälp av sakkunniga• kontrollerar enligt sin egenkontrollplan att märkningarna på förpackningarna är korrekta• hanterar förpackningsavfallet korrekt och miljövänligt.
Fastställande av ostens hållbarhet	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• fastställer hur lång tid den egna produkten är hållbar och ger förvaringsinstruktioner för sin produkt så att kvaliteten förblir god.
Lagring av ost	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• lagrar sin produkt så att den bevarar sin kvalitet• genomför temperaturkontrollen enligt sin egenkontrollplan.
Transport av ost	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• ordnar transporten med lämpligt transportmedel och sköter om kontrollen av transporttemperaturen enligt sin egenkontrollplan.

Examinanden tar på ett korrekt sätt emot feedback av myndigheter och kunder.

Hantering av feedback från kunder och myndigheter	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• reagerar korrekt på feedback• dokumenterar feedbacken och beaktar den i sitt arbete• följer vid behov informations- och bortdragningsplanen• utvecklar den egna verksamheten och kvaliteten i sitt arbete utifrån feedback och självbedömning• kan vid behov svara på enkla frågor om sin produkt på det andra inhemska språket eller något främmande språk.
---	--

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin kompetens visavi kraven på yrkesskicklighet i examensdelen i de dagliga uppgifter som ingår i tillverkningen av ost i en så autentisk miljö som möjligt. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ställer vid behov frågor och intervjuar henne eller honom.

Examinandens bedömningsmaterial består av de skriftliga bedömningar som bedömarna gett över examenstillfällena och av examinandens självvärdering.

3.4 Tillverkning av syrade mjölkprodukter

Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	
Examinanden kan arbeta i en miljö där man tillverkar syrade mjölkprodukter.	
Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbete enligt egenkontrollen	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utarbetar för sin process en egenkontrollplan i vilken hon/han fastställer de kritiska styrpunkterna, styrgränserna, de korrigerande åtgärderna samt den planerade provtagningen och tillsynen i dessa punkter • gör på eget initiativ och vid rätt tidpunkt den dokumentering som hör till egenkontrollen och iakttar de styrgränser som bestämts i egenkontrollplanen • sköter sin personliga hygien och renheten i arbetsmiljön i alla arbetsfaser vid tillverkning av produkten • kan skilja mellan rena och smutsiga lokaler (hygiengränserna) och kan styra människorna och materialflödena mellan olika lokaler • följer föreskrifterna om säkerhet i arbetet • sköter de sidoflöden och avfall som uppkommer och sorterar dem om möjligt och beaktar även annars miljön i sitt arbete • tvättar och desinficerar lokaler och utrustning ändamålsenligt och beaktar säkerheten och miljöaspekterna.
Användning av maskiner och anordningar som behövs	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer in de maskiner och anordningar som används vid mjölkbehandling samt vid tillverkning och förpackning av syrade mjölkprodukter • handlar planenligt och förnuftigt i avvikande situationer • gör vid behov en beskrivning av fel på anordningar • tvättar och desinficerar tillverkningsanordningar och -redskap och använder då lämpliga tvättmedel och -metoder.

Examinanden kan skaffa råvaror, material och bruksvaror.**Föremål för bedömningen****Bedömningskriterier**

Anskaffning av råvaror, förnödenheter och bruksvaror

Examinanden

- jämför råvaruleverantörerna med avseende på pris, kvalitet, råvarans lämplighet, tillgång på råvaran och leveranssäkerhet
- gör inköpen enligt avtalsrutinerna i sitt företag
- kontrollerar kvaliteten på bruksvattnet.

Examinanden kan utföra de förberedande arbetena för tillverkningen.

Mottagning, bedömning och lagring av råvaror

Examinanden

- gör de mottagningskontroller som krävs i egenkontrollplanen och tolkar då bl.a. produktspecifikationer
- utför de viktigaste råvaruanalyserna som görs i en småskalig förädlingsanläggning (som temperatur, antibiotikarester, surhet och organoleptisk bedömning) och tolkar rätt de erhållna resultaten
- underkänner en råvara som inte duger för förädling
- förvarar råvarorna så att deras kvalitet inte försämras
- handlar planenligt och förnuftigt i avvikande situationer.

Förbehandling av mjölk

Examinanden

- utför de vanliga behandlingarna i en småskalig mjölkförädlingsanläggning (som separering, standardisering av sammansättningen, värmebehandling och avkylning)
- hanterar mjölk hygieniskt och varsamt så att mjölken behåller sin kvalitet.

Examinanden kan tillverka en saluföringsduglig syrad mjölkprodukt.

Tillverkning av en syrad mjölkprodukt

Examinanden

- bedömer om redskap och lokaler är rena organoleptiskt och med de viktigaste mikrobiologiska metoder som är lämpliga i småskalig produktion enligt sin egenkontrollplan
- följer receptet noggrant
- kontrollerar de adekvata parametrarna (t.ex. temperatur, tid, pH) i de rätta faserna
- följer de styrgränser för tillverkningsprocessen som fastställts i egenkontrollplanen bl.a. i fråga om temperatur, surhet och behandlingstider
- utför de dokumentationer som krävs i den egna egenkontrollplanen
- väljer bland de olika syrningsmedlen det medel och det syrningsystem som är lämpligt för den egna

	<p>produkten och är insatt i syrningsmedlens inverkan på produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillverkar vid behov godtagbart syrningsmedel av god kvalitet i liten skala och vet vilka egenskaper ett gott syrningsmedel har och vilka kriterierna är för att underkänna det • väljer de korrekta syrningsförhållandena för produkten (mognadstemperatur och tid) • använder tillsatsämnen och processhjälpmedel enligt deras användningsändamål och beaktar deras effekt i produkten • doserar syrningsmedlen, tillsatsämnena och processhjälpmedlen samt kryddorna och sylterna i korrekta mängder och på korrekt sätt • ändrar vid behov sitt arbetssätt och motiverar eventuella avvikelser från arbetsinstruktionen • hanterar sidoflödena enligt lagstiftningen • kyler ner sin produkt med lämpliga anordningar och metoder • arbetar raskt och professionellt och beaktar de krav som gäller följande arbetsfas och arbetsmiljön samt hela tillverkningen • använder sin kunskap om mikrobiologi när det gäller att bevara produktens kvalitet, att kontrollera renheten i arbetsmiljön samt att tolka mikroanalyser som myndigheterna gjort • söker aktivt en lösning på problem som gäller produkten eller försöker förbättra produkten eller tillverkningsprocessen.
--	--

Examinanden kan bedöma kvaliteten på sin produkt.

<p>Bedömning av produktkvaliteten</p>	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer organoleptiskt den färdiga produktens kvalitet • jämför produkten med dess kvalitetsspecifikation • kan bedöma kvaliteten på den färdiga produkten och råvarorna genom att tolka de viktigaste resultaten av mikrobiologiska och fysikalisk-kemiska analyser (resultat som nämns i produktens kvalitetsspecifikation) • observerar fel i produkten och antecknar avvikelserna enligt sin egenkontrollplan • använder felbenämningarna för syrade mjölkprodukter och kan avgöra orsakerna till produktfel • planerar och genomför åtgärder som förebygger produktfel i den egna tillverkningsprocessen • dokumenterar spillet och beräknar utbytet samt jämför utbytet med målvärdet
---------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • utnyttjar information om processen, bl.a. om styrgränserna, vid utredning av orsakerna till produktfel.
Examinanden kan förpacka och förvara en syrad mjölkprodukt samt ordna transporten av den.	
Förpackning av en syrad mjölkprodukt	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer ett lämpligt och ekonomiskt lönsamt förpackningssätt och motiverar sitt val • förpackar sin produkt så att den ser lockande ut och så att den behåller sin kvalitet under försäljningstiden • gör märkningarna på den syrade mjölkproduktens förpackning på de båda inhemska språken och använder då vid behov hjälp av sakkunniga • kontrollerar enligt sin egenkontrollplan att märkningarna på förpackningarna är korrekta • hanterar förpackningsavfallet korrekt och miljövänligt.
Fastställande av en syrad mjölkprodukts hållbarhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • fastställer hur lång tid den egna produkten är hållbar och ger förvaringsinstruktioner för sin produkt så att kvaliteten förblir god.
Lagring av en syrad mjölkprodukt	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • lagrar sin produkt så att den bevarar sin kvalitet • genomför temperaturkontrollen enligt sin egenkontrollplan.
Transport av en syrad mjölkprodukt	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnar transporten med lämpligt transportmedel och sköter om kontrollen av transporttemperaturen enligt sin egenkontrollplan.
Examinanden kan på ett korrekt sätt ta emot feedback av myndigheter och kunder.	
Hantering av feedback från kunder och myndigheter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • reagerar korrekt på feedback • dokumenterar feedbacken och beaktar den i sitt arbete • följer vid behov informations- och bortdragningsplanen • utvecklar den egna verksamheten och kvaliteten i sitt arbete utifrån feedback och självbedömning • kan vid behov svara på enkla frågor om sin produkt på det andra inhemska språket eller något främmande språk.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin kompetens visavi kraven på yrkesskicklighet i examensdelen i de dagliga uppgifter som ingår i tillverkningen av en syrad mjölkprodukt i en så autentisk miljö som möjligt. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ställer vid behov frågor och intervjuar henne eller honom.

Examinandens bedömningsmaterial består av de skriftliga bedömningar som bedömarna gett över examenstillfällena och av examinandens självvärdering.

3.5 Tillverkning av matfetter och smörgåsmargariner

Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	
Examinanden kan arbeta i en miljö där man tillverkar matfetter och smörgåsmargariner.	
Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbete enligt egenkontrollen	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• utarbetar för sin process en egenkontrollplan i vilken hon/han fastställer de kritiska styrpunkterna, styrgränserna, de korrigerande åtgärderna samt den planerade provtagningen och tillsynen i dessa punkter• gör på eget initiativ och vid rätt tidpunkt den dokumentering som hör till egenkontrollen och iakttar de styrgränser som bestämts i egenkontrollplanen• sköter sin personliga hygien och renheten i arbetsmiljön i alla arbetsfaser vid tillverkning av matfetter och smörgåsmargariner• kan skilja mellan rena och smutsiga lokaler (hygiengränserna) och kan styra människorna och materialflödena mellan olika lokaler• följer föreskrifterna om säkerhet i arbetet• sköter de sidoflöden och avfall som uppkommer och sorterar dem om möjligt och beaktar även annars miljön i sitt arbete• tvättar och desinficerar lokaler och utrustning ändamålsenligt och beaktar säkerheten och miljöaspekterna.
Användning av maskiner och anordningar	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• ställer in de maskiner och anordningar som används vid mjölkbehandling samt vid tillverkning och förpackning av produkten• kan agera i avvikande situationer• kan vid behov göra en beskrivning av fel på apparater• tvättar och desinficerar tillverkningsanordningar och -redskap och använder då lämpliga tvättmedel och -metoder.

Examinanden kan skaffa råvaror, material och bruksvaror.

Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Anskaffning av råvaror, förnödenheter och bruksvaror	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• jämför råvaruleverantörerna med avseende på pris, kvalitet, råvarans lämplighet, tillgång på råvaran och leveranssäkerhet• gör inköpen enligt avtalsrutinerna i sitt företag• kontrollerar kvaliteten på bruksvattnet.

Examinanden kan utföra de förberedande arbetena för tillverkningen.

Mottagning, bedömning och lagring av råvaror	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• gör de mottagningskontroller som krävs i egenkontrollplanen och tolkar då bl.a. produktspecifikationer• utför de viktigaste råvaruanalyserna som görs i en småskalig förädlingsanläggning (som temperatur, antibiotikarester, surhet och organoleptisk bedömning) och tolkar rätt de erhållna resultaten• underkänner en råvara som inte duger för förädling• förvarar råvarorna så att deras kvalitet inte försämras• handlar planenligt och förnuftigt i avvikande situationer.
Förbehandling av mjölk och grädde	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• utför de vanliga behandlingarna av mjölk och grädde i en småskalig förädlingsanläggning (som separering, standardisering av sammansättningen, värmebehandling och avkylning)• hanterar råvarorna hygieniskt och varsamt så att de behåller sin kvalitet.

Examinanden kan tillverka ett saluföringsdugligt matfett eller smörgåsmargarin.

Tillverkning av en produkt	Examinanden <ul style="list-style-type: none">• bedömer om redskap och lokaler är rena organoleptiskt och med de viktigaste mikrobiologiska metoder som är lämpliga i småskalig produktion enligt sin egenkontrollplan• följer receptet noggrant• kontrollerar de adekvata parametrarna (t.ex. temperatur, tid, pH) i de rätta faserna• följer de styrgränser för tillverkningsprocessen som fastställts i egenkontrollplanen bl.a. i fråga om temperatur, surhet och behandlingstider• utför de dokumentationer som krävs i den egna egenkontrollplanen• väljer bland de olika syrningsmedlen det medel och det syrningsystem som är lämpligt för den egna produkten
----------------------------	--

	<p>och är insatt i syrningsmedlens inverkan på produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder tillsatsämnen och processhjälpmedel enligt deras användningsändamål och beaktar deras effekt i produkten • doserar råvaror, syrningsmedel, tillsatsämnen och processhjälpmedel samt kryddor i korrekta mängder och på korrekt sätt • ändrar vid behov sitt arbetssätt och motiverar eventuella avvikelser från arbetsinstruktionen • hanterar sidoflödena enligt lagstiftningen • kyler ner sin produkt med lämpliga anordningar och metoder • arbetar raskt och professionellt och beaktar de krav som gäller följande arbetsfas och arbetsmiljön samt hela tillverkningen • använder sin kunskap om mikrobiologi när det gäller att bevara produktens kvalitet, att kontrollera renheten i arbetsmiljön samt att tolka mikrobanalyser som myndigheterna gjort • söker aktivt en lösning på problem som gäller produkten eller försöker förbättra produkten eller tillverkningsprocessen.
<p>Examinanden kan bedöma kvaliteten på sin produkt.</p>	
<p>Bedömning av produktkvaliteten</p>	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer organoleptiskt den färdiga produktens kvalitet • jämför produkten med dess kvalitetsspecifikation • kan bedöma kvaliteten på den färdiga produkten och råvarorna genom att tolka de viktigaste resultaten av mikrobiologiska och fysikalisk-kemiska analyser (resultat som nämns i produktens kvalitetspecifikation) • observerar fel i produkten och antecknar avvikelserna enligt sin egenkontrollplan • använder felbenämningarna för matfetterna och smörgåsmargarinerna och kan avgöra orsakerna till produktfel • planerar och genomför åtgärder som förebygger produktfel i den egna tillverkningsprocessen • dokumenterar spillet och beräknar utbytet samt jämför utbytet med målvärdet • utnyttjar information om processen, bl.a. om styrgränserna, vid utredning av orsakerna till produktfel.

Examinanden kan förpacka och förvara produkten samt ordna transporten av den.	
Förpackning av matfett och smörgåsmargarin	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer ett lämpligt och ekonomiskt lönsamt förpackningsätt och motiverar sitt val • förpackar sin produkt så att den ser lockande ut och så att den behåller sin kvalitet under försäljningstiden • gör märkningarna på produktens förpackning på de båda inhemska språken och använder då vid behov hjälp av sakkunniga • kontrollerar enligt sin egenkontrollplan att märkningarna på förpackningarna är korrekta • hanterar förpackningsavfallet korrekt och miljövänligt.
Fastställande av produktens hållbarhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • fastställer hur lång tid den egna produkten är hållbar och ger förvaringsinstruktioner för sin produkt så att kvaliteten förblir god.
Lagring av produkten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • lagrar sin produkt så att den bevarar sin kvalitet • genomför temperaturkontrollen enligt sin egenkontrollplan.
Transport av produkten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordnar transporten med lämpligt transportmedel och sköter om kontrollen av transporttemperaturen enligt sin egenkontrollplan.
Examinanden kan på ett korrekt sätt ta emot feedback av myndigheter och kunder och kan använda sig av feedbacken vid utveckling av kvaliteten.	
Hantering av feedback från kunder och myndigheter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • reagerar korrekt på feedback • dokumenterar feedbacken och beaktar den i sitt arbete • följer vid behov informations- och bortdragningsplanen • utvecklar den egna verksamheten och kvaliteten i sitt arbete utifrån feedback och självbedömning • kan vid behov svara på enkla frågor om sin produkt på det andra inhemska språket eller något främmande språk.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin kompetens visavi kraven på yrkesskicklighet i examensdelen i de dagliga uppgifter som ingår i tillverkningen av matfett eller smörgåsmargarin i en så autentisk miljö som möjligt. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ställer vid behov frågor och intervjuar henne eller honom.

Examinandens bedömningsmaterial består av de skriftliga bedömningar som bedömarna gett över examenstillfällena och av examinandens självvärdering.

3.6 Tillverkning av glass och efterrätter

Krav på yrkesskicklighet i examensdelen	
Examinanden kan arbeta i en miljö där man tillverkar glass och efterrätter.	
Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Arbete enligt egenkontrollen	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • utarbetar för sin process en egenkontrollplan i vilken hon/han fastställer de kritiska styrpunkterna, styrgränserna, de korrigerande åtgärderna samt den planerade provtagningen och tillsynen i dessa punkter • gör på eget initiativ och vid rätt tidpunkt den dokumentering som hör till egenkontrollen och iakttar de styrgränser som bestämts i egenkontrollplanen • sköter sin personliga hygien och renheten i arbetsmiljön i alla arbetsfaser vid tillverkning av produkten • kan skilja mellan rena och smutsiga lokaler (hygiengränserna) och kan styra människorna och materialflödena mellan olika lokaler • följer föreskrifterna om säkerhet i arbetet • sköter de sidoflöden och avfall som uppkommer och sorterar dem om möjligt och beaktar även annars miljön i sitt arbete • tvättar och desinficerar lokaler och utrustning ändamålsenligt och beaktar säkerheten och miljöaspekterna.
Användning av maskiner och anordningar	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • ställer in de maskiner och anordningar som används vid mjölkbehandling samt vid tillverkning och förpackning av produkten • följer anvisningarna i avvikande situationer • gör vid behov en beskrivning av fel på anordningar • tvättar och desinficerar tillverkningsanordningar och -redskap och använder då lämpliga tvättmedel och -metoder.
Examinanden kan skaffa råvaror, material och bruksvaror.	
Föremål för bedömningen	Bedömningskriterier
Anskaffning av råvaror, förnödenheter och bruksvaror	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • jämför råvaruleverantörerna med avseende på pris, kvalitet, råvarans lämplighet, tillgång på råvaran och leveranssäkerhet • gör inköpen enligt avtalsrutinerna i sitt företag • kontrollerar kvaliteten på bruksvattnet.

Examinanden kan utföra de förberedande arbetena för tillverkningen.

Mottagning, bedömning och lagring av råvaror	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• gör de mottagningskontroller som krävs i egenkontrollplanen och tolkar då bl.a. produktspecifikationer• utför de viktigaste råvaruanalyserna som görs i en småskalig förädlingsanläggning (som temperatur, antibiotikarester, surhet och organoleptisk bedömning) och tolkar rätt de erhållna resultaten• underkänner en råvara som inte duger för förädling• förvarar råvarorna så att deras kvalitet inte försämras• handlar planenligt och förnuftigt i avvikande situationer.
Förbehandling av mjölk och grädde	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• utför de vanliga behandlingarna av råvarorna i en småskalig förädlingsanläggning (som separering, standardisering av sammansättningen, värmebehandling och avkylning)• hanterar mjölkråvarorna hygieniskt och varsamt så att de behåller sin kvalitet.

Examinanden kan tillverka glass eller efterrätter som kan saluföras.

Tillverkning av produkter	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none">• bedömer om redskap och lokaler är rena organoleptiskt och med de viktigaste mikrobiologiska metoder som är lämpliga i småskalig produktion enligt sin egenkontrollplan• följer receptet noggrant• kontrollerar de adekvata parametrarna (t.ex. temperatur, tid, vispningsgrad, pH) i de rätta faserna• följer de styrgränser för tillverkningsprocessen som fastställts i egenkontrollplanen bl.a. i fråga om temperatur och behandlingstider• utför de dokumentationer som krävs i den egna egenkontrollplanen• använder tillsatsämnen och processhjälpmedel enligt deras användningsändamål och beaktar deras effekt i produkten• doserar syrningsmedlen, tillsatsämnena och processhjälpmedlen samt kryddorna i korrekta mängder och på korrekt sätt• ändrar vid behov sitt arbetssätt och motiverar eventuella avvikelser från arbetsinstruktionen• hanterar sidoflödena enligt lagstiftningen• kyler ner sin produkt och fryser den med lämpliga anordningar och metoder• arbetar raskt och professionellt och beaktar de krav
---------------------------	--

	<p>som gäller följande arbetsfas och arbetsmiljön samt hela tillverkningen</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder sin kunskap om mikrobiologi när det gäller att bevara produktens kvalitet, att kontrollera renheten i arbetsmiljön samt att tolka mikrobanalyser som myndigheterna gjort • söker aktivt en lösning på problem som gäller produkten eller försöker förbättra produkten eller tillverkningsprocessen.
<p>Examinanden kan bedöma kvaliteten på sin produkt.</p>	
Bedömning av produktkvaliteten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer organoleptiskt den färdiga produktens kvalitet • jämför produkten med dess kvalitetsspecifikation • kan bedöma kvaliteten på den färdiga produkten och råvarorna genom att tolka de viktigaste resultaten av mikrobiologiska och fysikalisk-kemiska analyser (resultat som nämns i produktens kvalitetsspecifikation) • observerar fel i produkten och antecknar avvikelserna enligt sin egenkontrollplan • använder felbenämningarna för glasser och efterrätter och kan avgöra orsakerna till produktfel • planerar och genomför åtgärder som förebygger produktfel i den egna tillverkningsprocessen • dokumenterar spillet och beräknar utbytet samt jämför utbytet med målvärdet • utnyttjar information om processen, bl.a. om styrgränserna, vid utredning av orsakerna till produktfel.
<p>Examinanden kan förpacka och förvara produkten samt ordna transporten av den.</p>	
Förpackning av produkten	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer ett lämpligt och ekonomiskt lönsamt förpackningssätt och motiverar sitt val • förpackar sin produkt så att den ser lockande ut och så att den behåller sin kvalitet under försäljningstiden • gör märkningarna på produktens förpackning på de båda inhemska språken och använder då vid behov hjälp av sakkunniga • kontrollerar enligt sin egenkontrollplan att märkningarna på förpackningarna är korrekta • hanterar förpackningsavfallet korrekt och miljövänligt.
Fastställande av produktens hållbarhet	<p>Examinanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • fastställer hur lång tid den egna produkten är hållbar och ger förvaringsinstruktioner för sin produkt så att kvaliteten förblir god.

Lagring av produkten	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • lagrar sin produkt så att den bevarar sin kvalitet • genomför temperaturkontrollen enligt sin egenkontrollplan.
Transport av produkten	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • ordnar transporten med lämpligt transportmedel och sköter om kontrollen av transporttemperaturen enligt sin egenkontrollplan.
Examinanden kan på ett korrekt sätt ta emot feedback av myndigheter och kunder och kan använda sig av feedbacken vid förbättring av kvaliteten.	
Hantering av feedback från kunder och myndigheter	Examinanden <ul style="list-style-type: none"> • reagerar korrekt på feedback • dokumenterar feedbacken och beaktar den i sitt arbete • följer vid behov informations- och bortdragningsplanen • utvecklar den egna verksamheten och kvaliteten i sitt arbete utifrån feedback och självbedömning • kan vid behov svara på enkla frågor om sin produkt på det andra inhemska språket eller något främmande språk.

Sätt att visa yrkesskickligheten

Examinanden visar sin kompetens visavi kraven på yrkesskicklighet i examensdelen i de dagliga uppgifter som ingår i tillverkningen av glass eller en efterrätt i en så autentisk miljö som möjligt. Bedömarna följer med och bedömer examinandens arbete och ställer vid behov frågor och intervjuar henne eller honom.

Examinandens bedömningsmaterial består av de skriftliga bedömningar som bedömarna gett över examenstillfällena och av examinandens självvärdering.

3.7 En examensdel från en annan yrkes- eller specialyrkesexamen inom livsmedelsbranschen

I yrkesexamen för mjölkförädlare kan man inkludera en examensdel från någon annan yrkes- eller specialyrkesexamen inom livsmedelsbranschen. Intyget över att en examensdel har avlagts ges alltid av den examenskommission som ansvarar för den aktuella examen, och examenskommissionen för mejeribranschen erkänner på basis av intyget denna examensdel som en del av yrkesexamen för mjölkförädlare.

BILAGA

Beskrivning av den småskaliga mjölkförädlingsverksamheten och mjölkförädlarens arbete

Mjölken är ett näringsmässigt viktigt baslivsmedel, och när denna råvara produceras, behandlas och förädlas ska man iaktta särskild noggrannhet och kvalitetsnormer. Mjölkförädlingen i Finland är koncentrerad till stora enheter som ägs av några få block, och produkttillverkningen är en typisk processindustri. Å andra sidan framställs framförallt specialostar och färskprodukter i allt högre utsträckning i liten skala. Då är det manuella arbetets andel betydande och det är mycket viktigt med totalhantering av produktionskedjan, med företagsverksamhet och med yrkeskunnighet.

På landsbygden har det grundats många små mjölkförädlare företag som säljer sina produkter i huvudsak till den lokala marknaden. En betydande del av dessa företag drivs på bondgårdar, och vid förädlingen används den egenproducerade råvaran. Grunden för och styrkan i detta slag av verksamhet i landsbygdsföretagen är att produkterna och tjänsterna differentieras. Det är nästan det enda sättet för att man ska få in en fot på marknaden, som både i fråga om industrin och detaljhandeln karakteriseras av en kraftig koncentration och konkurrens om marknadsandelar med låga priser. Differentiering gör att en produkt skiljer sig från konkurrerande produkter och ger mervärde, för vilket kunderna är beredda att betala ett högre pris än för massprodukterna.

Man ska också kunna marknadsföra produkten för kunderna. Detta förutsätter att man identifierar de potentiella kunderna – den egna målgruppen. Ett kundorienterat tänkande utgör en nyckelfaktor vid småskalig företagsverksamhet inom mjölkförädlingen. Det är typiskt att dessa företags produkter ofta uppfattas som unika delikatess- och gourmetprodukter eller ekologiska produkter. Man betonar också kraftigt produktens och råvarans ursprung.

Livsmedelssäkerhetens betydelse blir allt viktigare. Mjolkprodukterna, i synnerhet de färska produkterna, är lättförädlbara. Därför kan de vara potentiella spridare av sjukdomsalstrande bakterier, om man inte i alla faser av produktionen arbetar hygieniskt och följer principerna i egenkontrollen. Kvalitetssystemen används som stöd för verksamheten i många mjölkförädlare företag.

Miljöfrågorna är viktiga även inom jordbruks- och livsmedelssektorn. Naturenligheten både inom produktionen av mjölkråvaran och inom förädlingen är en beaktansvärd trend även inom mejeribranschen. De etiska aspekterna i fråga om livsmedelsproduktionen får allt större betydelse. Till dessa hör bl.a. lokal produktion, husdjurens hälsofrågor och produktionsförhållandena samt produktionens miljökonsekvenser.

Enligt landsbygdsföretagarna är samarbete med andra företag en central faktor, med vilken man kan förbättra lönsamheten i verksamheten. Samarbete kan betyda lägre kostnader, större produktionsvolym och mer marknadsföring. Samarbets- och interaktionsfärdigheter och förhandlingsförmåga behövs också när man träffar kunderna och andra intressentgrupper.

Mjölkförädlarna tillverkar produkter i liten skala, i allmänhet för den lokala marknaden. De är ofta självständiga företagare, vilket betyder att de har ansvar för både tillverkningen av produkten och företagets verksamhet och dess fortbestånd. Företagarna behöver inte behärska allt, det viktigaste är att veta vad man kan och göra det som man är bäst på. För att klara av att köpa tjänster, vilket hör till företagets rutiner, är det emellertid nödvändigt att ha basfärdigheterna i företagsverksamhet.

Tryckt
ISBN 978-952-13-4584-5 (hft.)
ISSN 1798-8977

Online
ISBN 978-952-13-4585-2
ISSN 1798-8985

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.