

Grunder för fristående examen

YRKESEXAMEN INOM MEJERIINDUSTRIN
2005

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN INOM MEJERIINDUSTRIN
2005**

© Utbildningsstyrelsen 2005

Edita Prima Oy

Helsingfors 2005



DNR 27/011/2005

FÖRESKRIFT **Iakttas som förpliktande**

DATUM **30.9.2005**

Giltighetstid
fr.o.m. 1.10.2005 tillsvidare

De stadganden på vilka befogenheten att utfärda föreskriften bygger

L 631/1998 13 § 2 mom

A 812/1998 1 § 1 mom

Upphäver Föreskrift Nr 27/011/2004

Ändrar Föreskrift Nr

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN INOM MEJERIINDUSTRIN

Utbildningsstyrelsen har fastställt grunderna för yrkesexamen inom mejeriindustri. Examensgrunderna skall iakttas fr.o.m. 1.10.2005 tillsvidare.

Utbildningsanordnare som ordnar utbildning som förbereder för examen eller för del därav skall göra upp och godkänna en läroplan för utbildningen med beaktande av vad som bestämts i dessa grunder. Som en del av den förberedande utbildningen skall ordnas prov som påvisar yrkesskickligheten.

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

Om de uppgifter som skall antecknas på betygen och om betygsmodellerna samt om grunderna för uppgörandet av de personliga studieprogrammen bestäms separat.

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 av påvisa yrkesskicklighet och för bedömning av examensprestationerna.....	8

Kapitel 2

Uppbyggnaden av yrkesexamen inom mejeriindustrin.....	8
1 § Examensdelarna	8

Kapitel 3

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen inom mejeriindustrin och grunderna för bedömningen.....	9
1 § Verksamhetsprocessen inom mejeriindustrin.....	11
a) Krav på yrkesskicklighet	11
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	11
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	16
2 § Industriell tillverkning av färska produkter	17
a) Krav på yrkesskicklighet	17
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	17
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	20
3 § Industriell tillverkning av ost	20
a) Krav på yrkesskicklighet	20
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	20
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	23
4 § Industriell tillverkning av matfett eller bredbara pålägg	24
a) Krav på yrkesskicklighet	24
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	24
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	27
5 § Industriell tillverkning av torkade mjölkprodukter	27
a) Krav på yrkesskicklighet	27
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	27
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	30
6 § Industriell tillverkning av glass eller specialprodukter	30
a) Krav på yrkesskicklighet	30
b) Mål och kriterier för bedömningen.....	30
c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet	33

7 §	Förpackning inom mejeriindustrin	33
a)	Krav på yrkesskicklighet	33
b)	Mål och kriterier för bedömningen	33
c)	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	36
8 §	Lagerarbete vid en produktionsanläggning	37
a)	Krav på yrkesskicklighet	37
b)	Mål och kriterier för bedömningen	37
c)	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	39

BILAGA

Yrkesexamen inom mejeriindustrin	41
--	----

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 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 MEJERIINDUSTRIN

När yrkesexamen inom mejeriindustrin avläggs påvisar examinanden sin yrkeskunnsighet genom att visa att han eller hon behärskar mejeriprocesserna och är kvalitetsmedveten. Examinanden skall kunna utföra sitt arbete självständigt i produktionsprocessen i ett företag som förädlar mjölkcess. Yrkesmässigt arbete förutsätter god samarbetsförmåga. I arbetslivet förväntas också kommunikativ färdigheter och problemlösnings- och beslutsfattningsförmåga.

1 § Examensdelarna

Yrkesexamen inom mejeriindustrin består av en obligatorisk examensdel (1) och en valbar examensdel (2–8). Examen är färdig när den obligatoriska och den valbara examensdelen är avlagda med godkänt vitsord.

Delarna i yrkesexamen inom mejeriindustrin är följande:

Obligatorisk del:

1. Verksamhetsprocessen inom mejeriindustrin

Valbara delar:

2. Industriell tillverkning av färska produkter
3. Industriell tillverkning av ost
4. Industriell tillverkning av matfett eller bredbara pålägg
5. Industriell tillverkning av torkade produkter
6. Industriell tillverkning av glass eller specialprodukter
7. Förpackning inom mejeriindustrin
8. Lagerarbete inom en produktionsanläggning

Kapitel 3

KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN INOM MEJERI-INDUSTRIN OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

I yrkesexamen inom mejeriindustrin är kraven på yrkesskicklighet uppställda utgående från uppgifts- och färdighetsområden inom arbetslivet. Målen för bedömningen anger de centrala områden eller funktioner som är viktiga med tanke på yrkesskickligheten och som bör ägnas speciell uppmärksamhet vid bedömningen. Bedömningskriterierna uttrycker hur examinanden skall klara sig i sitt arbete. I punkten Sätten att påvisa yrkesskicklighet definieras kraven för avläggande av fristående yrkesprov för ifrågavarande examensdel och kraven för bedömningen av det.

Systemet med fristående examina grundar sig på den plan för anordandet av fristående yrkesprov som respektive läroanstalt utarbetar. De fristående yrkesproven skall vara baserade på examenskraven och uppgifterna i dem skall planeras så att de fyller de centrala kraven på yrkeskompetens. I proven skall de områden eller funktioner som anges i målen för bedömningen ingå och de skall visa examinandens förutsättningar och förmåga att omvandla och tillämpa sina kunskaper och färdigheter i varierande situationer. Platsen där de olika examensdelarna avläggs skall vara så beskaffad att examinanden där kan utföra sina uppgifter så att det är möjligt att på ett tillfredsställande sätt konstatera att examinanden har uppnått den prestationsnivå som har fastställts i bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel.

För att examinanderna skall kunna påvisa sin yrkesskicklighet skall för var och en av dem omsorgsfullt utarbetas en individuell plan för de fristående yrkesproven (Utbildningsstyrelsens föreskrift 47/011/2000). Planen skall utarbetas enligt dessa examensgrunder inom mejeriindustrin. Vid bedömningen av yrkesexamen inom mejeriindustrin bedömer man en examensdel i sänder, så att examinandens yrkesskicklighet jämförs med

kraven på yrkesskicklighet för ifrågavarande examensdel och med den i bedömningskriterierna fastställda prestationsnivån. Vid bedömningen av de fristående yrkesproven insamlas material för bedömningsbeslutet. Bedömningsmaterialet insamlas systematiskt och främst enligt kvalitativa metoder, utgående från de yrkesmässiga färdigheter som examinanden påvisar i arbetssituationen. Bedömningsbeslutet huruvida prestationen är godkänd eller underkänd fattas utifrån det insamlade materialet, vid ett trepartsmöte mellan representanter för arbetsgivare, arbetstagare och utbildaren. I varje examensdel godkänns en sådan prestation som motsvarar den prestationsnivå som fastställts i bedömningskriterierna.

För att göra bedömningen enhetlig fastställer vederbörande examenskommission den slutliga linjedragningen för bedömningen av yrkesskickligheten. Kommissionen får dock inte ändra bedömningsgrunderna. För att säkerställa den riksomfattande kvalitetsnivån för dessa examina är den som anordnar fristående yrkesprov skyldig att överlåta en plan för fristående examen inom mejeriindustrin till examenskommissionen inom mejeriindustrin innan proven arrangeras. Examenskommissionen fattar beslut i tolkningsfrågor, exempelvis hur provplatserna lämpar sig för att avlägga prov i ifrågavarande examensdel och huruvida yrkesproven är tillräckliga.

Proven avbryts om examinandens agerande äventyrar kundernas säkerhet, eller om examinanden allvarligt nonchalerar sin egen eller arbetsgemenskapens säkerhet.

För de olika examensdelarna är kraven på yrkesskicklighet, målen och kriterierna för bedömningen samt sätten att påvisa yrkesskicklighet följande:

a) Kraven på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Utgångspunkten för arbetet som examinanden utför i denna examensdel är kännedom om mjölkens egenskaper och uppfattning om produktionskedjan som helhet. Examinanden skall känna till mjölkens genomsnittliga sammansättning.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel vet hurdan mjölkråvara av god kvalitet är och kan också bedöma kvaliteten på andra råvaror som används i produktionen (halvfabrikat, sylter och tillsatsämnen)</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till huvudragen i mjölkens förädlingskedja, från uppsamling av mjölkråvara till färdig produkt</p>	<p>Kännedom om mjölkens egenskaper</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för mjölkens genomsnittliga kemiska sammansättning (fett, protein, laktos, vatten och mineralämnen) • känner till huvudragen i mjölkproduktion samt ekologisk mjölkproduktion och -förädling <p>Bedömning av råvarans förädlingsduglighet</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för kännetecknen på råvara av god kvalitet (temperatur, rester av mikrobäläkemedel, lukt och färg) samt grundegenskaperna hos andra råvaror • vet betydelsen av organoleptisk bedömning vid bedömningen av förädlingsdugligheten • känner företagets praxis vid behandling av förskämd råvara och handlar därefter • kontrollerar produktionsmedlen som används för lagring av råmaterial och tillsatsämnen och informerar underhållsfunktionen om eventuella avvikelser <p>Kännedom om förädlingskedjan</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner huvudragen i den nationella produktions- och uppsamlingsplaneringen samt huvudragen i fabriken produktionsplanering • känner fabriken förfaringssätt vid beställning av råvaran och de faktorer som inverkar på råvarumängderna • kan redogöra för mjölkuppsamlingen från gårdarna och mottagningen vid mejeriet • känner till funktionerna i sambehandlingsavdelningen dvs. basprocesserna så att han eller hon kan redogöra för: <ul style="list-style-type: none"> – syftet med separeringen – syftet med standardiseringen – syftet med värmebehandlingen – syftet med homogeniseringen – syftet med nedkyllningen • kan beskriva tillverkningsprocessens viktigaste skeden för följande grupper: <ul style="list-style-type: none"> – flytande mjölkprodukter

<p>Den som avlägger denna examensdel känner till huvuddragen i de mikrobers verksamhet som är centrala för mejeriindustrin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – syrade mjölkprodukter – ost – matfetter – glass eller dessertprodukter – pulver – safter och saftdrycker <p>Kännedom om mikrobverksamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • förstår vilken betydelse den omfattande användningen av syrakultur med nyttiga mikrober har vid tillverkningen av mejeriprodukter • beskriver egenskaperna som syrakulturen åstadkommer i mejeriprodukter • kan redogöra för huvudprinciperna i mjölk-syrasjäsning • förstår sambandet mellan mikrober som förskämmer mejeriprodukter, matförgiftningar och livsmedelsinfektioner • förhindrar spridningen av sjukdomsalstrande mikrober genom att iaktta givna anvisningar beträffande hygien • vet vilka åtgärder som skall vidtas efter utlandsresor ifall det under resan har framkommit risker för matförgiftning eller livsmedelsinfektioner • är på det klara med sin egen hälsosituation och sörjer för t.ex. salmonellakontroller
<p>Den som avlägger denna examensdel arbetar hygieniskt och är insatt i hur hygienriskerna hanteras i det praktiska arbetet. Examinanden iakttar branschens arbetsregler och bestämmelser om hygien.</p>	<p>Hygieniskt arbetssätt</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar hygieniskt och ansvarsfullt • iakttar givna anvisningar om hygien i arbetet • iakttar givna hygienanvisningar för arbetsutrymmen och användning av dessa • kan motivera varför aseptiska arbetssätt skall iakttas • kan identifiera och känner till förskämbara och lätt förskämbara råvaror och förvarar råvaror rätt, i temperaturer och förpackningar som lämpar sig för dessa och kan bedöma en råvaras kvalitet och användningsduglighet • kan förhindra mikrober att föröka sig, med kännedom om inverkan av temperatur, fuktighet, syre, pH och konserveringsmedel • förstår vikten av kvalitetskontroll för att förebygga brister i hygien

Den som avlägger denna examensdel sörjer för sin personliga hygien och för att arbetsmiljön är ren och prydlig.

Den som avlägger denna examensdel förstår betydelsen av tvätt och desinficering samt renhetskontroll i mejeriindustrin. Examinanden förstår också principerna i de metoder som tillämpas och känner ansvar för att de genomförs.

Personlig hygien

- är ren och välvårdad och förstår betydelsen av renlighet i sitt eget arbete
- använder rena arbetskläder, hårskydd och vid behov skyddsförkläde och skyddshandskar samt känner till färgkoderna för hygienområdena och arbetskläderna
- använder separata arbetsskodon
- sköter om huden på händerna
- tvättar och desinficerar händerna
- håller naglarna kortklippta, använder inte nagellack
- använder inte smycken

Renlighet på arbetsplatsen

- förhindrar skadliga mikrober att föröka och sprida sig genom att iaktta hygien i arbetet
- ser i samarbete med sin arbetsgrupp eller med de andra som deltar i processen till att arbetsplatsen är prydlig och ren och att det råder ordning där
- tar hand om avfall som uppstår och sorterar det enligt givna anvisningar

Diskning, tvätt, desinficering och renhetskontroll

- känner till principen för indelning och klassificering av mejeriutrymmen i hygienområden och rör sig på tillbörligt sätt i dessa utrymmen
- vet vad som skall rengöras på arbetsställena och väljer rätta disk-, rengörings- och desinficeringsmetoder och -ämnen
- doserar disk-, rengörings- och desinficeringsmedel ändamålsenligt
- iakttar företagets miljöanvisningar genom att använda miljövänliga metoder vid diskning och tvätt
- kan utföra renhetskontroll organoleptiskt
- kan identifiera skadedjur och väljer bekämpningsmetoder mot dem enligt företagets praxis
- beaktar egenskaperna och användningssäkerheten hos de kemikalier han eller hon använder vid diskning, tvätt och desinficering så att han eller hon arbetar utan att äventyra sin hälsa och arbetsförmåga

Utgångspunkten för arbetet som examinandan utför är tillverkning av produkter med hög kvalitet och arbete med hög kvalitet. Examinanden känner till de centrala begreppen i kvalitetstänkande och kan självständigt utföra egenkontroll i sitt arbete

Den som avlägger denna examensdel har en allmän uppfattning om logistikkedjan för mejeriprodukter. Han eller hon känner till kylkedjans olika faser i mejeriindustrin. Examinanden beaktar hygien och produktsäkerheten i verksamheten.

Kvalitetskontroll

- arbetar kvalitetsmedvetet
- kan redogöra för sin egen roll i att bevara kvaliteten
- förstår vikten av kvalitetskontroll för att förebygga fel
- observerar kvalitetsfel i produktionen så att han eller hon informerar om dem
- känner till de centralaste begreppen i kvalitetssystem och är medveten om det kvalitetssystem som företaget använder
- förstår betydelsen av en obruten kylkedja för kvaliteten på mejeriprodukter
- tar på ett konstruktivt sätt emot kundrespons om produkterna och omsätter responsen till korrigerande åtgärder i sitt arbete
- är medveten om betydelsen av sitt eget arbete beträffande uppkomsten av svinn
- agerar i avvikande situationer på det sätt som kvalitetssystemet förutsätter

Egenkontroll

- vet vad som avses med HACCP
- känner till de kritiska kontrollpunkterna i sitt eget arbete och utför egenkontroll
- agerar i avvikande situationer på det sätt som egenkontrollen förutsätter
- gör anteckningar som hänför sig till egenkontrollen på rätt sätt
- identifierar och antecknar observerade avvikelser
- tar prover vid behov
- fungerar så att risker i produktionsfaserna elimineras

Logistik

- känner till förpackningen av produkter på förpackningslinjerna och logistikkedjan för mejeriprodukter samt hur informationsflödet hanteras
- hanterar förpackningsmaterial enligt givna anvisningar
- arbetar enligt givna anvisningar i olika arbetsmoment vid förpackningslinjerna, med beaktande av hygien och produktsäkerhet
- använder rätta förpackningsmärkningar
- kan bedöma förpackningarnas kvalitet och

Den som avlägger denna examensdel beaktar arbetarskyddet och upprätthållandet av arbetsförmågan i sitt arbete. Han känner till ergonomins betydelse för upprätthållandet av arbetsförmågan.

Den som avlägger denna examensdel arbetar miljömedvetet, med iakttagande av principerna för hållbar utveckling..

- märkningarnas riktighet under processen
- ser till att kylkedjan inte bryts
 - utövar egenkontroll i förpacknings-, lagrings- och distributionsfunktionerna
 - är medveten om betydelsen av sitt eget arbete beträffande uppkomsten av svinn

Arbetarskydd, ergonomi och upprätthållande av arbetsförmågan

- känner till särdragen beträffande arbetarskyddet vid arbete i olika lokaliteter för mjölkförädling
- iakttar arbetarskyddsanvisningarna i sitt arbete
- följer med produktionsutrustningens funktion under arbetet så att han beaktar bl.a. arbetarskyddet och bullernivån och meddelar vid behov om fel till arbetslagets medlemmar eller till underhållsfunktionen
- känner till rationella arbetsskeden
- beaktar kontamineringsriskerna
- känner till betydelsen av underhåll och underhållsprogram för anläggningarna för att arbetarskyddet och produktsäkerheten skall upprätthållas
- iakttar givna säkerhetsföreskrifter för maskiner
- använder vederbörlig personlig skyddsutrustning
- sörjer för sin arbetsförmåga bl.a. genom att beakta ergonomin
- kan redogöra för huvudlinjerna i den hälsofrämjande verksamheten vid den egna produktionsenheten
- observerar tecken på och strävar själv efter att förhindra mobbning på arbetsplatsen

Miljöomsorg

- sorterar avfall rätt, t.ex. biologiskt avfall, problemavfall, metall-, glas-, pappers-, papp- förpacknings- och problemavfall
- ser till att det uppstår så lite avfallsvatten som möjligt
- planerar sitt arbete så att miljöbelastningen minimeras
- kan identifiera miljöolägenheterna i sitt eget arbete, kan rapportera om dem och försöker själv eliminera dem

<p>Examinanden förstår verksamheten inom mejeriindustrin och upplever sitt eget arbete som en del av helheten.</p>	<p>Intern företagsamhet</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver mejeriindustrins verksamhetsmiljö och konkurrenssituation i Finland och Europa • förstår betydelsen av sitt eget arbete för produktionsenhetens och för hela företagets verksamhet och inverkan av sin egen insats på det ekonomiska resultatet • följer företagets verksamhetsprinciper i kontakten med interna och externa kunder • känner till mål och mätare för den egna arbetsplatsen • vet hur han eller hon kan inverka på lönsamheten med sitt eget arbete • känner till huvuddragen i arbetslagstiftningen, så att han eller hon kan redogöra för arbetsgivarens och arbetstagarens ansvar och plikter • kan göra initiativ vid utvecklandet av enhetens verksamhet
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Yrkesprovet i denna examensdel bedöms i första hand i examinandens egen arbetsmiljö eller om det inte är möjligt i någon annan mejerianläggning som lämpar sig för ändamålet. Förmåga att bedöma råvarans förädlingsduglighet, iakttagande av hygien och renlighet i arbetet, behärskning av mejerirengöring, kvalitetskontroll och egenkontroll, miljöomsorg samt förmåga att fungera i arbetsgemenskapen bedöms i autentisk arbetsmiljö.

Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinandern med varandra utan varje examinandens prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinandern skall prestera i provet och i sitt arbete.

Bedömningsmetoderna är i huvudsak observationer och iakttagelser av autentiska arbetssituationer, som kan kompletteras med intervjuer och diskussioner, examinandens självvärdering och vid behov skriftliga utredningar och rapporter samt andra bedömningsmetoder. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinandern ges respons på dem genast efter bedömningen.

Innan examinandern deltar i yrkesprovet bör han eller hon ha ett gällande intyg över hygienkompetens.

2 § Industriell tillverkning av färska produkter

a) Kraven på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till produktgrupperna av färskvaror och deras viktigaste egenskaper</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till mjölkens, gräddens och andra råvarors speciella egenskaper vid tillverkningen av färska produkter</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till användningssyftet, funktionsmekanismerna och rätta bruksmängderna för tillsatsämnen och blandningskomponenter.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till de syrakulturer som används vid tillverkningen av syrade mjölkprodukter och grunderna i deras funktion. Examinanden känner till principerna för tillverkning av syrakultur.</p>	<p>Produktkännedom</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för produktgrupperna av färska produkter (mjölkprodukter, gräddprodukter och syrade mjölkprodukter), de viktigaste egenskaperna samt utvecklingsutsikter och konsumtionstrender i Finland• känner till de viktigaste författningarna som berör färska produkter och det centrala innehållet i dem <p>Val och förbehandling av råvara</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till de viktigaste bedömnings- och analyseringsmetoderna vid bedömningen av råvarans duglighet• förvarar råvaror på rätt sätt• kan redogöra för förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten <p>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för syftet med användningen av tillsatsämnen och blandningskomponenter• kan redogöra för ämnenas och komponenternas effekt i produkten• vet de rätta bruksmängderna av ämnena och komponenterna och doserar dem rätt <p>Kännedom om syrakulturer</p> <ul style="list-style-type: none">• kan tillverka syrakultur i liten skala• kan följa med och övervaka syrningsprocessen• kan redogöra för de kritiska punkterna i tillverkningen av syrakulturer• kan namnge de nyttomikrober som används i produkttillverkningen och redogöra för grunderna i deras funktion• hanterar syrakultur på rätt sätt med beaktande av produktens tillverkningsprocess och syrakulturens egenskaper• känner till kvalitetskraven på bra syrakultur• känner till faktorer som orsakar problem med syrnigen och förstår deras betydelse• iakttar ett hygieniskt arbetssätt

<p>Den som avlägger denna examensdel kan inneha arbetsuppgifter som stödjer produktionen av färska produkter. Examinanden agerar med yrkesskicklighet i processens alla arbetsmoment. Han eller hon iakttar rätta, hygieniska, säkra och miljövänliga arbetssätt.</p>	<p>Processkunskap om färska produkter</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar anvisningar som getts om produktionen • kan följa och reglera tillverkningsprocessens gång utgående från sitt eget arbete • kan följa viktiga processparametrar utgående från sitt eget arbete och förstår deras inverkan på slutprodukten • förstår betydelsen av flödesscheman • känner till hur processtyrningen fungerar när det gäller det egna arbetet • kan i sitt eget arbete använda de datasystem som behövs • kan vid behov göra en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till huvudprinciperna för funktionen med tillverkningsutrustningen för färska produkter.</p>	<p>Kännedom om tillverkningsutrustningen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för de allmänna krav som ställs på processutrustningen för mjölkprodukter, gräddprodukter och syrade mjölkprodukter • kan redogöra för utrustningens funktionsprinciper • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder • använder utrustningen i sitt arbete på ett sätt som är tryggt beträffande arbetet och produkten
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till de allmänna krav som ställs på förpackningen av färska produkter och kan hantera varorna på ett ändamålsenligt sätt.</p>	<p>Kännedom om produktförpackning, –lagring och -försändning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till de olika skedena i förpackning, lagring och försändning av färska produkter • kan redogöra för de olika skedenas inverkan på slutproduktens kvalitet och hållbarhet • kan redogöra för de allmänna krav som ställs på förpackningsmaterialet • kan redogöra för de allmänna förvaringsprinciperna för förpackningsmaterial • beskriver förpackningsmaskinernas funktionsprinciper • förstår vikten av att kylkedjan är obruten

<p>Den som avlägger denna examensdel känner till innehållet i programmet för egenkontroll och iakttar det i sitt arbete</p>	<p>Genomförande och utvecklande av egenkontroll</p> <ul style="list-style-type: none"> • förstår egenkontrollens betydelse och tar ansvar för att den genomförs • utför mätningar/observationer som bestämts i egenkontrollprogrammet och registrerar överenskomna saker • dokumenterar rätt • rapporterar tydligt • identifierar och registrerar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningar som getts beträffande avvikelser • identifierar produktsäkerhetsriskerna i avvikande situationer • tar vid behov prover • kan som medlem av en arbetsgrupp diskutera om och bedöma egenkontrollprogrammet som används i hans produktionsenhet
<p>Den som avlägger denna examensdel kan organoleptiskt bedöma kvaliteten på den färdiga produkten. Examinanden känner till de vanligaste felen på färskprodukter och möjliga orsaker till felen.</p>	<p>Kvalitetsbedömning av produkter</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till kvalitetskriterierna för produkten så att han eller hon kan observera de centralaste produktfelen • kan bedöma produkten organoleptiskt • känner igen grundsmakerna och de vanligaste smakfelen i mjölken • kan redogöra för de vanligaste förskämningprocesserna i produkten • känner till de viktigaste skadliga mikrobernas inverkan på produkten
<p>Examinanden fungerar i sitt arbete som en kommunikativ och ansvarskännande medlem i sin arbetsgemenskap</p>	<p>Att arbeta i en arbetsgemenskap</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • skaffar information och använder vid behov experttjänster • fungerar i arbetsteamet i enlighet med gemensamt överenskomna spelregler och på ett ansvarfullt sätt • fungerar flexibelt och snabbt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt närmaste arbetsgteam • informerar andra processer om avvikelser inom sitt arbetsteam • visar att han kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • fungerar hederligt och följer företagets värderingar

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Yrkesprovet i denna examensdel bedöms utifrån arbetsprestationer som utförs i så autentisk arbetsmiljö som möjligt. Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinander med varandra utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinanden skall prestera i provet och i sitt arbete. I bedömningen beaktas speciellt hur professionellt examinanden arbetar och examinandens iakttagande av hygien, arbetsanvisningar och egenkontroll samt den tillverkade produktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkningsverksamheten och dokumenteringen, kompletterande frågor och diskussioner samt examinandens självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanden ges respons på dem genast efter bedömningen.

3 § Industriell tillverkning av ost

a) Kraven på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till produktgrupperna av ost och deras viktigaste egenskaper</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till mjölkens speciella egenskaper som råvara för ost.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till användningssyftet, funktionsmekanismerna och rätta bruksmängderna för tillsatsämnen och blandningskomponenter</p>	<p>Produktkännedom</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för vilka produktgrupper det finns bland ostprodukterna, deras viktigaste egenskaper samt utvecklingsutsikter och konsumtionstrender i Finland• känner till de viktigaste författningarna som berör ost och det centrala innehållet i dem <p>Val och förbehandling av råvara</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till de viktigaste bedömningsmetoderna och användningen av dem vid bedömningen av råvarans duglighet• förvarar råvara på rätt sätt• kan redogöra för förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten <p>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för syftet med användningen av tillsatsämnen och blandningskomponenter och deras effekt i processen och produkten• vet de rätta bruksmängderna av ämnena och komponenterna och doserar dem rätt

<p>Den som avlägger denna examensdel känner till de syrakulturer som används vid osttillverkning och grunderna i deras funktion. Examinanden känner till principerna för tillverkning av syrakultur och hanterar syrakultur på rätt sätt med beaktande av produktens tillverkningsprocess och syrakulturens egenskaper.</p>	<p>Kännedom om syrakulturer</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan namnge nyttomikroberna som används i osttillverkning och redogöra för grunderna i deras funktion • behandlar/hanterar syrakultur med beaktande av tillverkningsprocessen för produkten och syrakulturens egenskaper • kan redogöra för de kritiska punkterna i framställningen av syrakultur för ost • vet hurdan bra syrakultur skall vara och enligt vilka kriterier syrakultur skall kasseras • förstår betydelsen av fagproblemet i osttillverkningen • iakttar ett hygieniskt arbetssätt
<p>Den som avlägger denna examensdel kan inneha sådana arbetsuppgifter i osttillverkningen som stödjer produktionen. Examinanden agerar med yrkesskicklighet i processens alla arbetsmoment. Han eller hon iakttar rätta, säkra, hygieniska och miljövänliga arbetssätt.</p>	<p>Processkunskap om ost</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar anvisningar som getts om produktionen • kan följa och reglera processens gång utgående från sitt eget arbete • kan följa viktiga processparametrar, såväl i sitt eget arbete som utgående från helheten och förstår deras inverkan på slutprodukten • förstår betydelsen av flödesscheman • känner till hur processtyrningen fungerar i anslutning till sitt eget arbete • kan i sitt eget arbete använda nödvändiga datasystem • kan vid behov göra en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion • kan redogöra för betydelsen av mogning i osttillverkningen
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till huvudprinciperna för funktionen med tillverkningsutrustningen för ostproduktion.</p>	<p>Kännedom om tillverkningsutrustningen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för de allmänna kraven som ställs på processutrustningen för osttillverkning • kan redogöra för utrustningens funktionsprincip • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder • använder utrustningen i sitt arbete på ett sätt som är tryggt beträffande arbetet och produkten

<p>Den som avlägger denna examensdel kan hantera ost som skall förpackas på rätt sätt och känner till de allmänna krav som ställs på förpackningen av ost.</p>	<p>Kännedom om produktförpackning, -lagring och -försändning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till särdragen för förpackning och lagring av ost • kan redogöra för huvuddragen i förpackningsprocessens och förpackningens inverkan på slutproduktens kvalitet och hållbarhet • kan redogöra för de allmänna krav som produkten ställer på förpackningsmaterialet • kan redogöra för de allmänna förvaringsprinciperna för förpackningsmaterial • känner till förpackningsmaskinernas funktionsprinciper • förstår betydelsen av att kylkedjan är obruten
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till innehållet i programmet för egenkontroll och iakttar det i sitt arbete</p>	<p>Genomförande och utvecklande av egenkontroll</p> <ul style="list-style-type: none"> • förstår egenkontrollens betydelse och tar ansvar för att den genomförs • identifierar och dokumenterar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningar som getts beträffande avvikelser • dokumenterar rätt • rapporterar tydligt • identifierar produktsäkerhetsriskerna i avvikande situationer • tar vid behov prover • utför mätningar/observationer som bestämts i egenkontrollprogrammet och dokumenterar överenskomna saker • kan som medlem av en arbetsgrupp diskutera om och bedöma egenkontrollprogrammet som används i hans eller hennes produktionsenhet
<p>Den som avlägger denna examensdel kan organoleptiskt bedöma kvaliteten på den färdiga produkten. Examinanden känner till de vanligaste felen på ost och möjliga orsaker till felen.</p>	<p>Kvalitetsbedömning av produkter</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till kvalitetskriterierna för produkten så att han eller hon kan observera de centralaste produktfelen • kan bedöma produkten organoleptiskt • kan redogöra för de vanligaste förskämningprocesserna i produkten • känner till de viktigaste skadliga mikrobernas inverkan på produkten

<p>Examinanden fungerar i sitt arbete som en kommunikativ och ansvarskännande medlem i sin arbetsgemenskap</p>	<p>Att arbeta i en arbetsgemenskap</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • skaffar information och använder vid behov experttjänster • fungerar i arbetsteamet i enlighet med gemensamt överenskomna spelregler och på ett ansvarfullt sätt • fungerar flexibelt och snabbt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt närmaste arbetslag • informerar andra processer om avvikelser inom sitt arbetslag • visar att han kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • fungerar hederligt och följer företagets värderingar
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

I denna examensdel är det centrala förståelsen för hela tillverkningsprocessen för ost och behärskandet av de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Yrkesprovet i denna examensdel bedöms utifrån arbetsprestationer som utförs i så autentisk arbetsmiljö som möjligt. Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanden med varandra utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinanden skall prestera i provet och i sitt arbete.

I bedömningen beaktas speciellt hur professionellt examinanden arbetar och examinandens iakttagande av hygien, arbetsanvisningar och egenkontroll samt den tillverkade produktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkningsverksamheten och dokumenteringen, kompletterande frågor och diskussioner samt examinandens självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanden ges respons på dem genast efter bedömningen.

4 § Industriell tillverkning av matfett eller bredbara pålägg

a) Kraven på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till produktgrupperna av matfett eller bredbara pålägg och deras viktigaste egenskaper</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till mjölkens, gräddens och andra råvarors speciella egenskaper som råvara för matfett eller bredbara pålägg.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till användningssyftet, funktionsmekanismerna och rätta bruksmängderna för tillsatsämnen och blandningskomponenter</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till de syrakulturer som används vid tillverkning av matfett och grunderna i hur de fungerar. Examinanden känner till principerna för tillverkning av syrakultur som används vid tillverkning av matfett.</p>	<p>Produktkännedom</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för följande om matfett eller bredbara pålägg: produktgrupper, de viktigaste egenskaperna samt utvecklingsutsikter och konsumtionstrender i Finland• känner till de viktigaste författningarna som berör matfett eller bredbara pålägg och det centrala innehållet i dem <p>Val och förbehandling av råvara</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till de viktigaste metoderna och användningen av dem vid bedömningen av råvarans duglighet• förvarar råvaror rätt• kan redogöra för förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten <p>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</p> <ul style="list-style-type: none">• vet syftet med användningen av tillsatsämnen och blandningskomponenter, deras effekt i produkten samt känner till de rätta bruksmängderna av ämnena och komponenterna och doserar dem rätt <p>Kännedom om syrakulturer</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till de nyttomikrober som används i tillverkningen av matfett och kan redogöra för grunderna i deras funktion• behandlar/hanterar syrakulturer med beaktande av tillverkningsprocessen för produkten och syrakulturens egenskaper• kan redogöra för de kritiska punkterna i framställningen av syrakultur• vet hurdan bra syrakultur skall vara och enligt vilka kriterier syrakultur skall kasseras• förstår betydelsen av fagproblemet• iakttar ett hygieniskt arbetssätt

<p>Den som avlägger denna examensdel kan inneha sådana arbetsuppgifter som stöder produktionen av matfett eller bredbara pålägg. Examinanden agerar med yrkesskicklighet i processens alla arbetsmoment. Han eller hon iakttar rätta, säkra, hygieniska och miljövänliga arbetssätt.</p>	<p>Processkunskap om matfett eller bredbara pålägg</p> <ul style="list-style-type: none"> • iakttar anvisningar som getts om produktionen • kan följa och reglera processens gång utgående från sitt eget arbete • kan följa viktiga processparametrar i sitt eget arbete och förstår deras inverkan på slutprodukten • förstår betydelsen av flödesscheman • känner till hur processtyrningen fungerar • kan i sitt eget arbete använda nödvändiga datasystem • kan vid behov göra en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till huvudprinciperna för funktionen med tillverkningsutrustningen för matfett eller bredbara pålägg.</p>	<p>Kännedom om tillverkningsutrustningen</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för de allmänna krav som ställs på processutrustningen för matfett eller bredbara pålägg och för utrustningens funktionsprincip • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder • använder utrustningen i sitt arbete på ett sätt som är tryggt beträffande arbetet och produkten
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till de allmänna krav som ställs på förpackningen av matfett eller bredbara pålägg.</p>	<p>Kännedom om produktförpackning, -lagring och -försändning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till särdragen för förpackning och lagring av matfett eller bredbara pålägg • kan redogöra för huvuddragen i förpackningsprocessens och förpackningens inverkan på slutprodukten kvalitet och hållbarhet • kan redogöra för de allmänna krav som produkten ställer på förpackningsmaterialet • kan redogöra för de allmänna förvaringsprinciperna för förpackningsmaterial • känner till förpackningsmaskinernas funktionsprinciper • förstår betydelsen av att kylkedjan är obruten

<p>Den som avlägger denna examensdel känner till innehållet i programmet för egenkontroll och iakttar det i sitt arbete.</p>	<p>Genomförande och utvecklande av egenkontroll</p> <ul style="list-style-type: none"> • vet betydelsen av egenkontroll och tar ansvar för att den genomförs • identifierar och dokumenterar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningar som getts beträffande avvikelser • dokumenterar rätt • rapporterar tydligt • identifierar produktsäkerhetsriskerna i avvikande situationer och • tar vid behov prover • utför mätningar/observationer som bestämts i egenkontrollprogrammet och dokumenterar överenskomna saker • kan som medlem av en arbetsgrupp diskutera om och bedöma egenkontrollprogrammet som används i hans eller hennes produktionsenhet
<p>Den som avlägger denna examensdel kan organoleptiskt bedöma kvaliteten på den färdiga produkten. Examinanden känner till de vanligaste felen på matfett eller bredbara pålägg och möjliga orsaker till felen.</p>	<p>Kvalitetsbedömning av produkter</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till kvalitetskriterierna för produkten så att han eller hon kan observera de centralaste produktfelen • kan bedöma produkten organoleptiskt • kan redogöra för de vanligaste förskämningsprocesserna i produkten • känner till de viktigaste skadliga mikrobernas inverkan på produkten
<p>Examinanden fungerar i sitt arbete som en kommunikativ och ansvarskännande medlem i sin arbetsgemenskap</p>	<p>Att arbeta i en arbetsgemenskap</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • skaffar information och använder vid behov experttjänster • fungerar i arbetsteamet i enlighet med gemensamt överenskomna spelregler och på ett ansvarfullt sätt • fungerar flexibelt och snabbt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt närmaste arbetsgteam • informerar andra processer om avvikelser inom sitt arbetsteam • visar att han kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • fungerar hederligt och följer företagets värderingar

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

I denna examensdel är det centrala förståelsen för hela tillverkningsprocessen för matfett och behärskandet av de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Yrkesprovet i denna examensdel bedöms utifrån arbetsprestationer som utförs i så autentisk arbetsmiljö som möjligt. Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinander med varandra utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinanden skall prestera i provet och i sitt arbete.

I bedömningen beaktas speciellt hur professionellt examinanden arbetar och examinandens iakttagande av hygien, arbetsanvisningar och egenkontroll samt den tillverkade produktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkningsverksamheten och dokumenteringen, kompletterande frågor och diskussioner samt examinandens självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanden ges respons på dem genast efter bedömningen.

5 § Industriell tillverkning av torkade mjölkprodukter

a) Kraven på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till produktgrupperna av torkade mjölkbase- rade produkter och deras viktigaste egenskaper.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till mjölkens, vasslens och deras olika fraktioners speciella egenskaper som råvara för torkade mjölkprodukter.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till användningssyftet, funktionsmekanismerna och rätta bruksmängderna för tillsatsämnen och blandningskomponenter</p>	<p>Produktkännedom</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för följande om torkade mjölkprodukter: produktgrupper, de viktigaste egenskaperna samt utvecklingsutsikter och konsumtionstrender i Finland• kan redogöra för de viktigaste författningarna som berör torkade mjölkprodukter och det centrala innehållet i dem <p>Val och förbehandling av råvara</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till de viktigaste bedömningsmetoderna och användningen av dem vid bedömningen av råvarans duglighet• förvarar råvaror rätt• känner till förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten <p>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för syftet med användningen av tillsatsämnen och blandningskomponenter och deras effekt i processen och slutprodukten• vet de rätta bruksmängderna av ämnena och komponenterna och doserar dem rätt

Den som avlägger denna examensdel kan inneha sådana arbetsuppgifter som stödjer produktionen av torkade mjölkprodukter. Examinanden agerar med yrkesskicklighet i processens alla arbetsmoment. Han eller hon iakttar rätta, säkra, hygieniska och miljövänliga arbetsätt.

Den som avlägger denna examensdel känner till huvudprinciperna för funktionen med tillverkningsutrustningen för torkade mjölkprodukter.

Den som avlägger denna examensdel känner till de allmänna krav som ställs på förpackning av torkade mjölkprodukter

Processkunskap om torkade mjölkprodukter

- iakttar anvisningar som getts om produktionen
- kan följa med och reglera processens gång utgående från sitt eget arbete
- kan följa viktiga processparametrar i sitt eget arbete och förstår deras inverkan på slutprodukten
- förstår betydelsen av flödesscheman
- känner till hur processtyrningen fungerar
- kan i sitt eget arbete använda nödvändiga datasystem
- kan vid behov göra en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion

Kännedom om tillverkningsutrustningen

- kan redogöra för de allmänna krav som ställs på processutrustningen för torkade mjölkprodukter
- kan redogöra för utrustningens funktionsprinciper
- rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder
- använder i sitt arbete utrustningen på ett sätt som är tryggt beträffande arbetet och produkten

Kännedom om produktförpackning, -lagring och -försändning

- känner till särdragen för förpackning och lagring av produkten
- kan redogöra för huvuddragen i förpackningsprocessens och förpackningens inverkan på slutprodukten kvalitet och hållbarhet
- kan redogöra för de allmänna krav som produkten ställer på förpackningsmaterialet
- kan redogöra för de allmänna förvaringsprinciperna för förpackningsmaterial
- känner till förpackningsmaskinernas funktionsprinciper
- förstår betydelsen av att kylkedjan är obruten

Den som avlägger denna examensdel känner till innehållet i programmet för egenkontroll.

Den som avlägger denna examensdel kan organoleptiskt bedöma kvaliteten på den färdiga produkten. Examinanden känner till de vanligaste felen på torkade mjölkprodukter och möjliga orsaker till felen.

Examinanden fungerar i sitt arbete som en kommunikativ och ansvarsställande medlem i sin arbetsgemenskap

Genomförande och utvecklande av egenkontroll

- vet betydelsen av egenkontroll och tar ansvar för att den genomförs
- identifierar och dokumenterar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningar som getts beträffande avvikelser
- dokumenterar rätt
- rapporterar tydligt
- identifierar produktsäkerhetsriskerna i avvikande situationer
- tar vid behov prover
- utför mätningar/observationer som hör till de egna arbetsuppgifterna och som bestämts i egenkontrollprogrammet och dokumenterar överenskomna saker
- kan som medlem av en arbetsgrupp diskutera om och bedöma egenkontrollprogrammet som används i hans eller hennes produktionsenhet

Kvalitetsbedömning av produkter

- känner till kvalitetskriterierna för produkten så att han eller hon kan observera de centralaste produktfelen
- kan bedöma produkten organoleptiskt
- kan redogöra för de vanligaste förskämningprocesserna i produkten
- känner till de viktigaste skadliga mikrobernas inverkan på produkten

Att arbeta i en arbetsgemenskap

- bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet
- skaffar information och använder vid behov experttjänster
- fungerar i arbetsteamet i enlighet med gemensamt överenskomna spelregler och på ett ansvarfullt sätt
- fungerar flexibelt och snabbt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt närmaste arbetsteam
- informerar andra processer om avvikelser inom sitt arbetsteam
- visar att han kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten
- fungerar hederligt och följer företagets värderingar

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

I denna examensdel är det centrala förståelsen för hela tillverkningsprocessen för torkade produkter och behärskandet av de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Yrkesprovet i denna examensdel bedöms utifrån arbetsprestationer som utförs i så autentisk arbetsmiljö som möjligt. Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinander med varandra utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinanden skall prestera i provet och i sitt arbete.

I bedömningen beaktas speciellt hur professionellt examinanden arbetar och examinandens iakttagande av hygien, arbetsanvisningar och egenkontroll samt den tillverkade produktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkningsverksamheten och dokumenteringen, kompletterande frågor och diskussioner samt examinandens självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanden ges respons på dem genast efter bedömningen.

6 § Industriell tillverkning av glass eller specialprodukter

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Den som avlägger denna examensdel känner till produktgrupperna av glass eller specialprodukter och deras viktigaste egenskaper.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till mjölkens, gräddens och andra råvarors speciella egenskaper vid tillverkningen av glass eller specialprodukter.</p> <p>Den som avlägger denna examensdel känner till användningssyftet, funktionsmekanismerna och rätta bruksmängderna för tillsatsämnen och blandningskomponenter</p>	<p>Produktkännedom</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för följande om glass eller specialprodukter (glass, desserter, UHT-produkter osv.): produktgrupper och de viktigaste egenskaperna samt utvecklingsutsikter och konsumtionstrender i Finland• känner till de viktigaste författningarna som berör glass eller specialprodukter och det centrala innehållet i dem <p>Val och förbehandling av råvara</p> <ul style="list-style-type: none">• känner till de viktigaste bedömnings- och analyseringsmetoderna och användningen av dem vid bedömningen av råvarans duglighet• förvarar råvaror rätt• utför förbehandling av råvara rätt• känner till förbehandlingarnas inverkan på slutproduktens kvalitet <p>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</p> <ul style="list-style-type: none">• kan redogöra för syftet med användningen av tillsatsämnen och blandningskomponenter

Den som avlägger denna examensdel kan sköta sådana arbetsuppgifter som stödjer produktionen av glass eller specialprodukter. Examinanden agerar med yrkesskicklighet i processens alla arbetsmoment. Han eller hon iakttar rätta, säkra, hygieniska och miljövänliga arbetsätt.

Den som avlägger denna examensdel känner till huvudprinciperna för funktionen med tillverkningsutrustningen för glass eller specialprodukter.

Den som avlägger denna examensdel känner till de allmänna krav som ställs på förpackningen av glass eller specialprodukter.

- kan redogöra för ämnenas och komponenternas effekt i produkten
- vet de rätta bruksmängderna av ämnena och komponenterna och doserar dem rätt

Processkunskap om glass eller specialprodukter

- iakttar anvisningar som getts om produktionen
- kan följa och reglera processens gång utgående från sitt eget arbete
- kan följa viktiga processparametrar i sitt eget arbete och förstår deras inverkan på slutproduktens kvalitet
- förstår betydelsen av flödesscheman
- känner till hur processtyrningen fungerar i anslutning till sitt eget arbete
- kan i sitt eget arbeteanvända nödvändiga datasystem
- kan vid behov göra en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion

Kännedom om tillverkningsutrustningen

- beskriver processutrustningen som används vid tillverkning av glass eller specialprodukter och de allmänna krav som ställs på den
- kan redogöra för utrustningens funktionsprincip
- diskar, rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder
- använder i sitt arbete utrustningen på ett sätt som är tryggt beträffande arbetet och produkten

Kännedom om produktförpackning, -lagring och -försändning

- känner till de olika skedena i förpackning, lagring och försändning av glass eller specialprodukter
- kan redogöra för de olika skedenas inverkan på slutproduktens kvalitet och hållbarhet
- kan redogöra för de allmänna krav som produkten ställer på förpackningsmaterialet
- kan redogöra för de allmänna förvaringsprinciperna för förpackningsmaterial

<p>Den som avlägger denna examensdel känner till innehållet i programmet för egenkontroll och iakttar det i sitt arbete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • beskriver förpackningsmaskinernas funktionsprinciper • förstår betydelsen av att kylkedjan är obruten <p>Genomförande och utvecklande av egenkontroll</p> <ul style="list-style-type: none"> • vet betydelsen av egenkontroll och tar ansvar för att den genomförs • utför mätningar/observationer som hänför sig till det egna arbetet och som bestämts i egenkontrollprogrammet och dokumenterar överenskomna saker • identifierar och dokumenterar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningar som getts beträffande avvikelser • dokumenterar rätt • rapporterar tydligt • identifierar produktsäkerhetsriskerna i avvikande situationer • tar vid behov prover • kan som medlem av en arbetsgrupp diskutera om och bedöma egenkontrollprogrammet som används i hans eller hennes produktionsenhet
<p>Den som avlägger denna examensdel kan organoleptiskt bedöma kvaliteten på den färdiga produkten. Examinanden känner till de vanligaste felen på glass eller specialprodukter och möjliga orsaker till felen.</p>	<p>Kvalitetsbedömning av produkter</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till kvalitetskriterierna för produkten så att han eller hon kan observera de centralaste produktfelen • kan bedöma produkten organoleptiskt • kan redogöra för de vanligaste förskämningprocesserna i produkten • känner till de viktigaste skadliga mikrobernas inverkan på produkten
<p>Examinanden fungerar i sitt arbete som en kommunikativ och ansvarskännande medlem i sin arbetsgemenskap</p>	<p>Att arbeta i en arbetsgemenskap</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • skaffar information och använder vid behov experttjänster • fungerar i arbetsteamet i enlighet med gemensamt överenskomna spelregler och på ett ansvarfullt sätt • fungerar flexibelt och snabbt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt närmaste arbetsgteam

	<ul style="list-style-type: none"> • informerar andra processer om avvikelser inom sitt arbetsteam • visar att han kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • fungerar hederligt och följer företagets värderingar
--	---

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

I denna examensdel är det centrala förståelsen för hela tillverkningsprocessen för glass och specialprodukter och behärskandet av de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Yrkesprovet i denna examensdel bedöms utifrån arbetsprestationer som utförs i så autentisk arbetsmiljö som möjligt. Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinander med varandra utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinanden skall prestera i provet och i sitt arbete.

I bedömningen beaktas speciellt hur professionellt examinanden arbetar och examinandens iakttagande av hygien, arbetsanvisningar och egenkontroll samt den tillverkade produktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkningsverksamheten och dokumenteringen, kompletterande frågor och diskussioner samt examinandens självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanden ges respons på dem genast efter bedömningen.

7 § Förpackning inom mejeriindustrin

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden är insatt i betydelsen av förpackningen av mjölkprodukter för kunderna och för den logistiska kedjan.</p> <p>Examinanden känner det huvudsakliga innehållet i den lagstiftning som gäller livsmedelsförpackning. Han eller hon känner till de centrala förpackningsbeteckningarna och deras rätta användning</p>	<p>Kännedom om förpackningens betydelse</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan redogöra för den grundläggande betydelsen av livsmedelsförpackningar ur producentens, marknadsförarens, logistikens, kundens och konsumentens synvinkel <p>Kännedom om kraven på livsmedelsförpackningar och lagstiftning samt förpackningsbeteckningar</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till de allmänna kraven som ställs på livsmedelsförpackningar • känner till de interna och externa skäl som förorsakar förskämning av livsmedel och de förpackningstekniska medel som används för att förhindra eller fördröja förskämning • känner till vilka basuppgifter som ska ge om konsumtionsvaror som saluförs

<p>Examinanden är insatt i vilken inverkan produktförpackningarna har på miljön och känner till hur förpackningsavfall ska behandlas på ett rätt sätt</p> <p>Examinanden känner de förpackningsmaterial och förnödenheter samt deras centrala egenskaper. Han uppbevarar och hanterar materialen rätt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • känner till andan i lagar och bestämmelser som gäller vikt- och volymövervakning gällande färdigförpackningar • kan de obligatoriska uppgifter som ska finnas på livsmedelsförpackningar för konsumenter • känner till andan i de bestämmelser som gäller förpackningsmaterial som kommer i beröring med livsmedel • känner följande tecken och kan beskriva deras betydelse: <ul style="list-style-type: none"> – streckkoder – produktfaktamärken – miljömärken – de märkningar som EU-direktiven kräver gällande förpackningar och förpackningsavfall – återanvändningsmärken <p>Produktförpackningarnas inverkan på miljön</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till principerna för livscykeltankandet gällande förpackningar • förebygger uppkomsten av avfall med sin egen verksamhet • känner principerna för återvinning och återanvändning av förpackningar • sorterar och behandlar de sopor han producerat på ett rätt sätt <p>Kännedom om de material, hjälp- och tilläggförmödenheter som används vid förpackning</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner i huvudsak till de <ul style="list-style-type: none"> – allmänna förpackningsplaster och formningstekniker (sprutgjutning, djupdragning) – flexibla förpackningsmaterial – kartonger – containrar och storförpackningar – förslutningar, lim, lack, etiketter som används vid förpackning av mjölkprodukter • känner de rätta hanterings- och förvaringssätten för förpackningsmaterial
---	---

<p>Examinanden kan förpacka mejeriprodukter</p>	<p>Förpackningsprocessen</p> <ul style="list-style-type: none"> • tolkar förpackningsplanen rätt och kan verka enligt den • beaktar hur de andra processerna inverkar på hans eget arbete • informerar om sitt eget arbetes inverkan på andra processer • behärskar förpackningsprocessen med beaktande av arbetarskyddet, hygien, kvalitetsstyrningen, egenkontrollen, avfallshandlingen och anvisningarna om hur apparaturen ska användas • gör de nödvändiga dokumenteringarna i blanketter och datasystem • ber vid störningar om hjälp och beskriver felet om han inte själv kan lösa problemet
<p>Examinanden känner de centrala förpackningsteknikerna inom mejeriindustrin</p>	<p>Förpackningsteknik</p> <ul style="list-style-type: none"> • särskiljer de olika funktionella delarna vid förpackningslinjen • känner användningen av olika portioneringsmetoder inom mejeriindustrin • känner funktionsprinciperna och användningen av påfyllnads- och stängningsmaskiner, formnings- påfyllnads- och stängningsmaskiner samt omslagsmaskiner inom mejeriindustrin • känner principerna för skyddsgasförpackning, vakuumpackning och aseptisk förpackning inom mejeriindustrin • känner till de centrala tillägs- och hjälpapparaterna vid förpackningslinjerna • känner till användningen och funktionen av olika gruppförpackningsmetoder och tekniker inom mejeriindustrin • känner till olika metoder för detaljförpackning inom mejeriindustrin
<p>Examinanden känner huvudprinciperna för den logistiska förpackningsutvecklingen och förpackningsplaneringen</p>	<p>Förpackningsplanering</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver faktorer som inverkar på förpackningsplaneringen av detalj- och konsumentförpackningar samt försäljningsparti- och transportförpackningar
<p>Examinanden fungerar i sitt arbete som en kommunikativ och ansvarsställande medlem i sin arbetsgemenskap</p>	<p>Att arbeta i en arbetsgemenskap</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet

	<ul style="list-style-type: none"> • skaffar information och använder vid behov experttjänster • fungerar i arbetsteamet i enlighet med gemensamt överenskomna spelregler och på ett ansvarfullt sätt • fungerar flexibelt och snabbt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt närmaste arbetsgteam • informerar andra processer om avvikelser inom sitt arbetsteam • visar att han kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • fungerar hederligt och följer företagets värderingar
--	--

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

När denna examensdel avläggs är det centralt att kunna hela förpackningsprocessen. Yrkesprovet i denna examensdel bedöms utifrån arbetsprestationer som utförs i så autentisk arbetsmiljö som möjligt. Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinander med varandra utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinanden skall prestera i provet och i sitt arbete.

I bedömningen beaktas speciellt hur professionellt examinanden arbetar och examinandens iakttagande av hygien, arbetsanvisningar och egenkontroll samt den tillverkade produktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkningsverksamheten och dokumenteringen, kompletterande frågor och diskussioner samt examinandens självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanden ges respons på dem genast efter bedömningen.

8 § Lagerarbete vid en produktionsanläggning

a) Krav på yrkesskicklighet	b) Mål och kriterier för bedömningen
<p>Examinanden känner till lagringens betydelse för den logistiska kedjan.</p> <p>Examinanden känner de produkter som ska lagras och kan placera dem i olika lager i ändamålsenliga förvaringsförhållanden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examinanden kan i sitt eget arbete använda nödvändiga datasystem <p>Examinanden känner i huvudsak produkternas materialströmmar i enlighet med produktionsplanen</p>	<p>Kännedom om lagringens grunder</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till de vanligaste orsakerna till att man lagrar varor • känner de allmännaste lagringssätten • känner till de vanligaste förkortningarna och termerna som hänför sig till lagring • vet grunderna för hur man grupperar varor <p>Kännedom om lagring</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner de produkter, de mängder som ska lagras per lagringsområde och lagrens adresssystem till de delar som det egna arbetet kräver • känner till principerna för förflyttningar inom och mellan lagren och orsakerna till förflyttningar <p>Kännedom om och användning av datasystem</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till olika tekniker för identifiering av produkter • kan identifiera produkterna med den identifieringsteknik som används i produktionsanläggningen • kan utföra de uppgifter på dator som krävs vid mottagning och utsändning av material samt upprätthållandet av lagret till de delar som det egna arbetet förutsätter • känner till förfarandet vid avvikande situationer i datasystemen • kan göra rättelser och ändringar i datasystemet • känner till följande faktorer som gäller lagersystemens funktion i produktionsanläggningen: <ul style="list-style-type: none"> – principerna för styrningen av systemet – verksamheten i avvikande situationer <p>Planering av arbetets utförande</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan i sitt arbete använda sig av produktionsanläggningens produktions- och utsändningsplan • gör en arbetsplan för dagen

<p>Examinanden kan utföra de centrala uppgifterna som hänför sig till lagring och kan fungera som inskolare för nya arbetstagare</p>	<p>Mottagning av material</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan enligt produktionsanläggningens anvisningar ta emot varor som kommer från produktionen och leverantörer • gör en mottagningsgranskning enligt produktionsanläggningens anvisningar <p>Lagerfunktioner</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan i lagret utföra de kundspecifika uppgifterna • samlar ihop ett lass enligt produktionsanläggningens rutiner • känner till rutinerna för hur produktionsanläggningen förfar vid hanteringen av felaktiga produkter • sörjer på eget initiativ för upprätthållandet av renlighet och ordning • kan fungera som inskolare för en ny arbetstagare
<p>Examinanden kan i sitt arbete beakta specialrisker som hänför sig till lagerarbete</p>	<p>Uppgifter som hänför sig till försändning</p> <ul style="list-style-type: none"> • vet hur man hanterar produkt- och kundspecifika försändningar • känner till de uppgifter som hänför sig till exportförsändningar till de delar som det egna arbetet förutsätter <p>Arbetarskyddet i lagerarbete</p> <ul style="list-style-type: none"> • vet vilket ansvar, skyldigheter och rättigheter en truckförare har • känner förhållandena och köranvisningarna för trucktrafiken inom produktionsanläggningen • känner till de allmänna arbetarskyddsbestämmelserna som hänför sig till framförande av truckar samt personlyfter • känner till de rätta arbetsställningarna samt betydelsen av ergonomi i sitt arbete och följer de anvisningar som getts för arbetet, lyft och behandling av produkter
<p>Examinanden vet i huvudsak hur de apparater som används vid lagerhållning fungerar och kan använda dem</p>	<p>Kännedom och användning av maskiner och apparater</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver de apparater som hänför sig till lagerhållning och de allmänna krav som ställs på dem • kan använda de apparater som hänför sig

<p>Examinanden känner de anvisningar som hänför sig till sin del av egenkontrollen</p>	<p>till arbetsuppgifterna</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver de allmännaste åtgärderna som behövs för att underhålla apparaterna • känner produktionsanläggningens rutiner när det uppstår störningar i maskinerna
<p>Examinanden beaktar kostnadseffektiviteten i sitt arbete och förstår att alla har möjlighet att påverka kostnadsutvecklingen</p>	<p>Egenkontroll</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför och dokumenterar de uppgifter som hör till de egna arbetsuppgifterna • känner igen avvikelser och rapporterar om dem enligt produktionsanläggningens anvisningar <p>Kännedom om lagringskostnader</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner till de största kostnadsslagen inom lagerhållningen • känner till de vanligaste nyckeltalen som ansluter sig till lagerhållningen och hur de beräknas • arbetar på ett sådant sätt att det uppstår så lite svinn som möjligt
<p>Examinanden fungerar i sitt arbete som en kommunikativ och ansvarskännande medlem i sin arbetsgemenskap</p>	<p>Att arbeta i en arbetsgemenskap</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • skaffar information och använder vid behov experttjänster • fungerar i arbetsteamet i enlighet med gemensamt överenskomna spelregler och på ett ansvarfullt sätt • fungerar flexibelt och snabbt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt närmaste arbetsgteam • informerar andra processer om avvikelser inom sitt arbetsteam • visar att han kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för beslutet • fungerar hederligt och följer företagets värderingar

c) Sätten att påvisa yrkesskicklighet

När denna examensdel avläggs är det centralt att kunna hela processen som gäller lagring. Yrkesprovet i denna examensdel bedöms utifrån arbetsprestationer som utförs i så autentisk arbetsmiljö som möjligt. Uppgifterna i provet är baserade på kraven på yrkesskicklighet för motsvarande examensdel. Man utgår från målen för bedömning då provet läggs upp, eftersom de anger de centrala kompetensområden som skall bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanden med varandra utan

varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts individuellt för honom eller henne. Bedömningskriterierna anger vad examinanden skall prestera i provet och i sitt arbete.

I bedömningen beaktas speciellt hur professionellt, planenligt examinanden sköter sina uppgifter och kan förutse kommande situationer. Därtill skall han ha förmågan att använda datateknik som hjälpmedel. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkningsverksamheten och dokumenteringen, kompletterande frågor och diskussioner samt examinandens självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanden ges respons på dem genast efter bedömningen.

Yrkesexamen inom mejeriindustrin

En person som avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin kan inneha arbetsuppgifter på förpackningsavdelningen, i lagret, i produkttillverkningen eller i laboratoriet vid ett mejeriföretag.

På förpackningsavdelningen ansvarar en person som avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin för att produkter som uppfyller kvalitetsstandarden förpackas och/eller efterförpackas i enlighet med produktionsplanen. Han eller hon ser till att den tekniska bokföringen gällande arbetet uppdateras i datasystemen, sörjer för att arbetsmiljön är ren och prydlig och utvecklar aktivt sitt eget arbete.

Inom produkttillverkningen ser en person som avlagt yrkesexamen inom mejeriindustri till att de olika faserna i tillverkningsprocessen framskrider enligt produktionsplaneringen. En fas kan till exempel vara vägning av råvara, hantering av returmaterial eller rengöring av tillverkningsutrustning eller arbetsutrymmen. Till arbetet hör också att uppdatera information som hänför sig till produktionsprocessen i datasystemen och att aktivt utveckla sitt eget arbete.

En person som avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin kan inom kvalitetskontrollen inneha arbetsuppgifter som till exempel provtagning, bokföring, tillverkning av analysreagenser eller substrat. Till arbetet hör också att ansvara för underhållet av laboratorieinstrument och att aktivt utveckla sitt eget arbete.

En person som avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin och som arbetar i distributionslagret på ett mejeriföretag, ansvarar vanligtvis för att mjölkprodukterna som kunden beställt insamlas till avsändningsplatsen. Han eller hon kan också inneha andra arbetsuppgifter i lagret och skall aktivt utveckla sitt eget arbete.

Oberoende av arbetsuppgift skall en person som avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin ha en helhetsuppfattning om produktionskedjan, ett ”från åkern till bordet-tänkande”. En uppfattning om verksamhetssystemen, handeln i mejeri- och mjölkförädlingsbranschen samt marknaderna i Finland och annorstädes hjälper dessutom personen att gestalta betydelsen av sitt eget arbete som en del av helheten.

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.

UTBILDNINGSTYRELSEN
Utbildningsstyrelsen/biblioteket
Pb 380
00531 Helsingfors

Tfn: försäljning (09) 774 774 50
växel (09) 774 775
fax (09) 774 774 75
kirjasto@oph.fi
www.utbildningsstyrelsen.fi