

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN
INOM MEJERIINDUSTRIN
2010**

FÖRESKRIFT 23/011/2010

Grunder för fristående examen

**YRKESEXAMEN
INOM MEJERIINDUSTRIN
2010**

FÖRESKRIFT 23/011/2010

© Utbildningsstyrelsen

Föreskrifter och anvisningar 2010:6

ISBN 978-952-13-4520-3 (hft.)

ISBN 978-952-13-4521-0 (pdf)

ISSN-L 1798-8977

ISSN 1798-8977 (print)

ISSN 1798-8985 (online)

www.utbildningsstyrelsen.fi

Edita Prima Oy,
Helsingfors 2010



22.2.2010

23 /011/2010

Giltighetstid: fr.o.m. 1.4.2010 tillsvidare

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

Upphäver Utbildningsstyrelsens föreskrifter
30.9.2005 nr 27/011/2005

Ändrar Utbildningsstyrelsens föreskrift

GRUNDERNA FÖR YRKESEXAMEN INOM MEJERIINDUSTRIN

Utbildningsstyrelsen har beslutat om grunderna för yrkesexamen inom mejeriindustrin. Examensgrunderna ska iaktas fr.o.m. 1.4.2010. Examensprestationer som påbörjats innan föreskriftens i kraftträdande kan fullföljas enligt grunderna av den 30.9.2005 nr 27/011/2005 t.o.m. 31.3.2012 .

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 inom mejeriindustrin 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 INOM MEJERIINDUSTRIN	9
	2.1 Examensdelarna	9
3	KRAVEN PÅ YRKESSKICKLIGHET I YRKESEXAMEN INOM MEJERIINDUSTRIN OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN	10
	3.1 Verksamhetsprocessen inom mejeriindustrin	11
	Krav på yrkesskicklighet	11
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	16
	3.2 Driftshantering inom mejeriindustrin	16
	Krav på yrkesskicklighet	16
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	18
	3.3 Industriell tillverkning av färskvaror	19
	Krav på yrkesskicklighet	19
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	22
	3.4 Industriell tillverkning av ost	23
	Krav på yrkesskicklighet	23
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	26
	3.5 Industriell tillverkning av matfett eller bredbara pålägg	27
	Krav på yrkesskicklighet	27
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	30
	3.6 Industriell tillverkning av torkade produkter	31
	Krav på yrkesskicklighet	31
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	34
	3.7 Industriell tillverkning av glass eller specialprodukter	34
	Krav på yrkesskicklighet	34
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	37
	3.8 Förpackning inom mejeriindustrin	38
	Krav på yrkesskicklighet	38
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	40
	3.9 Lagerarbete i en produktionsanläggning	40
	Krav på yrkesskicklighet	40
	Sätten att påvisa yrkesskicklighet	43
	Bilaga	
	Beskrivning av yrkesexamen inom mejeriindustrin	44

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 individualisering.

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 examinandan.

1.7 Utbildning som förbereder för fristående examen

Det går inte att ställa förhandsvillkor i fråga om utbildning för dem som deltar i fristående examina. Examina avläggs ändå huvudsakligen i samband med förberedande utbildning.

Förberedande utbildning ska anordnas i enlighet med examensgrunderna. Utbildningen och examenstillfällena ska planeras utgående från examensdelarna. Den som deltar i utbildning som förbereder för fristående examen ska ges möjlighet att delta i examenstillfällena och avlägga fristående examen som en del av utbildningen.

2 UPPBYGGNADEN AV YRKESEXAMEN INOM MEJERIINDUSTRIN

De som avlägger yrkesexamen inom mejeriindustrin påvisar sin yrkeskompetens genom att behärska mejeriprocesserna och genom sin kvalitetsmedvetenhet. Examinanderna ska kunna utföra ett självständigt arbete i produktionsprocessen i ett företag som förädlar mjölk. Ett professionellt arbete kräver god samarbetsförmåga. Arbetslivet förutsätter också en förmåga att kommunicera, lösa problem och fatta beslut.

2.1 Examensdelarna

Yrkesexamen inom mejeriindustrin består av två obligatoriska examensdelar (1 och 2) och en valfri examensdel (3–9). Examen är avlagd när de obligatoriska examensdelarna och den valfria examensdelen är slutförda med godkänt vitsord.

Yrkesexamen inom mejeriindustrin består av följande examensdelar:

Obligatoriska examensdelar

1. Verksamhetsprocessen inom mejeriindustrin
2. Driftshantering inom mejeriindustrin.

Valfria examensdelar

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

3 KRAVEN PÅ YRKESKICKLIGHET I YRKESEXAMEN INOM MEJERIINDUSTRIN OCH GRUNDERNA FÖR BEDÖMNINGEN

Kraven på yrkesskicklighet i yrkesexamen inom mejeriindustrin utgår från olika uppgifts- och kunskapsområden i arbetslivet. Målen för bedömningen anger de för yrkesskickligheten centrala kunskapsområden och funktioner som bör få särskild uppmärksamhet i bedömningen. Kriterierna för bedömningen anger däremot hur examinanderna bör klara av sitt arbete. Sätten att påvisa yrkesskicklighet definierar de särskilda krav som ställs på bedömningen av den kompetens som ska påvisas vid examenstillfällena.

Organiserandet av fristående examina bygger på utbildningsanordnarens planering av dessa examina. De ur examenskraven härledda examenstillfällena och uppgifterna planeras så att de uppfyller de centrala kraven på yrkeskompetens. Uppgifterna ska på ett övergripande sätt innehålla de områden eller funktioner som omnämns i målen för bedömningen. Examinandernas förutsättningar och förmåga att omvandla och tillämpa sina kunskaper och färdigheter i föränderliga situationer ska framgå av examensprestationerna. Platsen där de olika examensdelarna avläggs ska vara sådan att examinanderna kan utföra sina uppgifter på ett sätt som tillförlitligt påvisar den prestationsnivå som har fastställts i bedömningskriterierna för ifrågavarande examensdel.

För påvisandet av yrkesskickligheten ska det för varje examinand uppgöras en specificerad, personlig plan (Utbildningsstyrelsens föreskrift 43/011/2006). Planen ska utarbetas enligt examensgrunderna inom mejeriindustrin. Yrkesexamen inom mejeriindustrin bedöms en examensdel åt gången så att examinandernas yrkesskicklighet jämförs med kraven på yrkesskicklighet för ifrågavarande examensdel och med den fastställda prestationsnivån i bedömningskriterierna. Vid bedömningen av prestationerna vid examenstillfället insamlas material för bedömningsbeslutet. Utgående från de yrkesmässiga färdigheter som examinanderna påvisar i arbetssituationen insamlas bedömningsmaterialet systematiskt och främst enligt kvalitativa metoder. Bedömningsbeslutet huruvida prestationen är godkänd eller underkänd görs utgående från det insamlade materialet vid ett trepartsbaserat bedömningsmöte som består av representanter för arbetsgivare, arbetstagare och lärare. Prestationen för varje examensdel bedöms och godkänns enligt den fastställda prestationsnivån i bedömningskriterierna.

För att förenhetliga bedömningen fastställer examenskommissionen den slutgiltiga linjedragningen för bedömning av yrkesskickligheten. Grunderna för bedömningen får dock inte ändras. För att säkerställa den riksomfattande kvalitetsnivån för dessa examina är den som anordnar fristående examina skyldig att överlåta en plan för yrkesexamen inom mejeriindustrin till examenskommissionen inom mejeriindustrin före examenstillfället. Examenskommissionen fattar beslut i tolkningsfrågor, till exempel hur provplatserna lämpar sig för att avlägga prov för ifrågavarande examensdel och huruvida yrkesproven är tillräckliga.

Prestationen avbryts om examinandernas agerande äventyrar kundernas säkerhet eller om examinanderna 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:

3.1 Verksamhetsprocessen inom mejeriindustrin

Krav på yrkesskicklighet	
<p>Examinanderna känner igen råmjölk av god kvalitet på basis av dess egenskaper och konsistens, och övriga råvaror som används i produktionen (till exempel halvfabrikat, sylt och tillsatsämnen) och har en helhetsuppfattning om produktionskedjan.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<p><i>Bedömning av råvarans förädlingsduglighet</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen råmjölk av god kvalitet (temperatur, rester av mikrobläkemedel, lukt och färg) samt grundegenskaperna hos andra råvaror • kan redogöra för betydelsen av organoleptisk bedömning vid bedömning av förädlingsduglighet • hanterar inkuranta råvaror enligt företagets praxis • kontrollerar de produktionsmedel som används för lagring av råmaterial och tillsatsämnen och informerar underhållsfunktionen om eventuella avvikelser • beskriver den genomsnittliga kemiska sammansättningen av råmjölk (fett, protein, laktos, vatten och mineralämnen).
<p>Examinanderna verkar i förädlingskedjan enligt de planer som stödjer det egna arbetet.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<p><i>Arbetet i förädlingskedjan</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • handlar enligt produktions- och förpackningsplanen • kan redogöra för huvuddragen i den nationella produktions- och uppsamlingsplaneringen samt för huvuddragen i fabriken produktionsplanering • kan redogöra för huvuddragen i mjölkproduktion samt i ekologisk mjölkproduktion och ekologisk förädling • beskriver fabriken rutiner för beställning av råvaran och de faktorer som inverkar på råvarumängderna • beskriver mjölkuppsamlingen från gårdarna och mottagningen vid mejeriet • beskriver funktionerna i sambehandlingsavdel-

	<p>ningen, dvs. betydelsen av basprocesserna, till exempel</p> <ul style="list-style-type: none"> – separering – standardisering – värmebehandling – homogenisering – nedkylning <ul style="list-style-type: none"> • beskriver tillverkningsprocessens viktigaste skeden för följande grupper: <ul style="list-style-type: none"> – flytande mjölkprodukter – syrade mjölkprodukter – ostar – matfetter – glass eller dessertprodukter – pulver – safter och saftdrycker • beskriver användningen och betydelsen av syrakultur med nyttiga mikrober vid tillverkning av mejeriprodukter • beskriver egenskaperna i mjölkprodukter som innehåller syrakultur.
<p>Examinanderna följer hygienbestämmelserna och arbetsreglerna.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Hygieniskt arbetsätt</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • arbetar hygieniskt och ansvarsfullt • följer givna anvisningar om hygien i arbetet • följer givna hygienanvisningar för arbetsutrymmen och användningen av dem • kan motivera varför aseptiska arbetsmetoder ska tillämpas • förvarar råvaror rätt i lämpliga temperaturer och förpackningar • bedömer en råvaras kvalitet och användbarhet • förhindrar förökning av mikrober med hjälp av temperatur, fuktighet, syre, pH och konserveringsmedel • förhindrar spridning av sjukdomsalstrande mikrober genom att följa hygienbestämmelserna • handlar enligt bestämmelserna efter utlandsresor, så att produkternas säkerhet inte äventyras • beaktar kontaminationsriskerna i sitt arbete.

<i>Personlig hygien</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • håller sig rena och prydliga och förstår betydelsen av renlighet i sitt arbete • använder rena arbetskläder, hårskydd och vid behov skyddsförkläde och skyddshandskar samt känner till färgkoderna för hygienområden och arbetskläder • använder separata arbets skor • sköter om huden på händerna • tvättar och desinficerar händerna • håller naglarna kortklippta och använder inget nagellack • använder inga smycken.
<i>En ren och snygg arbetsmiljö</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • förhindrar förökning och spridning av skadliga mikrober genom att följa hygienbestämmelserna i arbetet • ser i samarbete med sin arbetsgrupp eller med de andra som deltar i processen till att arbetsplatsen är prydlig, ren och i god ordning • hanterar och sorterar det avfall som uppstår enligt givna anvisningar.
<p>Examinanderna utför diskning, tvätt och desinficering inom ramen för sina arbetsuppgifter samt organoleptisk renhetskroll.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<i>Diskning, tvätt, desinficering och renhetskroll</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan röra sig på de olika hygienområdena i produktionslokalen • väljer lämpliga rengörings- och desinficeringsmetoder och -ämnen för de ställen på arbetsplatsen som ska rengöras • doserar disk-, rengörings- och desinficeringsmedel på ett ändamålsenligt sätt • följer företagets miljöanvisningar genom att använda miljövänliga metoder vid diskning och tvätt • utför organoleptisk renhetskroll • väljer bekämpningsmetoder mot skadedjur enligt företagets praxis • beaktar egenskaperna och säkerheten hos de kemikalier som används vid diskning, tvätt och desinficering samt arbetar utan att äventyra sin hälsa och arbetsförmåga.

Examinanderna handlar enligt anvisningarna i kvalitetssystemet.

Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kvalitetskontroll</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför sitt arbete enligt företagets kvalitetssystem och känner till kvalitetssystemets viktigaste begrepp • utför sitt arbete så att produkterna uppfyller kvalitetskraven • informerar om märkbara kvalitetsfel i produktionen • förstår vikten av kvalitetskontroll i syfte att förebygga brister i hygien • ser till att kylkedjan inte bryts och beaktar vilken betydelse kylkedjan har för kvaliteten på mejeriprodukter • tar konstruktivt emot kundrespons om produkterna och omsätter responsen till korrigering åtgärder i sitt arbete • arbetar på ett sådant sätt att det uppstår så lite svinn som möjligt • handlar i undantagssituationer på det sätt som kvalitetssystemet förutsätter.
<i>Egenkontroll</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför egenkontroll och känner till de kritiska kontrollpunkterna på sin arbetsplats och i sitt eget arbete • gör anteckningar som hänför sig till egenkontroll • agerar i undantagssituationer på det sätt som egenkontrollen förutsätter • identifierar och antecknar observerade avvikelser • tar prover vid behov • fungerar så att risker i produktionsfaserna elimineras.
Examinanderna följer föreskrifter om arbetarskydd och ergonomi.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
Arbetarskydd, ergonomi och upprätthållande av arbetsförmågan.	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer föreskrifter om arbetarskydd och ergonomi i sitt arbete • arbetar i produktionsanläggningens olika loka-

	<p>liteter med hänsyn till arbetarskyddskraven</p> <ul style="list-style-type: none"> • lägger märke till arbetarskyddsriskerna och informerar om dem • följer givna säkerhetsföreskrifter för maskiner • använder lämplig personlig skyddsutrustning • observerar tecken på och strävar själv efter att förhindra mobbning på arbetsplatsen.
<p>Examinanderna arbetar miljömedvetet och enligt principerna för en hållbar verksamhet.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Miljöomsorg</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • sorterar avfall rätt, till exempel biologiskt avfall, metall-, glas-, pappers-, papp-, förpacknings- och problemavfall • ser till att det uppstår så lite avfallsvatten som möjligt • planerar sitt arbete så att miljöbelastningen minimeras • identifierar miljöolägenheterna i sitt arbete, kan rapportera om dem och försöker själva eliminera dem.
<p>Examinanderna förstår verksamheten inom mejeriindustrin och upplever sitt eget arbete som en del av helheten.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
Inre företagsamhet	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer företagets verksamhetsprinciper i kontakten med interna och externa kunder • bedömer vilken betydelse det egna arbetet har för produktionsanläggningens och hela företagets verksamhet och vilken effekt den egna insatsen har på det ekonomiska resultatet • fungerar enligt arbetsgemenskapens mål och kriterier • beskriver mejeriindustrins verksamhetsmiljö och konkurrenssituation i Finland och Europa • känner till huvuddragen i arbetslagstiftningen och kan redogöra för arbetsgivarens och arbetstagarens ansvar, plikter och rättigheter.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Prestationen i denna examensdel bedöms i första hand i examinandernas egen arbetsmiljö eller, om det inte är möjligt, i någon annan lämplig mejerianläggning. Förmågan att bedöma råvarans förädlingsduglighet, beaktandet av hygien och renlighet i arbetet, kompetensen i mejerirengöring, kvalitetskontroll och egenkontroll, miljöomsorg samt förmågan att fungera i arbetsgemenskapen bedöms i en autentisk arbetsmiljö.

Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen av examenstillfällena, eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

Bedömningsmetoderna består i huvudsak av observationer och iakttagelser av autentiska arbetssituationer som kan kompletteras med intervjuer och samtal, examinandernas självvärdering och vid behov av skriftliga utredningar och rapporter samt andra bedömningsmetoder. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

Före examenstillfället bör examinanderna uppvisa ett giltigt intyg över hygienkompetens.

3.2 Driftshantering inom mejeriindustrin

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna kan utföra organoleptisk kvalitetsbedömning och använda hjälpmedel.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Organoleptisk kvalitetsbedömning</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• utför kontinuerlig kvalitetsbedömning och förstår den organoleptiska bedömningens begränsningar• använder hjälpmedel vid behov.
Vid processtörningar kan examinanderna börja söka orsakerna till störningarna och rapportera till sakkunniga om sina observationer.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Felsökning</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• avgör om det är frågan om ett fel i mekaniken, elektriciteten eller automatiken• avgränsar felområdet och förkortar därmed felsökningstiden.

<i>Rapportering</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • rapporterar om upprepade fel • gör korrekta felanmälningar • rapporterar om produktionsavbrottens orsaker på överenskommet sätt och känner till rapporternas betydelse.
Examinanderna utför sitt arbete enligt arbetarskyddsbestämmelserna.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>En säker verksamhet</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder personlig skyddsutrustning • beaktar tryckluftens risker i sitt arbete, känner till snabbavtappningsventilernas placering på det egna verksamhetsområdet och deras rätta användning samt standarden SFS 6002 om elanläggningars säkerhet och om säkerheten vid elarbeten • kan hantera och använda kemikalier samt sörjer för att tomma kemikalieförpackningar förstörs på ett ändamålsenligt sätt.
Examinanderna kan använda pneumatiska anläggningar och utföra tillåtna inställningar och justeringar.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning och justering av pneumatiska anläggningar</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • behärskar en säker användning av pneumatiska anläggningar på det egna processområdet • kan utföra små inställningar och justeringar • känner till betydelsen av ren tryckluft • känner till de viktigaste störningarna inom pneumatik.
Examinanderna kan utföra behövliga och tillåtna installationer, justeringar, inställningar och rengöringar på fältanordningar i den egna arbetsmiljön och känner igen de vanligaste störningarna i dem.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Observation och justering av processautomationens och fältanordningarnas funktion.</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar de vanligaste störningarna i fältanordningar, mätningar och ställdon samt rapporterar om dem • bedömer hur väl automationssystemet i den egna arbetsmiljön fungerar

	<ul style="list-style-type: none"> • installerar och justerar vid behov givare som har lossnat • använder automationsanläggningar inom sitt område för att söka fel i fältanordningar • utför en säker rengöring av markeringsanordningarna samt nödvändiga användarinställningar.
<p>Examinanderna kan utföra överenskomna förebyggande underhållsåtgärder och små reparationer.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Mekaniskt underhåll</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • känner igen processutrustning i sin egen arbetsmiljö • söker och identifierar de vanligaste felmekanismerna i mekaniska anläggningar • utför små reparationer, till exempel justering av bandspänning eller rengöring • utför små regelbundet förekommande förebyggande underhållsåtgärder inom sitt område • ändrar användarinställningarna vid produktbyten.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Prestationen i denna examensdel bedöms i första hand i examinandernas egen arbetsmiljö eller, om det inte är möjligt, i någon annan lämplig mejerianläggning. Kunskaperna i organoleptisk kvalitetsbedömning, felsökning, rapportering, arbetarskydd, pneumatik, automation och mekaniskt underhåll bedöms i en autentisk arbetsmiljö.

Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen av examenstillfällena, eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinars prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

Bedömningsmetoderna består i huvudsak av observationer och iakttagelser av autentiska arbetssituationer som kan kompletteras med intervjuer och samtal, examinandernas självvärdering och vid behov av skriftliga utredningar och rapporter samt andra bedömningsmetoder. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

3.3 Industriell tillverkning av färskvaror

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna känner till produktgrupperna av färskvaror och deras viktigaste egenskaper.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Produktkännedom</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver produktgrupperna av färskvaror (mjölkprodukter, gräddprodukter och syrade mjölkprodukter), de viktigaste egenskaperna samt utvecklings- och konsumtionstrender i Finland • utför sitt arbete med hänsyn till de viktigaste författningarna som berör färskvaror och det centrala innehållet i dem.
Examinanderna kan välja och förbehandla råvaror som används vid tillverkning av färskvaror.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Val och förbehandling av råvaror</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillämpar de viktigaste metoderna för bedömning och analys av råvarans duglighet • förvarar råvaror på rätt sätt • beaktar förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten.
Examinanderna använder tillsatsämnen och blandningskomponenter på ett ändamålsenligt sätt.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • doserar ämnena enligt anvisningarna, vet varför tillsatsämnen och blandningskomponenter används och vilka mängder som används.
Examinanderna använder syrakulturer enligt anvisningarna och känner till principerna för tillverkning av syrakultur.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kännedom om syrakulturer</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan vid behov tillverka syrakultur enligt anvisningar

	<ul style="list-style-type: none"> • följer med och övervakar syrningsprocessen med beaktande av de kritiska momenten i tillverkningen av syrakulturer • hanterar syrakultur på rätt sätt med beaktande av produktens tillverkningsprocess och syrakulturens egenskaper • känner till kvalitetskraven på god syrakultur och tillsätter syrakultur enligt anvisningar • iakttar hygienkraven i sitt arbete.
<p>Examinanderna kan utföra arbetsuppgifter som stödjer produktionen av färskvaror.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Processkunskap om färskvaror</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer givna produktionsanvisningar och tillämpar hygieniska, säkra och miljövänliga arbetsmetoder • följer och reglerar tillverkningsprocessen inom ramen för sitt eget arbete • kan följa processparametrar som är viktiga för det egna arbetet och förstår deras inverkan på slutprodukten • kan använda de datasystem som behövs i det egna arbetet • gör vid behov en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion.
<p>Examinanderna kan vid behov använda processutrustning under handledning.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av tillverkningsutrustningen</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder den viktigaste processutrustningen för mjölkprodukter, gräddprodukter och syrade mjölkprodukter som behövs i det egna arbetet med beaktande av arbets- och produktsäkerheten och utrustningens användnings syfte • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder.

Examinanderna förpackar och lagrar färskvaror.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Förpackning och lagring av färskvaror</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför vid behov förpackning och lagring av färskvaror under handledning så att slutprodukten och hållbarheten uppfyller kvalitetskraven • använder förpackningsmaterial enligt förpackningsplanen • förvarar vid behov förpackningsmaterial på rätt sätt • ser till att kylkedjan inte bryts.
Examinanderna följer programmet för egenkontroll.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Egenkontroll</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför inom ramen för de egna arbetsuppgifterna de mätningar och observationer som ingår i programmet för egenkontroll och dokumenterar överenskomna uppgifter • dokumenterar uppgifterna på rätt sätt • rapporterar klart och tydligt • identifierar och registrerar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningarna • identifierar produktsäkerhetsriskerna i undantagssituationer • tar prover vid behov • kan som medlemmar av en arbetsgrupp diskutera och bedöma det program för egenkontroll som används i den egna produktionsenheten.
Examinanderna kan utföra organoleptisk bedömning av kvaliteten på en färdig produkt.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kvalitetsbedömning av en produkt</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • observerar de mest grundläggande produktfelen på basis av produktens kvalitetskriterier • kan utföra organoleptisk bedömning av produkter • känner igen grundsmakerna och de vanligaste smakfelen i mjölk • beskriver de vanligaste förskämningprocesserna i en produkt • beskriver de vanligaste skadliga mikrobernas inverkan på en produkt.

Examinanderna fungerar som kommunikativa och ansvars-kännande medlemmar i sin arbetsgemenskap.

Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Att arbeta i en arbetsgemenskap</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none">• bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkes-skicklighet• söker information och använder sakkunnig-tjänster vid behov• utför sitt arbete ansvarsfullt och enligt arbets-gemenskapens överenskomna spelregler• arbetar flexibelt och raskt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt team• informerar andra processer om avvikelser inom sin enhet• visar att de kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten• är hederlig och följer företagets värderingar i sitt arbete.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala målet för denna examensdel är att examinanderna förstår tillverkningen av färskvaror i sin helhet och behärskar de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Prestationerna för denna examensdel bedöms på basis av arbetsuppgifter som utförs i en autentisk arbetsmiljö. Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen av examenstillfällena, eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

I bedömningen av arbetet fästs särskild vikt vid hur yrkesmässigt och hygieniskt examinanderna arbetar, hur de följer arbetsinstruktioner och anvisningar om egenkontroll samt vid slutprodukternas kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkning och dokumentering samt kompletterande frågor och samtal och examinandernas självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

3.4 Industriell tillverkning av ost

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna känner till produktgrupperna inom osttillverkning och deras viktigaste egenskaper.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Produktkännedom</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver produktgrupperna inom osttillverkning, deras viktigaste egenskaper samt utvecklings- och konsumtionstrender i Finland • utför sitt arbete med hänsyn till de viktigaste författningarna som berör ostar och det centrala innehållet i dem.
Examinanderna kan välja och förbehandla råvaror som används vid tillverkning av ost.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Val och förbehandling av råvaror</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillämpar de viktigaste metoderna för bedömning och analys av råvarans duglighet • förvarar råvaror på rätt sätt • beaktar förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten.
Examinanderna använder tillsatsämnen och blandningskomponenter på ett ändamålsenligt sätt.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • doserar ämnena enligt anvisningarna, vet varför tillsatsämnen och blandningskomponenter används och vilka mängder som används.
Examinanderna använder syrakulturer enligt anvisningarna och känner till principerna för tillverkning av syrakultur.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kännedom om syrakulturer</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan vid behov tillverka syrakultur enligt anvisningar

	<ul style="list-style-type: none"> • följer med och övervakar syrningsprocessen med beaktande av de kritiska momenten i tillverkningen av syrakulturer • hanterar syrakultur på rätt sätt med beaktande av produktens tillverkningsprocess och syrakulturens egenskaper • känner till kvalitetskraven på god syrakultur och tillsätter syrakultur enligt anvisningar • iakttar hygienkraven i sitt arbete.
<p>Examinanderna kan utföra arbetsuppgifter som stödjer produktionen vid osttillverkning.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Processkunskap om osttillverkning</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer givna produktionsanvisningar och tillämpar riktiga, hygieniska, säkra och miljövänliga arbetsmetoder • följer och reglerar tillverkningsprocessen inom ramen för sitt eget arbete • kan följa processparametrar som är viktiga för det egna arbetet och förstår deras inverkan på slutprodukten • kan använda de datasystem som behövs i det egna arbetet • gör vid behov en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion.
<p>Examinanderna kan vid behov under handledning använda processutrustning för osttillverkning.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kännedom om och användning av tillverkningsutrustningen</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder den viktigaste processutrustningen för osttillverkning som behövs i det egna arbetet med beaktande av arbets- och produktsäkerheten och utrustningens användningssyfte • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder.

Examinanderna förpackar och lagrar ostprodukter.

Mål för bedömningen

Kriterier för bedömningen

Förpackning och lagring av produkter

- Examinanderna
- utför vid behov under handledning förpackning och lagring av ostprodukter så att slutprodukten och hållbarheten uppfyller kvalitetskraven
 - använder vid behov förpackningsmaterial enligt förpackningsplanen
 - kan vid behov förvara förpackningsmaterial på rätt sätt
 - ser till att kylkedjan inte bryts.

Examinanderna följer programmet för egenkontroll.

Mål för bedömningen

Kriterier för bedömningen

Egenkontroll

- Examinanderna
- utför inom ramen för de egna arbetsuppgifterna de mätningar och observationer som ingår i programmet för egenkontroll och dokumenterar överenskomna uppgifter
 - dokumenterar uppgifterna på rätt sätt
 - rapporterar klart och tydligt
 - identifierar och registrerar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningarna
 - identifierar produktsäkerhetsriskerna i undantagssituationer
 - tar prover vid behov
 - kan som medlemmar av en arbetsgrupp diskutera och bedöma det program för egenkontroll som används i den egna produktionsenheten.

Examinanderna kan utföra organoleptisk bedömning av kvaliteten på en färdig produkt.

Mål för bedömningen

Kriterier för bedömningen

Kvalitetsbedömning av en produkt

- Examinanderna
- observerar de mest grundläggande produktfelen på basis av produktens kvalitetskriterier
 - utför organoleptisk bedömning av produkter
 - känner igen grundsmakerna och de vanligaste smakfelen i ostar

	<ul style="list-style-type: none"> • beskriver de vanligaste förskämningssprocesserna i en produkt • beskriver de vanligaste skadliga mikrobernas inverkan på en produkt.
<p>Examinanderna fungerar som kommunikativa och ansvarskännande medlemmar i sin arbetsgemenskap.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Att arbeta i en arbetsgemenskap</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • söker information och använder sakkunnigtjänster vid behov • utför sitt arbete ansvarsfullt och enligt arbetsgemenskapens överenskomna spelregler • arbetar flexibelt och raskt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt team • informerar andra processer om avvikelser inom sin enhet • visar att de kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • är hederlig och följer företagets värderingar i sitt arbete.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala målet för denna examensdel är att examinanderna förstår tillverkningen av ostprodukter i sin helhet och behärskar de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Prestationerna för denna examensdel bedöms på basis av arbetsuppgifter som utförs i en autentisk arbetsmiljö. Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen, eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas vid examenstillfället. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

I bedömningen av arbetet fästs särskild vikt vid hur yrkesmässigt och hygieniskt examinanderna arbetar, hur de följer arbetsinstruktioner och anvisningar om egenkontroll samt vid slutprodukternas kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkning och dokumentering samt kompletterande frågor och samtal och examinandernas självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

3.5 Industriell tillverkning av matfett eller bredbara pålägg

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna känner till produktgrupperna av matfett eller bredbara pålägg och deras viktigaste egenskaper.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Produktkännedom</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver produktgrupperna av matfett eller bredbara pålägg, deras viktigaste egenskaper samt utvecklings- och konsumtionstrender i Finland • utför sitt arbete med hänsyn till de viktigaste författningarna som berör matfett eller bredbara pålägg och det centrala innehållet i dem.
Examinanderna kan välja och förbehandla råvaror som används vid tillverkning av matfett eller bredbara pålägg.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Val och förbehandling av råvaror</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillämpar de viktigaste metoderna för bedömning och analys av råvarans duglighet • förvarar råvarorna på rätt sätt • beaktar förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten.
Examinanderna använder tillsatsämnen och blandningskomponenter på ett ändamålsenligt sätt.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • doserar ämnena enligt anvisningarna, vet varför tillsatsämnen och blandningskomponenter används och vilka mängder som används.
Examinanderna använder syrakulturer enligt anvisningarna och känner till principerna för tillverkning av syrakultur.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kännedom om syrakulturer</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan vid behov tillverka syrakultur enligt anvisningar

	<ul style="list-style-type: none"> • följer med och övervakar syrningsprocessen med beaktande av de kritiska momenten i tillverkningen • hanterar syrakultur på rätt sätt med beaktande av produktens tillverkningsprocess och syrakulturens egenskaper • känner till kvalitetskraven på god syrakultur och tillsätter syrakultur enligt anvisningar • iakttar hygienkraven i sitt arbete.
<p>Examinanderna kan utföra arbetsuppgifter som stödjer produktionen vid tillverkning av matfett eller bredbara pålägg.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<p><i>Processkunskap om tillverkning av matfett eller bredbara pålägg</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer givna produktionsanvisningar och tillämpar riktiga, hygieniska, säkra och miljövänliga arbetsmetoder • följer och reglerar tillverkningsprocessen inom ramen för sitt eget arbete • kan följa processparametrar som är viktiga för det egna arbetet och förstår deras inverkan på slutprodukten • kan använda de datasystem som behövs i det egna arbetet • gör vid behov en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion.
<p>Examinanderna kan under handledning vid behov använda processutrustning för tillverkning av matfett eller bredbara pålägg.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<p><i>Kännedom om och användning av tillverkningsutrustningen</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder den viktigaste processutrustningen för tillverkning av matfett eller bredbara pålägg som behövs i det egna arbetet med beaktande av arbets- och produktsäkerheten och utrustningens användningssyfte • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder.

Examinanderna kan förpacka och lagra matfett eller bredbara pålägg.

Mål för bedömningen

Kriterier för bedömningen

Förpackning och lagring av produkter

- Examinanderna
- utför under handledning vid behov förpackning och lagring av matfett eller bredbara pålägg så att slutprodukten och hållbarheten uppfyller kraven
 - använder förpackningsmaterial enligt förpackningsplanen
 - förvarar vid behov förpackningsmaterial på rätt sätt
 - ser till att kylkedjan inte bryts.

Examinanderna följer programmet för egenkontroll.

Mål för bedömningen

Kriterier för bedömningen

Egenkontroll

- Examinanderna
- utför inom ramen för de egna arbetsuppgifterna de mätningar och observationer som ingår i programmet för egenkontroll och dokumenterar överenskomna uppgifter
 - dokumenterar uppgifterna på rätt sätt
 - rapporterar klart och tydligt
 - identifierar och registrerar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningarna
 - identifierar produktsäkerhetsriskerna i undantagssituationer
 - tar prover vid behov
 - kan som medlemmar av en arbetsgrupp diskutera och bedöma det program för egenkontroll som används i den egna produktionsenheten.

Examinanderna kan utföra organoleptisk bedömning av kvaliteten på en färdig produkt.

Mål för bedömningen

Kriterier för bedömningen

Kvalitetsbedömning av en produkt

- Examinanderna
- observerar de mest grundläggande produktfelen på basis av produktens kvalitetskriterier
 - utför organoleptisk bedömning av produkter
 - känner igen grundsmakerna och de vanligaste smakfelen i matfett eller bredbara pålägg

	<ul style="list-style-type: none"> • beskriver de vanligaste förskämningssprocesserna i en produkt • beskriver de vanligaste skadliga mikrobernas inverkan på en produkt.
<p>Examinanderna fungerar som kommunikativa och ansvarsställande medlemmar i sin arbetsgemenskap.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Att arbeta i en arbetsgemenskap</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • söker information och använder sakkunnigtjänster vid behov • utför sitt arbete ansvarsfullt och enligt arbetsgemenskapens överenskomna spelregler • arbetar flexibelt och raskt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt team • informerar andra processer om avvikelser inom sin enhet • visar att de kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • är hederlig och följer företagets värderingar i sitt arbete.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala målet för denna examensdel är att examinanderna förstår tillverkningen av matfetter i sin helhet och behärskar de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Prestationerna för denna examensdel bedöms på basis av arbetsuppgifter som utförs i en autentisk arbetsmiljö. Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

I bedömningen av arbetet fästs särskild vikt vid hur yrkesmässigt och hygieniskt examinanderna arbetar, hur de följer arbetsinstruktioner och anvisningar om egenkontroll samt vid slutproduktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkning och dokumentering samt kompletterande frågor och samtal och examinandernas självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

3.6 Industriell tillverkning av torkade produkter

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna känner till produktgrupperna av torkade, mjölkbaserade produkter och deras viktigaste egenskaper.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Produktkännedom</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • beskriver produktgrupperna av torkade produkter, deras viktigaste egenskaper samt utvecklings- och konsumtionstrender i Finland • känner till de viktigaste författningarna som berör torkade produkter och det centrala innehållet i dem.
Examinanderna kan välja och förbehandla råvaror som används vid tillverkning av torkade produkter.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Val och förbehandling av råvaror</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillämpar de viktigaste metoderna för bedömning och analys av råvarans duglighet • förvarar råvarorna på rätt sätt • beaktar förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten.
Examinanderna använder tillsatsämnen och blandningskomponenter på ett ändamålsenligt sätt.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • doserar ämnena enligt anvisningarna, vet varför tillsatsämnen och blandningskomponenter används och vilka mängder som används.
Examinanderna kan utföra arbetsuppgifter som stödjer produktionen vid tillverkning av torkade produkter.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Processkunskap om tillverkning av torkade produkter</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer givna produktionsanvisningar och tillämpar riktiga, hygieniska, säkra och miljövänliga arbetsmetoder

	<ul style="list-style-type: none"> • följer och reglerar tillverkningsprocessen inom ramen för sitt eget arbete • kan följa processparametrar som är viktiga för det egna arbetet och förstår deras inverkan på slutprodukten • kan använda de datasystem som behövs i det egna arbetet • gör vid behov en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion.
<p>Examinanderna kan under handledning vid behov använda processutrustning för tillverkning av torkade produkter.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av tillverkningsutrustningen</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder den viktigaste processutrustningen för tillverkning av torkade produkter som behövs i det egna arbetet med beaktande av arbets- och produktsäkerheten och utrustningens användningssyfte • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder.
<p>Examinanderna kan förpacka och lagra produkter på ett ändamålsenligt sätt.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Förpackning och lagring av produkter</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför under handledning vid behov förpackning och lagring av torkade produkter så att slutprodukten och hållbarheten uppfyller kvalitetskraven • använder förpackningsmaterial enligt förpackningsplanen • förvarar vid behov förpackningsmaterial på rätt sätt • ser till att kylkedjan inte bryts.
<p>Examinanderna följer programmet för egenkontroll.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Egenkontroll</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför inom ramen för de egna arbetsuppgifterna de mätningar och observationer som ingår i programmet för egenkontroll och dokumenterar överenskomna uppgifter • dokumenterar uppgifterna på rätt sätt

	<ul style="list-style-type: none"> • rapporterar klart och tydligt • identifierar och registrerar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningarna • identifierar produktsäkerhetsriskerna i undantagssituationer • tar prover vid behov • kan som medlemmar av en arbetsgrupp diskutera och bedöma det program för egenkontroll som används i den egna produktionsenheten.
<p>Examinanderna kan utföra organoleptisk bedömning av kvaliteten på en färdig produkt.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kvalitetsbedömning av en produkt</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • observerar de mest grundläggande produktfelen på basis av produktens kvalitetskriterier • kan utföra organoleptisk bedömning av produkter • känner igen grundsmakerna och de vanligaste smakfelen i torkade produkter • beskriver de vanligaste förskämningsprocesserna i en produkt • beskriver de vanligaste skadliga mikrobernas inverkan på en produkt.
<p>Examinanderna fungerar som kommunikativa och ansvarskännande medlemmar i sin arbetsgemenskap.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
Att arbeta i en arbetsgemenskap	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkeskicklighet • söker information och använder sakkunnigtjänster vid behov • utför sitt arbete ansvarsfullt och enligt arbetsgemenskapens överenskomna spelregler • arbetar flexibelt och raskt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt team • informerar andra processer om avvikelser inom sin enhet • visar att de kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • är hederlig och följer företagets värderingar i sitt arbete.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala målet för denna examensdel är att examinanderna förstår tillverkningen av torkade produkter i sin helhet och behärskar de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Prestationerna i denna examensdel bedöms på basis av arbetsuppgifter som utförs i en autentisk arbetsmiljö. Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

I bedömningen av arbetet fästs särskild vikt vid hur yrkesmässigt och hygieniskt examinanderna arbetar, hur de följer arbetsinstruktioner och anvisningar om egenkontroll samt vid slutprodukts kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkning och dokumentering samt kompletterande frågor och samtal och examinandernas självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

3.7 Industriell tillverkning av glass eller specialprodukter

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna känner till produktgrupperna av glass eller specialprodukter och deras viktigaste egenskaper.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Produktkännedom</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• beskriver produktgrupperna av glass eller specialprodukter (glass, desserter, UHT-produkter osv.), deras viktigaste egenskaper samt utvecklings- och konsumtionstrender i Finland• beaktar de viktigaste författningarna som berör glass eller specialprodukter och det centrala innehållet i dem.
Examinanderna kan välja och förbehandla råvaror som används vid tillverkning av glass eller specialprodukter.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Val och förbehandling av råvaror</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• tillämpar de viktigaste metoderna för bedömning och analys av råvarans duglighet• förvarar råvarorna på rätt sätt• beaktar förbehandlingarnas inverkan på slutprodukten.

<p>Examinanderna använder tillsatsämnen och blandningskomponenter på ett ändamålsenligt sätt.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Användning av tillsatsämnen och blandningskomponenter</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • doserar ämnena enligt anvisningarna, vet varför tillsatsämnen och blandningskomponenter används och vilka mängder som används.
<p>Examinanderna kan utföra arbetsuppgifter som stödjer produktionen vid tillverkning glass eller specialprodukter.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Processkunskap om tillverkning av glass eller specialprodukter</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • följer givna produktionsanvisningar och tillämpar riktiga, hygieniska, säkra och miljövänliga arbetsmetoder • följer och reglerar tillverkningsprocessen inom ramen för sitt eget arbete • kan följa processparametrar som är viktiga för det egna arbetet och förstår deras inverkan på slutprodukten • kan använda de datasystem som behövs i det egna arbetet • gör vid behov en felbeskrivning för enhetens underhållsfunktion.
<p>Examinanderna kan under handledning vid behov använda processutrustning för tillverkning av glass eller specialprodukter.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Kännedom om och användning av tillverkningsutrustningen</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • använder den viktigaste processutrustningen för tillverkning av glass eller specialprodukter som behövs i det egna arbetet med beaktande av arbets- och produktsäkerheten och utrustningens användningssyfte • rengör och desinficerar tillverkningsutrustningen och -redskapen med lämpliga rengöringsmedel och -metoder.

<p>Examinanderna kan förpacka och lagra glass eller specialprodukter på ett ändamålsenligt sätt.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Förpackning och lagring av produkter</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför under handledning vid behov förpackning och lagring av glass och specialprodukter så att slutprodukten och hållbarheten uppfyller kvalitetskraven • använder förpackningsmaterial enligt förpackningsplanen • förvarar vid behov förpackningsmaterial på rätt sätt • ser till att kylkedjan inte bryts.
<p>Examinanderna följer programmet för egenkontroll.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Egenkontroll</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför inom ramen för de egna arbetsuppgifterna de mätningar och observationer som ingår i programmet för egenkontroll och dokumenterar överenskomna uppgifter • dokumenterar uppgifterna på rätt sätt • rapporterar klart och tydligt • identifierar och registrerar observerade avvikelser och agerar enligt anvisningarna • identifierar produktsäkerhetsriskerna i undantagssituationer • tar prover vid behov • kan som medlemmar av en arbetsgrupp diskutera och bedöma det program för egenkontroll som används i den egna produktionsenheten.
<p>Examinanderna kan utföra organoleptisk bedömning av kvaliteten på en färdig produkt.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p>Kvalitetsbedömning av en produkt</p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • observerar de mest grundläggande produktfelen på basis av produktens kvalitetskriterier • kan utföra organoleptisk bedömning av produkter • känner igen grundsmakerna och de vanligaste

	smakfelen i glass eller specialprodukter <ul style="list-style-type: none"> • beskriver de vanligaste förskämningsprocesserna i en produkt • beskriver de vanligaste skadliga mikrobernas inverkan på en produkt.
Examinanderna fungerar som kommunikativa och ansvarskännande medlemmar i sin arbetsgemenskap.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Att arbeta i en arbetsgemenskap</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • söker information och använder sakkunnigtjänster vid behov • utför sitt arbete ansvarsfullt och enligt arbetsgemenskapens överenskomna spelregler • arbetar flexibelt och raskt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt team • informerar andra processer om avvikelser inom sin enhet • visar att de kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten • är hederlig och följer företagets värderingar i sitt arbete.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala målet för denna examensdel är att examinanderna förstår processen för tillverkning av glass och specialprodukter i sin helhet och behärskar de processdelar som hör till de egna arbetsuppgifterna. Prestationen vid denna examensdel bedöms på basis av arbetsuppgifter som utförs i en autentisk arbetsmiljö. Uppgifterna i examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen av examenstillfällena eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

I bedömningen av arbetet fästs särskild vikt vid hur yrkesmässigt och hygieniskt examinanderna arbetar, hur de följer arbetsinstruktioner och anvisningar om egenkontroll samt vid slutproduktens kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkning och dokumentering samt kompletterande frågor och samtal och examinandernas självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

3.8 Förpackning inom mejeriindustrin

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna väljer, förvarar och hanterar förpackningsmaterial på rätt och hållbart sätt.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
Val och hantering av de material, hjälp-, och tilläggsförnödenheter som används vid förpackning	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • väljer, förvarar och hanterar förpackningsmaterial på rätt sätt • känner i huvuddrag till de förpackningsmaterial som används i det egna arbetet, t.ex. <ul style="list-style-type: none"> – allmänna förpackningsplaster och formningstekniker (till exempel sprutgjutning, djupdragning) – flexibla förpackningsmaterial – kartonger – containrar och storförpackningar – förslutningar, lim, lack, etiketter • förebygger för egen del uppkomsten av avfall • sorterar och behandlar det avfall som de har producerat på rätt sätt enligt principerna för återvinning och återanvändning av förpackningar.
Examinanderna förpackar mejeriprodukter.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Iakttagande av kraven och lagstiftningen beträffande livsmedelsförpackningar samt förpackningsbeteckningar</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • förpackar livsmedel enligt allmänna krav på livsmedelsförpackningar • använder förpackningstekniska medel för att förhindra eller fördröja förskämning • utför vikt- och volymövervakning • känner till de obligatoriska märkningarna och följande märkningssymboler <ul style="list-style-type: none"> – streckkoder – märkning om produktfakta – miljömärkning – återvinningsmärkning • kan vid behov tillägga märkningar som saknas, till exempel bäst före -datum.

<p><i>Att delta i förpackningsprocessen</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • tolkar förpackningsplanen rätt och följer den • beaktar vilken effekt de andra delarna av processen har på det egna arbetet • informerar om det egna arbetets inverkan på andra processer • deltar i förpackningsprocessen med beaktande av anvisningar om arbetarskydd, hygien, kvalitetskontroll, egenkontroll, avfallshantering och hur apparaturen ska användas • utför nödvändiga dokumenteringar i blanketter och datasystem • ber vid störningar om hjälp och beskriver felet om de inte själva kan lösa problemet.
<p><i>Kunskap om och tillämpning av olika förpackningstekniker</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • särskiljer de olika funktionella delarna vid förpackningslinjen • kan vid behov använda fyllnings- och kapsyleringsmaskiner, formnings-fyllnings- kapsyleringsmaskiner samt sträckfilmsmaskiner • kan vid behov använda metoder för skyddsgasförpackning, vakuumpförpackning och aseptisk förpackning • kan vid behov använda olika metoder och tekniker för gruppförpackning.
<p>Examinanderna fungerar som kommunikativa och ansvarskännande medlemmar i sin arbetsgemenskap.</p>	
<p>Mål för bedömningen</p>	<p>Kriterier för bedömningen</p>
<p><i>Att arbeta i en arbetsgemenskap</i></p>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • söker information och använder sakkunnigtjänster vid behov • utför sitt arbete ansvarsfullt och enligt arbetsgemenskapens överenskomna spelregler • arbetar flexibelt och raskt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt team • informerar andra processer om avvikelser inom sin enhet • visar att de kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för beslutet • är hederlig och följer företagets värderingar i sitt arbete.

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala målet för denna examensdel är att examinanderna har kunskaper om förpackningsprocessen i sin helhet. Prestationen för denna examensdel bedöms på basis av arbetsuppgifter som utförs i en autentisk arbetsmiljö. Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen av examenstillfällena, eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas i yrkesprovet. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

I bedömningen av arbetet fästs särskild vikt vid hur yrkesmässigt och hygieniskt examinanderna arbetar, hur de följer arbetsinstruktioner och anvisningar om egenkontroll samt vid slutprodukts kvalitet. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkning och dokumentering samt kompletterande frågor och samtal och examinandernas självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

3.9 Lagerarbete i en produktionsanläggning

Krav på yrkesskicklighet	
Examinanderna utför lagerarbete i enlighet med produktionsplanen för produkterna och kan placera dem i olika lager i ändamålsenliga förvaringsförhållanden.	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Kännedom om lager och planering av lagerarbete</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• kan använda sig av produktionsanläggningens produktions- och leveransplan i arbetet• använder de vanligaste förkortningarna och termerna som hänför sig till lagring, känner de produkter och mängder som ska lagras per lagringsområde och lagrens adresssystem inom ramen för de egna arbetsuppgifterna• känner till principerna för förflyttningar inom och mellan lagren och orsakerna till förflyttningar inom ramen för sitt arbete• känner till grunderna för gruppering av varor.

Examinanderna kan använda de datasystem som behövs i det egna arbetet.

Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av datasystem</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• tar emot och sänder material samt upprätthåller lagret med hjälp av dataprogram i enlighet med sin befattningsbeskrivning• känner till olika tekniker för identifiering av produkter i sitt eget arbete• identifierar produkter med den identifierings-teknik som används i produktionsanläggningen• känner till förfarandet vid avvikande situationer i lager- och datasystemen.

Examinanderna kan utföra centrala lageruppgifter.

Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Mottagning av varor som ska lagras</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• tar emot varor från produktionen och olika leverantörer enligt produktionsanläggningens anvisningar• gör en mottagningskontroll enligt produktionsanläggningens anvisningar.
<i>Lagerfunktioner</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• behärskar produkt- och kundspecifik lagerhantering• samlar ihop lass enligt produktionsanläggningens rutiner• följer produktionsanläggningens anvisningar vid hantering av felaktiga produkter• ser på eget initiativ till att det råder ordning och reda på arbetsplatsen.
<i>Uppgifter i anslutning till leverans</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• kan hantera produkt- och kundspecifika leveranser• känner till de arbetsuppgifter som hänför sig till exportförsändelser inom ramen för sitt arbete.

Examinanderna kan beakta de speciella risker som hänför sig till lagerarbete.

Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Arbetarskyddet vid truckhantering och annat lagerarbete</i>	Examinanderna <ul style="list-style-type: none">• beaktar truckförarens skyldigheter, rättigheter och ansvar• känner till förhållandena och köranvisningarna

	<p>för trucktrafiken inom produktionsanläggningen</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför arbetet med hänsyn till allmänna arbetarskyddsbestämmelser om personlyftar och framförande av truckar • beaktar ergonomin i sitt arbete och följer givna arbets-, lyft- och hanteringsanvisningar.
<p>Examinanderna kan använda olika lageranordningar.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Användning av maskiner och anordningar</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan använda de anordningar som behövs i arbetet • beskriver de vanligaste åtgärderna för underhåll av utrustningen • kan följa produktionsanläggningens rutiner vid problem med maskinerna • kan minimera svinet i sitt arbete.
<p>Examinanderna är förtrogna med anvisningarna om egenkontroll inom ramen för sitt arbete.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Egenkontroll</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • utför och dokumenterar de uppgifter som hör till egenkontrollen inom ramen för sitt arbete • identifierar avvikelser och rapporterar om dem enligt produktionsanläggningens anvisningar.
<p>Examinanderna fungerar som kommunikativa och ansvars-kännande medlemmar i sin arbetsgemenskap.</p>	
Mål för bedömningen	Kriterier för bedömningen
<i>Att arbeta i en arbetsgemenskap</i>	<p>Examinanderna</p> <ul style="list-style-type: none"> • bedömer, värdesätter och utvecklar sin yrkesskicklighet • söker information och använder sakkunnigtjänster vid behov • utför sitt arbete ansvarsfullt och enligt arbetsgemenskapens överenskomna spelregler • arbetar flexibelt och raskt samt planerar sitt arbete i samråd med sitt team • informerar andra processer om avvikelser inom sin enhet

	<ul style="list-style-type: none">• visar att de kan fatta beslut i frågor som berör arbetet och ta ansvar för besluten• är hederlig och följer företagets värderingar i sitt arbete.
--	--

Sätten att påvisa yrkesskicklighet

Det centrala målet för denna examensdel är att examinanderna har kunskap om lagerfunktionerna i sin helhet. Prestationerna för denna examensdel bedöms på basis av arbetsuppgifter som utförs i en autentisk arbetsmiljö. Uppgifterna vid examenstillfället är baserade på kraven på yrkesskicklighet för respektive examensdel. Målen för bedömningen ligger till grund för planeringen av examenstillfällena, eftersom de anger de centrala kompetensområden som ska bedömas. Vid bedömningen av prestationen jämförs inte examinanderna med varandra, utan varje examinands prestationsnivå jämförs med den nivå som fastställts i examensgrunderna. Kriterierna för bedömningen anger vad examinanderna ska prestera i sitt arbete.

I bedömningen av arbetet fästs särskild vikt vid hur sakkunnigt och systematiskt arbetet utförs samt hur väl examinanderna kan förutse kommande situationer. Därtill bör de kunna använda datateknik som hjälpmedel. Som bedömningsmetoder används observation av tillverkning och dokumentering samt kompletterande frågor och samtal och examinandernas självvärdering. De bedömda prestationerna dokumenteras och examinanderna får respons på dem genast efter bedömningen.

Beskrivning av yrkesexamen inom mejeriindustrin

De som har avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin kan arbeta på förpackningsavdelningen, i lagret eller i produkttillverkningen vid ett mejeriföretag. De kan också sköta uppgifter som stödjer produktionen eller hänför sig till underhåll.

Personer som har avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin och arbetar på en förpackningsavdelning ansvarar i enlighet med produktionsplanen för förpackning och/eller efterförpackning av produkter som uppfyller kvalitetsstandarderna. De ansvarar för den tekniska registreringen av arbetet i datasystemen och för att det råder ordning och reda på arbetsplatsen. De ser också till att maskinerna och utrustningarna är tillgängliga och i skick samt utvecklar aktivt sitt eget arbete.

De som har avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin och arbetar inom produkttillverkning ser till att de olika faserna i tillverkningsprocessen framskrider enligt produktionsplanen och att maskinerna och utrustningarna är tillgängliga och i skick. En fas kan till exempel vara vägning av råvaror, hantering av returmaterial eller rengöring av anordningar och utrymmen. Till arbetet hör sedvanlig registrering av produktionsprocessens data i datasystemen och att aktivt utveckla sitt eget arbete.

De som har avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin och arbetar i distributionslagret vid ett mejeriföretag ansvarar traditionellt för att mjölkprodukterna som kunden har beställt insamlas till avsändningsplatsen. De kan också inneha andra arbetsuppgifter i lagret, de ser till att maskinerna och utrustningarna är tillgängliga och i skick samt utvecklar aktivt sitt eget arbete.

Oberoende av sina arbetsuppgifter har personer som avlagt yrkesexamen inom mejeriindustrin en helhetsuppfattning om produktionskedjan ”från åkern till bordet”. En uppfattning om verksamhetssystemen, handeln i mejeri- och mjölkförädlingsbranschen samt marknaden hos oss och på annat håll hjälper dem som har avlagt denna examen att gestalta betydelsen av sitt eget arbete som en del av helheten.

Tryckt
ISBN 978-952-13-4520-3
ISSN 1798-8977

Online
ISBN 978-952-13-4521-0
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.

Utbildningsstyrelsen
www.utbildningsstyrelsen.fi