



OPETUSHALLITUS  
UTBILDNINGSSTYRELSEN

Näyttötutkinnon perusteet

# **LIHATEOLLISUUDEN AMMATTITUTKINTO 2013**

Määräys 26/011/2013

© Opetushallitus ja tekijät

Määräykset ja ohjeet 2013:33

ISBN 978-952-13-5581-3 (nid.)

ISBN 978-952-13-5582-0 (pdf)

ISSN-L 1798-887X

ISSN 1798-887X (painettu)

ISSN 1798-8888 (verkkojulkaisu)

Taitto: Edita Prima Oy/Timo Päivärinta/PSWFolders Oy

[www.oph.fi/julkaisut](http://www.oph.fi/julkaisut)

Kopijyvä Oy, Espoo 2013



## MÄÄRÄYS

19.9.2013

26/011/2013

Voimassaoloaika: **1.1.2014 alkaen toistaiseksi**

Säännökset, joihin toimivalta määräyksen antamiseen perustuu:

L 631/98, 13 § 2 mom

Kumooa Opetushallituksen määräyksen  
27.4.2007 nro 6/011/2007

Muuttaa Opetushallituksen määräystä

-

### LIHATEOLLISUUDEN AMMATTITUTKINNON PERUSTEET

Opetushallitus on päättänyt lihateollisuuden ammattitutkinnon perusteista, joita on noudatettava 1.1.2014 lukien toistaiseksi. Ennen tämän määräyksen voimaantuloa aloitetut tutkintosuoritukset voidaan saattaa loppuun perusteiden 27.4.2007 nro 6/011/2007 mukaisesti 31.12.2015 mennessä.

Tutkintotoimikunta ja tutkinnon järjestäjä eivät voi jättää noudattamatta tutkinnon perusteita tai poiketa niistä.

Järjestettäessä näyttötutkintoon valmistavaa koulutusta koulutuksen järjestäjä päättää koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus suorittaa näyttötutkinto.

Pääjohtaja

  
Aulis Pitkälä

Opetusneuvos

  
Pirkko Laurila

LIITE

Lihateollisuuden ammattitutkinto 2013



# Sisältö

<b>1</b>	<b>Näyttötutkinnot</b> .....	<b>7</b>
1.1	Näyttötutkintojen järjestäminen .....	7
1.2	Näyttötutkinnon suorittaminen .....	7
1.3	Näyttötutkinnon perusteet.....	7
1.4	Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa .....	8
1.5	Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa.....	8
1.6	Todistukset .....	9
1.7	Näyttötutkintoon valmistava koulutus .....	10
<b>2</b>	<b>Lihateollisuuden ammattitutkinnon muodostuminen</b> .....	<b>11</b>
2.1	Lihateollisuuden ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen .....	11
2.2	Lihateollisuuden ammattitutkinnon osat ja tutkinnon muodostuminen.....	11
<b>3</b>	<b>Lihateollisuuden ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet</b> .....	<b>12</b>
3.1	Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen.....	13
3.2	Eläinten vastaanottaminen ja työskentely punaisen lihan teurastamon navetassa .....	14
3.3	Punaisen lihan teurastaminen.....	17
3.4	Punaisen lihan leikkaaminen.....	20
3.5	Siipikarjan teurastaminen.....	23
3.6	Siipikarjan lihan leikkaaminen.....	26
3.7	Lihatuotteiden valmistaminen .....	29
3.8	Lihatuotteiden pakkaaminen .....	32
3.9	Pakatun lihan ja lihatuotteiden varastoiminen.....	35
<b>Liite</b>	.....	<b>37</b>



# 1 Näyttötutkinnot

## 1.1 Näyttötutkintojen järjestäminen

Opetushallituksen asettamat, työnantajien, työntekijöiden, opettajien ja tarvittaessa itsenäisten ammatinharjoittajien edustajista koostuvat tutkintotoimikunnat vastaavat näyttötutkintojen järjestämisestä ja valvonnasta sekä antavat tutkintotodistukset. Tutkintotoimikunnat tekevät sopimuksen näyttötutkintojen järjestämisestä koulutuksen järjestäjien ja tarvittaessa muiden yhteisöjen ja säätiöiden kanssa. Näyttötutkintoja ei saa järjestää ilman voimassa olevaa, tutkintotoimikunnan kanssa solmittua järjestämissopimusta.

## 1.2 Näyttötutkinnon suorittaminen

Näyttötutkinto suoritetaan osoittamalla hyväksytysti tutkinnon perusteissa vaadittu osaaminen tutkintotilaisuuksissa käytännön työssä ja toiminnassa. Jokainen tutkinnon osa on arvioitava erikseen. Arvioinnin tekevät työnantajien, työntekijöiden ja opetusalan edustajat yhdessä. Aloilla, joilla itsenäinen ammatinharjoittaminen on tyypillistä, myös tämä taho otetaan huomioon arvioijien valinnassa. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta. Tutkintotodistus voidaan antaa, kun kaikki tutkinnon suorittamiseksi määrätty tutkinnon osat on suoritettu hyväksytysti.

## 1.3 Näyttötutkinnon perusteet

Tutkinnon perusteissa määritellään tutkintoon kuuluvat osat ja mahdollisesti niistä muodostuvat osaamisalat, tutkinnon muodostuminen, kussakin tutkinnon osassa vaadittava ammattitaito, arvioinnin perusteet (arvioinnin kohteet ja kriteerit) ja ammattitaidon osoittamistavat.

Tutkinnon osa muodostaa ammatin osa-alueen, joka voidaan erottaa luonnollisesta työprosessista itsenäiseksi arvioitavaksi kokonaisuudeksi. Tutkinnon osissa määritellyissä ammattitaitovaatimuksissa keskitytään ammatin ydintoi-  
mintoihin, toimintaprosessien hallintaan ja kyseessä olevan alan ammattikäyt-  
täntöihin. Niihin sisältyvät myös työelämässä yleisesti tarvittavat taidot, esimer-  
kiksi sosiaaliset valmiudet.

Arvioinnin kohteet ja kriteerit on johdettu ammattitaitovaatimuksista. Arvi-  
oinnin kohteilla ilmaistaan ne osaamisen alueet, joihin arvioinnissa kiinnite-  
tään erityistä huomiota. Kohteiden määrittäminen helpottaa myös ammatti-  
taidon arviointia asianomaisesta työtoiminnasta. Arvioinnin tulee kattaa kaikki

tutkinnon perusteissa määritellyt arvioinnin kohteet. Arvioinnin kriteerit määrittelevät hyväksyttävän suorituksen laadullisen ja määrällisen tason.

Ammattitaidon osoittamistavat sisältävät tutkinnon suorittamiseen liittyviä tarkentavia ohjeita. Ammattitaito osoitetaan pääsääntöisesti todellisissa työtehtävissä ja toimissa. Ammattitaidon osoittamistavat voivat sisältää mm. ohjeita siitä, kuinka tutkintosuoritusta voidaan tarvittaessa täydentää, jotta kaikki ammattitaitovaatimukset tulevat kattavasti osoitetuiksi.

## **1.4 Henkilökohtaistaminen näyttötutkinnossa**

Koulutuksen järjestäjä huolehtii näyttötutkintoon ja siihen valmistavaan koulutukseen hakeutumisen, tutkinnon suorittamisen sekä tarvittavan ammattitaidon hankkimisen henkilökohtaistamisesta.

Henkilökohtaistamisessa tulee ottaa huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain (L 952/2011) 11 §:n säännökset opiskelijan oikeuksista ja velvollisuuksista.

Opetushallitus on antanut henkilökohtaistamista koskevan erillisen määräyksen (43/011/2006).

## **1.5 Ammattitaidon arviointi näyttötutkinnossa**

Ammattitaidon arvioinnissa tulee perusteellisesti ja huolellisesti tarkastella sitä, miten tutkinnon suorittaja on osoittanut osaavansa sen, mitä tutkinnon perusteissa ko. tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksissa edellytetään. Arvioinnissa käytetään tutkinnon perusteissa määriteltyjä arviointikriteerejä. Arvioinnissa tulee käyttää monipuolisesti erilaisia ja ensisijaisesti laadullisia arviointimenetelmiä. Vain yhden menetelmän käytöllä ei välttämättä saada luotettavaa tulosta. Arvioinnissa otetaan huomioon ala- ja tutkintokohtaiset erityispiirteet tutkinnon perusteiden mukaisesti. Mikäli tutkinnon suorittajalla on luotettavia selvityksiä aikaisemmin osoitetusta osaamisesta, arvioijat arvioivat niiden vastaavuuden näyttötutkinnon perusteiden ammattitaitovaatimuksiin. Arvioijat ehdottavat dokumentin tutkintotoimikunnalle tunnustettavaksi osaksi näyttötutkinnon suoritusta. Lopullisen päätöksen aiemmin osoitetun ja luotettavasti selvitetyn osaamisen tunnustamisesta tekee tutkintotoimikunta.



Ammattitaidon arviointi on prosessi, jossa arviointiaineiston keräämisellä ja arvioinnin dokumentoinnilla on keskeinen merkitys. Työelämän sekä opettajien edustajat tekevät kolmikantaisesti huolellisen ja monipuolisen arvioinnin. Jokaisen tutkinnon suorittajan tulee selvästi saada tietoonsa arvioinnin perusteet. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritusensa itsearviointiin. Näyttötutkinnon järjestäjä laatii arvioinnin kohteena olevan tutkinnon osan suorittamisesta arviointipöytäkirjan, jonka arvioijat allekirjoittavat. Tutkinnon suorittajalle tämän jälkeen annettava palaute on osa hyvää arviointiprosessia. Lopullisen päätöksen arvioinnista tekee tutkintotoimikunta.

## **Arvioijat**

Tutkinnon suorittajan ammattitaitoa arvioivilla henkilöillä tulee olla hyvä ammattitaito ko. näyttötutkinnon alalta. Tutkintotoimikunta ja näyttötutkinnon järjestäjä sopivat arvioijista näyttötutkintojen järjestämissopimuksessa.

## **Arvioinnin oikaisu**

Tutkinnon suorittaja voi lainsäädännön mukaisena määräaikana pyytää arvioinnin oikaisua tutkintotoimikunnalta, jonka toimialaan ja -alueeseen kyseessä oleva tutkinto kuuluu. Kirjallinen oikaisupyyntö osoitetaan tutkintotoimikunnalle. Tutkintotoimikunta voi arvioijia kuultuaan velvoittaa toimittamaan uuden arvioinnin. Arviointia koskevasta oikaisuvaatimuksesta annettuun tutkintotoimikunnan päätökseen ei voi hakea muutosta valittamalla.

## **1.6 Todistukset**

Tutkintotodistuksen ja todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta antaa tutkintotoimikunta. Todistuksen valmistavaan koulutukseen osallistumisesta antaa koulutuksen järjestäjä. Opetushallitus on antanut määräyksen todistuksiin merkittävistä tiedoista.

Näyttötutkinnon osan tai osien suorittamisesta annetaan todistus silloin, kun näyttötutkintoon osallistuva sitä pyytää. Tutkintotodistuksen ja myös todistuksen tutkinnon osan tai osien suorittamisesta allekirjoittavat tutkintotoimikunnan edustaja ja näyttötutkinnon järjestäjän edustaja.

Opetushallituksen hyväksymään ammattikirjaan tehty merkintä näyttötutkinnon suorittamisesta on tutkintotodistukseen rinnastettava todistus näyttötutkinnon suorittamisesta. Näyttötutkinnon järjestäjä hankkii ja allekirjoittaa ammattikirjan. Ammattikirja on näyttötutkinnon suorittajalle maksullinen.

## 1.7 Näyttötutkintoon valmistava koulutus

Näyttötutkintoihin osallistumiselle ei voida asettaa koulutukseen osallistumista koskevia ennakkoehtoja. Pääsääntöisesti tutkinnot suoritetaan kuitenkin valmistavan koulutuksen yhteydessä. Koulutuksen järjestäjä päättää näyttötutkintoon valmistavan koulutuksen sisällöstä ja järjestämisestä tutkinnon perusteiden mukaisesti. Koulutus ja tutkintotilaisuudet on jäsennettävä tutkinnon osien mukaisesti. Näyttötutkintoon valmistavaan koulutukseen osallistuvalla tulee osana koulutusta järjestää mahdollisuus osallistua tutkintotilaisuuksiin ja suorittaa näyttötutkinto.

Näyttötutkintoon valmistavassa koulutuksessa tulee ottaa huomioon ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain 11, 13, 13 a ja 16 §:n säännökset.

## 2 Lihateollisuuden ammattitutkinnon muodostuminen

### 2.1 Lihateollisuuden ammattitutkinnossa osoitettava osaaminen

Lihateollisuuden ammattitutkinto on tarkoitettu henkilöille, jotka toimivat lihateollisuudessa. Suoritettuaan lihateollisuuden ammattitutkinnon tutkinnon suorittajalla on laaja-alaiset taidot työskennellä lihateollisuudessa, ja hänellä on hyvät edellytykset ylläpitää ja kehittää omaa toimintaansa. Hänellä on myös valmiudet ja kyky muuntaa ja soveltaa taitojaan itsenäisesti, vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän osaa ottaa huomioon työssään säädösmuutokset ja annetut ohjeet.

Valinnaisissa tutkinnon osissa tutkinnon suorittaja osoittaa osaamisensa jollakin lihateollisuuden alueella.

### 2.2 Lihateollisuuden ammattitutkinnon osat ja tutkinnon muodostuminen

Lihateollisuuden ammattitutkinnossa on yksi pakollinen ja kahdeksan valinnaista tutkinnon osaa. Koko tutkinnon suorittaminen edellyttää pakollisen tutkinnon osan ja yhden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista.

Lihateollisuuden ammattitutkinnon tutkinnon osat
<b>Pakollinen osa</b> 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen
<b>Valinnaiset osat, joista on valittava yksi</b> 3.2 Eläinten vastaanottaminen ja työskentely punaisen lihan teurastamon navetassa 3.3 Punaisen lihan teurastaminen 3.4 Punaisen lihan leikkaaminen 3.5 Siipikarjan teurastaminen 3.6 Siipikarjan lihan leikkaaminen 3.7 Lihatuotteiden valmistaminen 3.8 Lihatuotteiden pakkaaminen 3.9 Pakatun lihan ja lihatuotteiden varastoiminen

### 3 Lihateollisuuden ammattitutkinnossa vaadittava ammattitaito ja arvioinnin perusteet

Tutkinnon perusteissa vaadittu ammattitaito osoitetaan tutkintotoimikunnan hyväksymän lihateollisuuden ammattitutkinnon järjestämissuunnitelman perusteella henkilökohtaistetuissa tutkintotilaisuuksissa aidossa toiminnassa, jolloin tutkinnon suorittaja osoittaa kattavasti tutkinnon perusteiden edellyttämän ammatillisen osaamisen.

Tutkintotilaisuuksissa tutkinnon suorittaja osoittaa valmiuksia ja kykyä soveltaa osaamistaan vaihtelevissa tilanteissa ja toimintaympäristöissä. Hän myös osoittaa kykynsä kokemusten arviointiin ja kokemuksista oppimiseen, toimintatapojen uudelleenajatteluun ja uusien toimintatapojen käyttöönottoon.

Arvioijat, jotka on perehdytetty arviointitehtävään, arvioivat tutkinnon suorittajan ammattitaidon tutkintotilaisuuksissa. Tutkinnon suorittajalle on annettava mahdollisuus suoritusensa itsearviointiin. Arvioijat arvioivat ja dokumentoivat tutkinnon suorittajan osoittaman osaamisen tutkinnon ammattitaitovaatimusten, arvioinnin kohteiden ja kriteerien mukaisesti. Tutkinnon suorittajalle annettava palaute arvioinnista on osa hyvää arviointiprosessia. Palaute voidaan antaa tutkinnon suorittajalle esimerkiksi arviointiesityksen tekemisen jälkeen.

Arvioijat kirjaavat keskustelun aikana tehdyt havainnot arviointilomakkeeseen. Näin varmistetaan tutkintosuoritusten kattavuus ja arvioinnin luotettavuus. Tämä mahdollisuus voidaan järjestää tutkinnon osan suorittamisen yhteydessä tai sitten, kun kaikki tutkinnon osien suoritukset on tehty.

Lihateollisuuden ammattitutkinto arvioidaan tutkinnon osa kerrallaan niin, että tutkinnon suorittajan ammattitaitoa verrataan tutkinnon osan ammattitaitovaatimuksiin. Kolmikantainen arvioijaryhmä tekee tutkinnon osan kirjallisen arviointiesityksen tutkintotoimikunnalle sen jälkeen, kun tutkintosuoritukset on tehty kattavasti, luotettavasti ja tutkinnon perusteiden mukaisesti. Kolmikantaisen arvioijaryhmän jäsenet edustavat työnantajia, työntekijöitä ja opettajia.

### 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä yrityksen hygieniamääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

#### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä yrityksen hygieniamääräysten ja omavalvontasuunnitelman mukaisesti.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Lainsäädännön ja omavalvontaohjelman toteuttaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• työskentelee lainsäädännön mukaisesti</li> <li>• tekee oma-aloitteisesti ja oikea-aikaisesti omavalvontakirjaukset toimien omavalvontasuunnitelmassa määriteltyjen ohjausrajojen mukaan</li> <li>• toimii poikkeustilanteissa yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti ja tekee omavalvonnan mukaiset kirjaukset.</li> </ul>
Työskentelyhygienian noudattaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• huolehtii työpisteen mukaisesta suojavaatetuksestaan</li> <li>• ei käytä työssään koruja, joista voi irrota vieraita esineitä</li> <li>• huolehtii käsien ja ihon kunnosta, suorittaa pesu- ja desinfiointitoimenpiteet esim. likaisen työvaiheen jälkeen, työhön ryhdyttäessä, WC:ssä käynnin jälkeen</li> <li>• noudattaa hyvän elintarvikehygienian mukaisia työtapoja</li> <li>• toimii niin, että ottaa huomioon yrityksen hygienia-alueet</li> <li>• ottaa huomioon työskentelyssään mikrobitoiminnan ja ristikontaminaation eli ristisaastumisen jokaisessa työvaiheessa.</li> </ul>
Työympäristön siisteydestä huolehtiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi välineiden ja tilojen puhtautta aistinvaraisesti yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li> <li>• huolehtii työympäristön, tilojen ja välineiden puhtaanapidosta puhdistusohjelman</li> <li>• mukaisesti, työturvallisesti ja ympäristönäkökohdat huomioon ottaen</li> <li>• huolehtii jätteistä, lajittelee ne mahdollisuuksien mukaan ja työskentelee ympäristöä säästäten.</li> </ul>

## **Ammattitaidon osoittamistavat**

Tutkinnon suorittaja osoittaa Elintarvikehygienian ja oma valvonnan toteuttaminen -tutkinnon osan ammattitaitovaatimukset valinnaisten tutkinnon osien yhteydessä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamisessa keskeisessä roolissa on työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan prosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamallaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## **3.2 Eläinten vastaanottaminen ja työskentely punaisen lihan teurastamon navetassa**

### **Ammattitaitovaatimukset**

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä punaisen lihan teurastamon navetassa
- tehdä teurastuksen esityöt
- arvioida ja kehittää työtään.

### **Arviointi (arviointin kohteet ja kriteerit)**

<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä punaisen lihan teurastamon navetassa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks. 3.1.

<p>Eläinten vastaanottaminen ja niiden hyvinvoinnista huolehtiminen</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunnistaa teurastettavat eläimet</li> <li>• arvioi eläinten kunnon ja ryhtyy tarvittaessa hätäteurastuksen toimenpiteisiin yrityksen työohjeiden mukaisesti</li> <li>• huolehtii, että eläimiä käsitellään rauhallisesti, ja ymmärtää stressin vaikutuksen eläimen hyvinvointiin</li> <li>• tekee teuraseläimille omavalvontasuunnitelman mukaiset toimenpiteet, muun muassa ketjuinformaation mukaiset kirjaukset ja tarkastukset ja ilmoittaa mahdollisista epäkohdista edelleen yrityksen ohjeiden mukaisesti</li> <li>• huolehtii eläinten hyvinvoinnista teurastamon navetassa ennen kuin niiden liikkumista rajoitetaan</li> <li>• huolehtii eläinten vedestä ja ruokinnasta sekä tekee tarvittavat kirjaukset</li> <li>• noudattaa eläinten liikkumisen rajoittamisessa niitä menetelmiä, joita lainsäädännön mukaan voidaan käyttää kullekin eläinlajille</li> <li>• seuraa navetan olosuhteita (esim. lämpötila, ilmastointi) ja tekee tarvittavat kirjaukset</li> <li>• noudattaa työturvallisuusohjeita</li> <li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li> </ul>
<p><b>Tutkinnon suorittaja osaa tehdä teurastuksen esityöt.</b></p>	
<p><b>Arvioinnin kohteet</b></p>	<p><b>Arvioinnin kriteerit</b></p>
<p>Eläinten käsitteleminen ja niiden kunnon arvioiminen ennen teurastusta</p>	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ottaa teurastettavaksi vain terveitä eläimiä ja eläimiä, joita saa lainsäädännön mukaan teurastaa</li> <li>• toimii teuraseläinten puhtautta koskevaan lainsäädäntöön perustuvan ohjeistuksen mukaisesti</li> <li>• erottelee sairaaksi epäilemänsä eläimet ja ilmoittaa niistä tarkastuseläinlääkärille</li> <li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja harkitusti</li> <li>• käsittelee tainnutukseen ajettavia eläimiä rauhallisesti, ja ymmärtää stressin vaikutuksen eläimen hyvinvointiin sekä teuraslihan vedensidontakykyyn ja säilyvyyteen.</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotussuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua navettatöissä liittyviin ongelmiin</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.</li> </ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa Eläinten vastaanottaminen ja työskentely punaisen lihan teurastamon navetassa -tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tutkinnon osaan liittyvissä päivittäisissä tehtävissä punaisen lihan teurastamon navetassa. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamillaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.



### 3.3 Punaisen lihan teurastaminen

#### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä teurastamossa
- työskennellä yhden eläinlajin teurastusprosessin kaikissa työvaiheissa
- arvioida ja kehittää työtään.

#### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä teurastamossa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks. 3.1.
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• varmistaa tainutuslaitteiden toimivuuden</li><li>• varmistaa muiden teurastamolaitteiden toimivuuden</li><li>• käyttää ja säätää teurastamon koneita ja laitteita työohjeiden mukaisesti</li><li>• seuraa asianmukaisia parametreja (esimerkiksi desinfiointi- ja kaltauslaitteiden lämpötilaa, aikaa, pH:ta) oikeissa vaiheissa</li><li>• noudattaa koneiden ja laitteiden käyttö- ja työturvallisuusohjeita</li><li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ohjeiden mukaisesti</li><li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen ja tiedottaa niistä työnjohdolle tai kunnossapidolle</li><li>• pesee ja desinfioi työvälineet, koneet ja laitteet ruhojen välillä</li><li>• käyttää puhdistustoimenpiteissä puhdistusohjelman mukaisia pesuaineita ja -menetelmiä</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti</li><li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li></ul>

**Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä yhden eläinlajin teurastusprosessin kaikissa työvaiheissa.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Eläimen tainnutaminen ja pistäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• tainnuttaa eläimen eläinlajille sallitulla tainnutusmenetelmällä</li><li>• noudattaa teurastamon toimintaohjeistusta, kun tainnuttaa eläimiä teurastuksen yhteydessä</li><li>• varmistaa tainnutusmenetelmän tehokkuuden ja elonmerkkien puuttumisen</li><li>• varmistaa piston onnistumisen ja veren valumisen</li><li>• suorittaa verenlaskun niin, että ruhon laatu ei heikkene</li><li>• desinfioi pistovälineet jokaisen ruhon jälkeen ja kunnostaa pistovälineet tarvittaessa.</li></ul>
Eläimen nylkeminen tai kaltaaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käsittelee ruhon pinnan (nylky tai kaltaus) niin, ettei ruhon pintaan synny kuntovirheitä.</li></ul>
Ruhon avaaminen ja suolistaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• avaa ruhon hygieenisesti</li><li>• irrottaa suolet ja elimet elinten kuntovirheitä välttämällä.</li></ul>
Elinten poistaminen, ruhon halkaiseminen ja viimeisteleminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• halkaisee sellaisten teuraseläinten ruhot, joiden teurastusprosessiin halkaisu kuuluu</li><li>• halkaisee ruhot työohjeen mukaisesti välttämällä ruhon kuntovirheitä ja ruhon käyttölaadun heikkenemistä</li><li>• merkitsee elimet selvästi lihantarkastusta varten</li><li>• erottaa eri riskiluokkien sivutuotteet (kuten TSE-riskiaines) ja käsittelee niitä lainsäädännön vaatimalla tavalla</li><li>• viimeistelee ruhot punnituslainsäädännön perusteella.</li></ul>
Ruhon jäädyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• jäädyttää ruhot ja elimet asianmukaisin laittein ja menetelmin niin, että ruhossa tapahtuvat mikrobiologiset, kemialliset ja fysikaaliset muutokset eivät heikennä lihan laatua</li><li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmassa olevia valmistusprosessin hälytysrajoja, jotka koskevat esimerkiksi lämpötilaa ja käsittelyaikoja.</li></ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotus- ja takaisinvetosuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua teurastukseen liittyviin ongelmiin tai parannusta teurastuslaatuun tai teurastusprosessiin</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.</li> </ul>

### **Ammattitadon osoittamistavat**

Tutkinnon suorittaja osoittaa Punaisen lihan teurastaminen -tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tutkinnon osaan liittyvissä päivittäisissä teurastusprosessin tehtävissä aidossa työympäristössä viranomaisten hyväksymässä teurastamossa. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamalla perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## 3.4 Punaisen lihan leikkaaminen

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä leikkaamossa
- raakapaloitella ja leikata yhden eläinlajin ruhon
- arvioida ruhojen, leikattujen palalihojen ja lajitelmien laadun
- arvioida ja kehittää työtään.

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä leikkaamossa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita työohjeiden mukaisesti</li><li>• noudattaa koneiden ja laitteiden käytössä käyttö- ja työturvallisuusohjeita</li><li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja ohjeiden mukaisesti</li><li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen ja tiedottaa niistä työnjohdolle tai kunnossapidolle</li><li>• pesee ja desinfioi työvälineet käyttäen niihin puhdistusohjelman mukaisia pesuaineita ja -menetelmiä</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti</li><li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li></ul>

**Tutkinnon suorittaja osaa raakapaloitella ja leikata yhden eläinlajin ruhon.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Raakapaloitelemisen ja lihan leikkaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• merkitsee lihan jäljitettävyyden lainsäädännön vaatimusten mukaisesti</li><li>• noudattaa tarkoin leikkaamon työohjeita sekä paloitelee ja leikkaa ruhot ohjeiden mukaisesti</li><li>• raakapaloitelee yhden eläinlajin ruhon niin, että syntyvät palat ovat myyntikuntoisia</li><li>• leikkaa raakapaloitellut palat luuttomaksi niin, että syntyvät palalihat ja lajitelmat vastaavat yrityksen vaatimuksia ja ovat myyntikuntoisia</li><li>• ottaa huomioon paloittelussa ja leikkuussa työsuorituksen vaikutuksen lihan ainesosiin, fysikaalis-kemiallisiin ja mikrobiologisiin ominaisuuksiin</li><li>• lajittelee lihat oikein yrityksen työohjeiden ja tuotemäärittysten mukaisesti</li><li>• huolehtii sivutuotteiden (kuten TSE-riskiaineiden) käsittelystä ja kirjaamisesta.</li></ul>

**Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ruhojen, leikattujen palalihojen ja lajitelmien laadun.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Leikkuulaadun arvioiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• havaitsee leikattavien ruhojen virheet ja kirjaa poikkeamat yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li><li>• arvioi leikkaamiensa palalihojen sekä lihalajitelmien laatua verrattuna yrityksen määrityksiin sekä yleisiin lihalajitelmakuvauksiin</li><li>• arvioi lihan laatua aistinvaraisesti muun muassa lihan värin ja hajun perusteella</li><li>• erottaa stressilihat, tuntee näiden ominaisuudet ja vaikutukset esim. veden sidontakykyyn ja tekee tarvittavat jatkotoimenpiteet</li><li>• arvioi, miten käsittelyt vaikuttavat lihan ominaisuuksiin ja aistittavaan laatuun</li><li>• käsittelee ruhoja ja leikattuja lihoja tiedostaen lihan yleiset ominaisuudet mikrobien kasvualustana ja tietää lihan käsittelyyn liittyvät mikrobiologiset riskit</li><li>• toimii lihanleikkuussa kylmäketjun vaatimusten mukaisesti.</li></ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotus- ja takaisinvetosuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua lihanleikkaukseen liittyviin ongelmiin tai parannusta lihan leikkauksen laatuun</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.</li> </ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa Punaisen lihan leikkaaminen -tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa tutkinnon osan mukaisissa päivittäisissä lihanleikkaustyötehtävissä aidossa työympäristössä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamillaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## 3.5 Siipikarjan teurastaminen

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä siipikarjateurastamossa
- työskennellä siipikarjan vastaanotossa
- työskennellä siipikarjateurastusprosessin kaikissa työvaiheissa
- arvioida ja kehittää työtään.

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä siipikarjateurastamossa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks. 3.1
Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä siipikarjan vastaanotossa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Siipikarjan vastaanottaminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• varmistaa, että vastaanottotilan lämpötila on oikea ja ilmanvaihto toimii ja ilmaa riittää hallin kaikissa osissa</li><li>• tekee teuraserän omavalvontasuunnitelman mukaiset toimenpiteet, muun muassa ketjuinformaation mukaiset kirjaukset ja tarkastukset</li><li>• huolehtii, että eläimiä käsitellään rauhallisesti, ja ymmärtää stressin vaikutuksen eläimen hyvinvointiin</li><li>• toimittaa lintuhäkit tainutuslinjalle</li><li>• huolehtii tyhjät häkit pesuun ja varmistaa pesun toimivuuden</li><li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja ohjeiden mukaisesti.</li></ul>

Koneiden ja laitteiden käyttäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käynnistää radan ja laitteet työnkuvan mukaisesti</li> <li>• varmistaa tainnutuslaitteiden toimivuuden</li> <li>• varmistaa muiden teurastamolaitteiden toimivuuden</li> <li>• seuraa asianmukaisia parametreja (esimerkiksi desinfiointi- ja kaltausaltaiden lämpötilaa, aikaa, PH:ta) oikeissa vaiheissa</li> <li>• säätää teurastamon koneita ja laitteita työohjeiden mukaisesti</li> <li>• noudattaa koneiden ja laitteiden käyttö- ja työturvallisuusohjeita</li> <li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja ohjeiden mukaisesti</li> <li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen ja tiedottaa niistä työnjohdolle tai kunnossapidolle</li> <li>• tekee työnkuvaan kuuluvat loppuhuuhtelut ja puhdistustoimenpiteet</li> <li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti</li> <li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä siipikarjateurastusprosessin kaikissa työvaiheissa.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Linnun tainnuttamisen ja viiltämisen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tainnuttaa eläimen eläinlajille sallitulla menetelmällä</li> <li>• noudattaa teurastamon toimintaohjeistusta, kun tainnuttaa eläimiä teurastuksen yhteydessä</li> <li>• ripustaa linnut työohjeiden mukaisesti</li> <li>• varmistaa tainnutusmenetelmän tehokkuuden ja elonmerkkien puuttumisen toimintaohjeistuksen mukaisesti</li> <li>• varmistaa viiltämisen onnistumisen, kaulavaltimon katkeamisen ja veren valumisen niin, että lihan laatu ei heikkene</li> <li>• kirjaa viiltoon reagoivien lintujen määrän</li> <li>• hylkää teurastuslinjan häiriöiden tai muun poikkeustilanteen seurauksena pilaantuneet linnut</li> <li>• huolehtii siipikarjan sivutuotteiden käsittelystä ja kirjaamisesta.</li> </ul>
Linnun kaltaaminen ja kyniminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varmistaa kaltausaltaiden tai haudutuskaappien veden lämpötilan</li> <li>• varmistaa kynintäkoneen rullien ja vesisuihkun toimivuuden</li> <li>• varmistaa sähköstimuloinnin toimivuuden</li> <li>• varmistaa päänrepijän toimivuuden.</li> </ul>
Linnun avaaminen ja suolistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• varmistaa peräporan toimivuuden</li> <li>• varmistaa suolistuslusikan toimivuuden</li> <li>• varmistaa suolistuksen onnistumisen niin, että suoli- ja elinnippu irtaavat linnusta yhtenäisenä.</li> </ul>



Linnun jäähdyttäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jäähdyttää ruhot ja elimet asianmukaisin laittein ja menetelmin</li> <li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmassa olevia valmistusprosessin hälytysrajoja, jotka koskevat esimerkiksi lämpötilaa ja käsittelyaikoja</li> <li>• ilmoittaa linnun koon perusteella laitoshuollolle, jos jäähdytyslämpötiloja pitää muuttaa.</li> </ul>
<b>Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.</b>	
<b>Arvioinnin kohteet</b>	<b>Arvioinnin kriteerit</b>
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotus- ja takaisinvetosuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua siipikarjan teurastukseen liittyviin ongelmiin tai parannusta teurastuslaatuun tai teurastusprosessiin</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearviointin pohjalta.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa Siipikarjan teurastaminen -tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa päivittäisissä siipikarjateurastusprosessin tehtävissä aidossa työympäristössä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamillaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## 3.6 Siipikarjan lihan leikkaaminen

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä siipikarjan lihan leikkaamossa
- leikata siipikarjaa
- arvioida siipikarjan ja leikatun siipikarjan laadun
- arvioida ja kehittää työtään.

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä siipikarjan lihan leikkaamossa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita työohjeiden mukaisesti</li><li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja ohjeiden mukaisesti</li><li>• noudattaa koneiden ja laitteiden käyttö- ja työturvallisuusohjeita</li><li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen ja tiedottaa niistä työnjohdolle tai kunnossapidolle</li><li>• pesee ja desinfioi työvälineet käyttäen niihin puhdistusohjelman mukaisia pesuaineita ja -menetelmiä</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti</li><li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li></ul>

**Tutkinnon suorittaja osaa leikata siipikarjaa.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Linnun paloittelu ja leikkaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• noudattaa tarkoin leikkaamon työohjeita ja leikkaa linnut ohjeiden mukaisesti</li><li>• raakapaloittelee linnun niin, että syntyvät palat ovat myyntikuntoisia</li><li>• toimii koneellisessa paloittelussa työryhmän osana linjan jokaisessa työpisteessä</li><li>• valvoo, että palat leikkaantuvat oikein, ja tekee linjastoon tarvittavat säädöt ohjeiden mukaisesti</li><li>• leikkaa työprosessissa käsinleikattaviksi määritellyt raakapaloitellut palat luuttomiksi, yrityksen vaatimuksia vastaaviksi ja myyntikuntoisiksi</li><li>• lajittelee lihat oikein yrityksen työohjeiden ja tuotespesifikaatioiden mukaisesti</li><li>• poistaa epäkurantit linnun osat, lajittelee ne ohjeiden mukaisesti (esim. vertymät, katkenneet luut) ja ohjaa ne asianmukaiseen jatkokäsittelyyn</li><li>• huolehtii siipikarjan lihan sivutuotteiden käsittelystä ja kirjaamisesta.</li></ul>

**Tutkinnon suorittaja osaa arvioida siipikarjan ja leikatun siipikarjan laadun.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Leikkuulaadun arvioiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• havaitsee leikattavien lintujen virheet ja kirjaa poikkeamat yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li><li>• arvioi leikkaamiensa tuotteiden laatua verrattuna yrityksen spesifikaatioihin</li><li>• arvioi lihan laatua aistinvaraisesti muun muassa lihan värin ja hajun perusteella</li><li>• käsittelee lintuja ja leikattuja lihoja tiedostaen lihan yleiset ominaisuudet mikrobien kasvualustana ja tietää lihan käsittelyyn liittyvät mikrobiologiset riskit</li><li>• arvioi lihan jalostuskelpoisuutta aistinvaraisesti ja tulkitsee keskeisten mikrobiologisten ja kemiallisten määritysten antamia tuloksia</li><li>• käsittelee ja säilyttää lihaa hygieenisesti ja toimintaohjeiden mukaisesti siten, että lihan laatu säilyy</li><li>• huolehtii katkeamattomasta kylmäketjusta koko prosessin ajan.</li></ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotus- ja takaisinvetosuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua siipikarjan lihanleikkaukseen liittyviin ongelmiin tai parannusta lihan leikkauksen laatuun</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.</li> </ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa Siipikarjan lihan leikkaaminen -tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa päivittäisissä siipikarjan lihanleikkaustyötehtävissä aidossa työympäristössä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamillaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## 3.7 Lihatuotteiden valmistaminen

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- työskennellä lihatuotteiden valmistusympäristössä
- tehdä lihatuotteiden valmistamiseen liittyvät esityöt
- toimia yhden lihatuotteen kahdessa valmistusvaiheessa
- arvioida tuotteen laadun
- arvioida ja kehittää työtään.

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa työskennellä lihatuotteiden valmistusympäristössä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita työohjeiden mukaisesti</li><li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja ohjeiden mukaisesti</li><li>• noudattaa koneiden ja laitteiden käyttö- ja työturvallisuusohjeita</li><li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen ja tiedottaa niistä työnjohdolle tai kunnossapidolle</li><li>• huolehtii valmistuslaitteiston ja -välineiden puhtaanapidosta puhdistusohjelman mukaisesti</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti</li><li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li></ul>
Tutkinnon suorittaja osaa tehdä lihatuotteiden valmistamiseen liittyvät esityöt.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Lihojen ja muiden raaka-aineiden vastaanottaminen, arviointi ja varastoiminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• tekee lihoille ja muille raaka-aineille vastaanottotarkastukset omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li><li>• ilmoittaa havaitsemistaan epäkuranteista raaka-aineista esimiehelle</li><li>• käsittelee lihaa ja muita raaka-aineita hygieenisesti ja niiden laatua heikentämättä työohjeiden mukaisesti</li><li>• tekee lihan jäljitettävyyteen liittyvät tarkastukset, kirjaukset ja merkinnät</li><li>• noudattaa oikeaoppista (FIFO-periaatetta) varastonkiertoa.</li></ul>

**Tutkinnon suorittaja osaa toimia yhden lihatuotteen kahdessa valmistusvaiheessa.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Lihat tuotteiden valmistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• noudattaa tarkoin lihatuotteiden valmistamisen työohjetta</li> <li>• valmistaa yhtä lihatuotetta, kuten:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- raakalihavalmistetta</li> <li>- keittomakkaraa</li> <li>- kokolihatuetta</li> <li>- kestromakkaraa</li> <li>- kylmäsavutuotetta</li> <li>- erikoislihatuetta</li> <li>- lihasäilykettä</li> <li>- liharuokavalmistetta</li> </ul> </li> </ul> <p>toimien esikäsitteystä kypsennykseen, raakalihavalmisteilla esikäsitteystä valmiiksi tuotteiksi niin, että lopputuloksena syntyvät tuotteet ovat myyntikelpoisia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käsittelee liharaaka-ainetta tuotteen valmistukseen kuuluvilla menetelmillä, kuten maustamalla, jauhamalla, kutteroimalla, suolaamalla, annostelemalla tuotteet (ruiskuttamalla, verkottamalla, purkittamalla), kypsentämällä tuotteet (keittämällä, savustamalla, kylmäsavustamalla, kuivaamalla, sterilioimalla) ja jäädyttämällä työohjeen mukaan</li> <li>• ottaa huomioon työssään käsittelyn vaikutuksen lihatuotteiden makuun, rakenteeseen, vedensidontakykyyn, säilyvyyteen, väriin ja tuoteturvallisuuteen</li> <li>• käyttää lisä- ja apuaineita niiden käyttötarkoituksen mukaisesti ja ottaa huomioon niiden vaikutukset lopputuotteeseen</li> <li>• annostelee lisä- ja apuaineet asianmukaisten käyttömäärien mukaisesti</li> <li>• käyttää allergeeneja sisältäviä raaka- ja lisäaineita huolellisesti sekä toimii siten, että allergeenit eivät leviä muihin lihatuotteisiin</li> <li>• noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelmassa olevia valmistusprosessin hälytysrajoja, jotka koskevat esimerkiksi kypsennys- ja sterilointilämpötilaa ja muita käsittelyaikoja</li> <li>• noudattaa yrityksen omavalvontasuunnitelman mukaisia ohjeita lihatuotteiden asianmukaisessa säilyttämisessä</li> <li>• hyödyntää mikrobiologista osaamista tuotteen kypsyttämisessä (kylmäsavutuotteet) ja tuotteen steriloinnissa (säilykkeet), laadun säilyttämisessä ja toimintaympäristön puhtaana pitämisessä</li> <li>• huolehtii syntyvistä sivutuotteista työohjeiden mukaisesti.</li> </ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotteen laadun.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Lihatuotteiden arvioiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi valmistamiensa lihatuotteiden laatua yrityksen tuotemäärittelyjen mukaisesti</li> <li>• havaitsee käsiteltävien lihojen ja valmiiden tuotteiden virheet ja kirjaa poikkeamat omavalvontasuunnitelman mukaisesti</li> <li>• käyttää hyväkseen prosessista ja mm. hälytysrajoista saatua tietoa tuotevirheiden syiden selvittämiseen</li> <li>• arvioi lihatuotteiden laatua aistinvaraisesti muun muassa maun, rakenteen, värin ja hajun perusteella ja erottaa virheelliset tuotteet.</li> </ul>
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotus- ja takaisinvetosuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua lihatuotteiden valmistamiseen liittyviin ongelmiin tai parannusta lihatuotteiden laatuun</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa Lihatuotteiden valmistaminen -tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa päivittäisissä tehtävissä lihatuotteiden valmistuksessa kahdessa vaiheessa aidossa työympäristössä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamallaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## 3.8 Lihatuotteiden pakkaaminen

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia lihan, lihatuotteiden tai molempien pakkausympäristössä
- tehdä pakkaamiseen liittyvät esityöt
- pakata lihaa, lihatuotteita tai molempia
- arvioida pakkauksen ja pakatun tuotteen laadun
- arvioida ja kehittää työtään.

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa toimia lihan, lihatuotteiden tai molempien pakkausympäristössä.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks. 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita työohjeiden mukaisesti</li><li>• noudattaa koneiden ja laitteiden käyttö- ja työturvallisuusohjeita</li><li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja ohjeiden mukaisesti</li><li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen ja ilmoittaa niistä työnjohdolle tai kunnossapidolle</li><li>• pesee ja desinfioi työvälineet käyttäen niihin puhdistusohjelman mukaisia pesuaineita ja -menetelmiä</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti</li><li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li></ul>
Tutkinnon suorittaja osaa tehdä pakkaamiseen liittyvät esityöt.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Pakkausmateriaalien vastaanottaminen ja varastoiminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• tarkastaa vastaanotetut pakkausmateriaalit, että ne täyttävät lainsäädännön vaatimukset</li><li>• tekee tarvittavat omavalvontasuunnitelman mukaiset kirjaukset</li><li>• varastoi pakkausmateriaalit asianmukaisesti lainsäädännön ja omavalvonnan mukaisesti.</li></ul>



**Tutkinnon suorittaja osaa pakata lihaa, lihatuotteita tai molempia.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Lihan ja lihatuotteiden pakkaaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• valitsee tuotteelle pakkaustyyppin ja materiaalin työohjeen mukaisesti</li><li>• tarkastaa punnitus- ja merkintälaitteista tuotetiedot ja muuttaa niitä tarvittaessa</li><li>• arvioi pakattavien lihojen ja lihatuotteiden laatua, joka perustuu yrityksen tuotemäärytyksiin</li><li>• erottaa raakojen ja kypsien tuotteiden pakkaamisen hygieniatasot</li><li>• havaitsee pakattavien lihojen tai lihatuotteiden virheet, kirjaa poikkeamat omavalvontasuunnitelman mukaisesti ja tarvittaessa hylkää virheellisen pakattavan tuotteen</li><li>• käsittelee pakattavia lihoja ja lihatuotteita hygieenisesti</li><li>• noudattaa tarkoin pakkaamisen työohjetta ja toimii sen mukaan itsenäisesti kaikissa pakkausprosessin työvaiheissa</li><li>• tarkistaa suojakaasujen pitoisuudet (esim. happi/hilidioksidi, happi/typpi)</li><li>• pakkaa tuotteen tuotteelle määrätyllä pakkausmenetelmällä, kuten käärimällä, tyhjiopakkaamalla tai suojakaasupakkaamalla, ottamalla huomioon, miten pakkausmenetelmät vaikuttavat lihan, lihatuotteiden tai molempien rakenteeseen, säilyvyyteen ja väriin</li><li>• pakkaa allergeeneja sisältäviä tuotteita huolellisesti sekä toimii siten, että allergeenit eivät leviä muihin pakattaviin tuotteisiin</li><li>• huolehtii syntyvistä sivutuotteista sekä pakkausjätteistä ja lajittelee ne lajitteluohjeiden mukaan.</li></ul>

**Tutkinnon suorittaja osaa arvioida pakkauksen ja pakatun tuotteen laadun.**

Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Pakattujen tuotteiden ja pakkauksen arvioiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• arvioi pakattujen tuotteiden laatua ja myyntikuntoisuutta yrityksen työohjeiden mukaisesti</li><li>• arvioi pakkausten laatua aistinvaraisesti muun muassa saumautumisen onnistumisen, pakkausmerkintöjen näkyvyyden ja yleisen pakkauksen siisteyden perusteella ja poistaa virheelliset pakkaukset.</li></ul>
Pakkausmerkintöjen tarkistaminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tarkistaa tuotteiden pakolliset pakkausmerkinnät voimassa olevan lainsäädännön perusteella</li><li>• tarkistaa tuotteiden vapaaehtoiset pakkausmerkinnät, että ne ovat yrityksen laatukäsikirjan ja ohjeistuksen mukaisia.</li></ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotus- ja takaisinvetosuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua lihatuotteiden pakkaamiseen liittyviin ongelmiin tai parannusta pakkausprosessiin</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.</li> </ul>

### Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa Lihatuotteiden pakkaaminen -tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa päivittäisissä lihan, lihatuotteiden tai molempien pakkaustehtävissä aidossa työympäristössä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle.

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamillaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## 3.9 Pakatun lihan ja lihatuotteiden varastointi

### Ammattitaitovaatimukset

Tutkinnon suorittaja osaa

- toimia lihan, lihatuotteiden tai molempien varastoinnissa
- varastoida lihaa, lihatuotteita tai molempia
- arvioida tuotteiden laadun
- arvioida ja kehittää työtään.

### Arviointi (arvioinnin kohteet ja kriteerit)

Tutkinnon suorittaja osaa toimia lihan, lihatuotteiden tai molempien varastoinnissa.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Omavalvonnan mukainen toimiminen Ks. 3.1 Elintarvikehygienian ja omavalvonnan toteuttaminen	Ks 3.1
Koneiden ja laitteiden käyttäminen	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• käyttää varastointiin liittyviä tietojärjestelmiä</li><li>• käyttää ja säätää tarvittavia koneita ja laitteita työohjeiden mukaisesti</li><li>• noudattaa koneiden ja laitteiden käyttö- ja työturvallisuusohjeita</li><li>• toimii poikkeustilanteissa suunnitelmallisesti ja ohjeiden mukaisesti</li><li>• tekee tarvittaessa laitteiden viankuvauksen ja tiedottaa niistä työnjohdolle tai kunnossapidolle</li><li>• pesee ja desinfioi työvälineet käyttäen niihin puhdistusohjelman mukaisia pesuaineita ja -menetelmiä</li><li>• työskentelee työturvallisuusmääräysten mukaisesti</li><li>• työskentelee ergonomisesti ja työkykyä ylläpitäen.</li></ul>
Tutkinnon suorittaja osaa varastoida lihaa, lihatuotteita tai molempia.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Lihan ja lihatuotteiden varastointi	Tutkinnon suorittaja <ul style="list-style-type: none"><li>• varastoi eri lihalaadut, puolivalmisteet ja valmiit tuotteet yrityksen työohjeiden mukaisesti</li><li>• huolehtii varaston oikeasta kierrosta ja tekee yrityksen ohjeiden mukaiset dokumentit varaston sisällöstä</li><li>• noudattaa omavalvontasuunnitelmassa olevia varastointiprosessin hälytysrajoja, jotka koskevat esimerkiksi lämpötilaa ja säilytysaikoja</li><li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li><li>• hakee aktiivisesti ratkaisua varastointiin liittyviin ongelmiin.</li></ul>

Tutkinnon suorittaja osaa arvioida tuotteiden laadun.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Varastoitujen tuotteiden arvioiminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arvioi varastoitujen tuotteiden laatua, joka perustuu yrityksen tuotemäärityksiin</li> <li>• arvioi varastoitavien pakkausten laatua aistinvaraisesti muun muassa saumautumisen onnistumisen, pakkausmerkintöjen näkyvyyden ja yleisen pakkauksen siisteyden perusteella ja hylkää virheelliset pakkaukset</li> <li>• havaitsee varastoitavien lihojen tai lihatuotteiden virheet, kirjaa poikkeamat omavalvontasuunnitelmansa mukaisesti ja tarvittaessa hylkää virheellisen varastoitavan tuotteen.</li> </ul>
Tutkinnon suorittaja osaa arvioida ja kehittää työtään.	
Arvioinnin kohteet	Arvioinnin kriteerit
Palautteen käsitteleminen ja oman työn kehittäminen	<p>Tutkinnon suorittaja</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toimii työssään yrityksen laatujärjestelmän mukaisesti</li> <li>• ottaa asianmukaisesti vastaan yrityksen sisäisten sidosryhmien palautteen ja hyödyntää palautetta laadun kehittämisessä</li> <li>• toimii tarvittaessa yrityksen tiedotus- ja takaisinvetosuunnitelman mukaisesti</li> <li>• hakee aktiivisesti ratkaisua pakatun lihan ja lihatuotteiden varastointiin liittyviin ongelmiin</li> <li>• muuttaa tarvittaessa toimintaansa ja perustelee mahdolliset poikkeamat työohjeesta</li> <li>• työskentelee joutuisasti ja ammattimaisesti ottaen huomioon edeltävän ja seuraavan työvaiheen ja työympäristön</li> <li>• kehittää omaa toimintaansa ja työnsä laadukkuutta saamansa palautteen ja itsearvioinnin pohjalta.</li> </ul>

## Ammattitaidon osoittamistavat

Tutkinnon suorittaja osoittaa Pakatun lihan ja lihatuotteiden varastointi-tutkinnon osan ammattitaitovaatimusten mukaisen osaamisensa päivittäisissä pakatun lihan ja lihatuotteiden varastointitehtävissä aidossa työympäristössä. Arvioijat seuraavat ja arvioivat tutkinnon suorittajan toimintaa ja tarvittaessa esittävät suullisesti toimintaa täydentäviä kysymyksiä tutkinnon suorittajalle

Ammattitaidon osoittamiseen vaikuttavat merkittävästi työpaikalla toteutettavat tutkintotilaisuudet ja niihin liittyvät arvioidut dokumentit. Tutkinnon suorittaja voi täydentää tutkintosuorituksiaan työprosessiin liittyvillä ja sen aikana itse tuottamallaan perustelluilla dokumenteilla, joiden arviointi liitetään arviointiaineistoon.

## LIITE Teollisen lihanjalostustoiminnan ja lihateollisuuden ammattilaisen työn kuvaus

Liha on ravitsemuksellisesti tärkeä peruselintarvike ja raaka-aine, jonka tuotamisessa, käsittelyssä ja jalostamisessa on noudatettava erityistä tarkkuutta ja laatumormistoa. Lihanjalostus on Suomessa keskittynyt muutamaan suureen ja muutamaan kymmeneen keskisuureen yksikköön sekä lähinnä lähiruokaa valmistaviin pienimuotoisiin lihanjalostusyksiköihin. Suurissa ja keskisuurissa yrityksissä tuotteen valmistus on osa prosessiteollisuutta. Näissä yksiköissä alan ammattilainen työskentelee yleensä yhdessä prosessin osavaiheessa. Pienissä yrityksissä käsityön osuus on merkittävä, ja tuotantoketjun kokonaishallinnan sekä yrittäjyyden merkitys korostuu. Kilpailun kiristymisen ja kansainvälisen tarjonnan lisääntyminen aiheuttavat sen, että koko tuotantoketjun ymmärtäminen ja oman ammattiosaamisen merkitys tulevat yhtä tärkeämmiksi.

Elintarviketeollisuuden merkitys korostuu tulevaisuudessa entisestään. Eläinten teurastamista ja lihanjalostusta säätelevää eritasoista lainsäädäntöä on paljon. Liha-ala toimii erittäin tiukassa hintakilpailun ja laatuvaatimusten ympäristössä. Suuret kauppa- ja teolliset yritykset asettavat omat laatu- ja hintavaatimuksensa. Koska tuontilihan määrä lisääntyy ja se on edullisempaa kotimaiseen lihaan verrattuna, kotimaiseen lihateollisuuteen on syntynyt uusi toimintaympäristö. Toisaalta myös asiakkaan laatuvaatimukset täyttävillä tuotteilla ja hyvällä toimitusvarmuudella on kysyntää vientimarkkinoilla.

Liha ja lihavalmisteen ovat herkkiä mikrobiologiselle pilaantumiselle. Siksi ne voivat olla potentiaalisia taudinaiheuttajabakteerien levittäjiä, jollei tuotannon kaikissa vaiheissa noudateta hygieenisia toimintatapoja ja omavalvonnan periaatteita. Ympäristöasiat ovat tärkeä osa maatalous- ja elintarvikesektoria. Lihan tuotantoon liittyvät eettiset näkökohdat saavat yhä enemmän painoarvoa. Näitä ovat muun muassa kotieläinten terveyskysymykset, tuotanto- ja kuljetusolosuhteet, eläinten käsittely ja teurastus sekä tuotteiden jäljitettävyys.

Lihateollisuuden ammattilainen työskentelee osana prosessiteollisuuden valmistusketjua. Hän toimii yleensä yhdessä valmistusketjun selvästi erotettavissa olevassa osavaiheessa, kuten teurastus, lihanleikkuu ja lihatuotteiden valmistus. Hän vastaa omalta osaltaan lopputuotteen oikeasta tuote- ja mikrobiologisesta laadusta sekä tuotantokustannuksista. Hänen on ymmärrettävä oman työnsä vaikutus koko tuotantoketjuun, tuotteeseen, yrityksen imagoon ja kannattavuuteen.



Painettu  
ISBN 978-952-13-5581-3  
ISSN 1798-887X

Verkkopainatus  
ISBN 978-952-13-5582-0  
ISSN 1798-8888

Opetushallitus on hyväksynyt nämä näyttötutkinnon perusteet ammatillisesta aikuiskoulutuksesta annetun lain nojalla.

Näyttötutkinnot ovat erityisesti aikuisväestöä varten suunniteltu ja kehitetty tutkinnon suorittamistapa.

Näyttötutkintojen suunnittelu ja toteuttaminen perustuvat opetusalan ja työelämän asiantuntijoiden tiiviiseen yhteistyöhön.

Opetushallitus  
[www.oph.fi](http://www.oph.fi)  
[www.oph.fi/nayttotutkinnot](http://www.oph.fi/nayttotutkinnot)  
[www.oph.fi/nayttotutkintojen\\_perusteet](http://www.oph.fi/nayttotutkintojen_perusteet)