



OPETUSHALLITUS

ELÄINTEN TEURASTAMISEEN OSALLISTUVIEN HENKILÖIDEN KOULUTTAUTUMINEN

UKK-instituutti, Tampere

12/2011

Pirkko Laurila



Kouluttautumismahdollisuuksia

- 1) Tutkinnon suorittaminen
- 2) Tutkinnon osan suorittaminen
- 3) Ei tutkintotavoitteisen ammatillisen lisäkoulutuksen suorittaminen



Tutkinnon suorittaminen

Lihanjalostajan ammattitutkinto (vuoden 2001 tutkinnon perusteet)

- Perusteita ollaan uusimassa
- Tutkinnon suorittaminen edellyttää yhden pakollisen ja kahden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista

Pakollinen: Lihan käsittely

Valinnaiset:

- **Teurastus**
- Ruhon paloittelu ja lihanleikkaus
- Lihatuotteiden valmistus
- Lihatuotteiden pakkaus, asiakaspalvelu ja kuljetus
- Yrittäjäyys
- Muun ammattitutkinnon osa



Tutkinnon suorittaminen

Lihateollisuuden at (vuoden 2007 perusteet)

- Perusteita ollaan uusimassa
- Tutkinnon suorittaminen edellyttää yhden pakollisen ja yhden valinnaisen tutkinnon osan suorittamista

Pakollinen: Lihateollisuuden raaka-aineen tuntemus ja käsittely tuotantoprosessissa

Valinnaiset:

- **Teurastus**
- Lihanleikkaus
- Raakalihavalmisteiden valmistusprosessi
- Keittomakkaran valmistusprosessi
- Kestolihatuotteiden valmistusprosessi
- Täyslihatuotteiden valmistusprosessi
- Logistiikka lihateollisuudessa



Tutkinnon osan suorittaminen

Teurastus –tutkinnon osan sisältö nyt voimassa olevissa perusteissa:

- hygieniasäädösten ja eläinsuojelusäädösten mukainen toiminta
- teurastuksen eri vaiheet: tainnutus, nylky, suolistus, elinten irroitus, halkaisu, jälkipuhdistus, jäähdytys



Ei tutkintotavoitteinen ammatillinen lisäkoulutus

- Mikäli tutkinnon osan suorituskin tuntuu työhön nähden liian laajalta, voidaan koulutus räätälöidä esimerkiksi teurastus-tutkinnon osasta niin, että valitaan vain tarvittavat ammattitaitovaatimukset.
- Tällaista koulutusta rahoittavat oppisopimustoimistot, ELY-keskukset ja myös TE-keskukset yhdessä ELY-keskusten kanssa ns. yhteishankintakoulutuksena (www.ely-keskus.fi)



Todistukset

- 1) Tutkintotodistus ammattitutkinnon suorittamisesta
- 2) Todistus ammattitutkinnon osan suorittamisesta
-> todistusten takasivulle kohtaan Lisätietoja voi kirjata
lopetusasetuksen edellyttämät tiedot (21 artikla, kohta 3)
- 3) Ei tutkintotavoitteisessa koulutuksessa todistuksesta ja sen
sisällöstä päätetään tilaajan kanssa.



Tutkinnon järjestäjiä

Lihanjalostajan ammattitutkinto ja

Lihateollisuuden ammattitutkinto

- Lihateollisuusopisto, Hämeenlinna
- Pohjois-Karjalan aikuisopisto, Joensuu
- SATAEDU Satakunnan aikuiskoulutuskeskus, Huittinen
- Turun ammatti-instituutti