

Tampereen ammattikorkeakoulu
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Heleranta Seppo
Helminen Petri
Peltomäki Timo

Kehittämishanke

Elintarvike- ja kylmäkuljetukset

Työn ohjaaja Annukka Tapani
Tampere 12/2011

Tampereen ammattikorkeakoulu
Ammatillinen opettajakorkeakoulu
Opettajankoulutuksen kehittämishanke

Heleranta, Seppo; Helminen, Petri; Peltomäki, Timo
Elintarvike- ja kylmäkuljetukset.
4 sivua + 89 diaa + Thermo king käyttöohje.
Joulukuu 2011
Työn ohjaaja Annukka Tapani

TIIVISTELMÄ

Elintarvikekuljetusten yksi osa on kylmäkuljetukset, joita käsitellään niillä oppitunneilla mihin materiaali on suunniteltu. Elintarvike- ja kylmäkuljetusten käsittely kuljetuksen aikana ja sen jälkeen, sekä kylmäkuljetusten merkitys elintarvikkeiden säilymiseen ja niihin liittyvä lainsäädäntö. Tämän osa-alueen opetus materiaalin tekeminen oli ajankohtainen tänä syksynä.

Asiasanat: elintarvikekuljetukset, kylmäkuljetukset, hygieniaosaaminen

Sisällysluettelo

1. Johdanto	4
2. Yhteenveto	5
Lähteet.....	6
Liitteet	7
Liite 1: Thermo king käyttöohje	7

1. Johdanto

Koulutuksen alussa keskustelimme, miten voimme hyödyntää omassa työelämässä opiskeluamme Tamk:ssa. Olemme kukin työskennelleet alalla jo useamman vuoden ja huomanneet, kuinka opetuksen sisällöt ovat muuttuneet uuden tekniikan myötä.

Yhdessä päätimme rakentaa työpaikallamme materiaalin ammattipätevyys- ja kuljetuspalvelujen oppitunneille, aiheena elintarvikekuljetukset. Koulutuspaketin tulisi palvella kaikkia Sataedun kouluttajia, jotka kouluttavat yhdistelmäajoneuvonkuljettajien ajokortti- ja perustason ammattipätevyys koulutuksessa.

Tämänhetkiset koulutusmateriaalit ovat vanhoja tai materiaali on ns. yhden miehen takana. Materiaalin työstämisessä kokonaisvaltaiseksi opetussisällöksi keräsimme eri laitevalmistajilta, lainsäädännöstä sekä Eviralta paljon materiaalia. Opetusmateriaalin aloitamme elintarkehygieniasta ja helposti pilaantuvista elintarvikkeista sekä lainsäädännöstä. Siitä jatkamme käsittelemällä kuljetusketjun vastuita ja niiden jakautumista eri osapuolille. Sopimukset kotimaan sekä ulkomaan liikenteessä käsitellen mm. ATP sopimusta. Lopuksi on ryhmätyö päivän aiheesta kysymyksiä hyödyntäen.

Materiaali on rakennettu PowerPoint esityksenä yhteensä 89 diaa. Lisäksi liitämme materiaaliin kylmälaitevalmistaja Thermo Kingin käyttöohjeen.

Kouluttaja voi rakentaa opetusmateriaalista itselleen mieleisen teoriaopetuspaketin. Aineisto on suunniteltu 7 oppitunniksi.

2. Yhteenveto

Yhteenvetona voidaan todeta kuinka paljon turvallisempaa ja taloudellisempaa olisi, jos jokainen kuljetusyrittäjä solmisi ATP-sopimuksen ja sitä kautta tulisi noudattamaan lakia sekä asetuksia, jotka em. sopimus edellyttää kaikilta elintarvikkeita käsitteleviltä osapuolilta. Tätä opetusmateriaalia saa käyttää kaikki Sataedun kouluttajat ja heiltä otetaan palautetta vastaan materiaalin toimivuudesta opetuksessa, onko materiaali käytännöllinen. Itse arviointia teemme omassa opetuksessamme. Tätä opetus materiaalia voi tarvittaessa kysyä kehittämishankkeen tekijöiltä.

Lähteet

Evira 2010. www.evira.fi

Elintarvikehygienia-asetus 852/2004/Eu

Elintarvikelaki 23/2006

Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön asetus Hygienian osaamisesta 1115/2001

Skal www.skal.fi

Ekeri 2010. www.ekeri.fi

Lumikko 2010. www.lumikko.fi

VTA-Tekniikka Oy. www.vta-tekniikka.fi

Yleinen Teollisuusliitto, Helsinki. 2007. Lämpöhallittavien elintarvikekuljetusten logistiikkaopas. Forssa: Forssan kirjapaino oy.

Liitteet

Liite 1: Thermo King käyttöohje