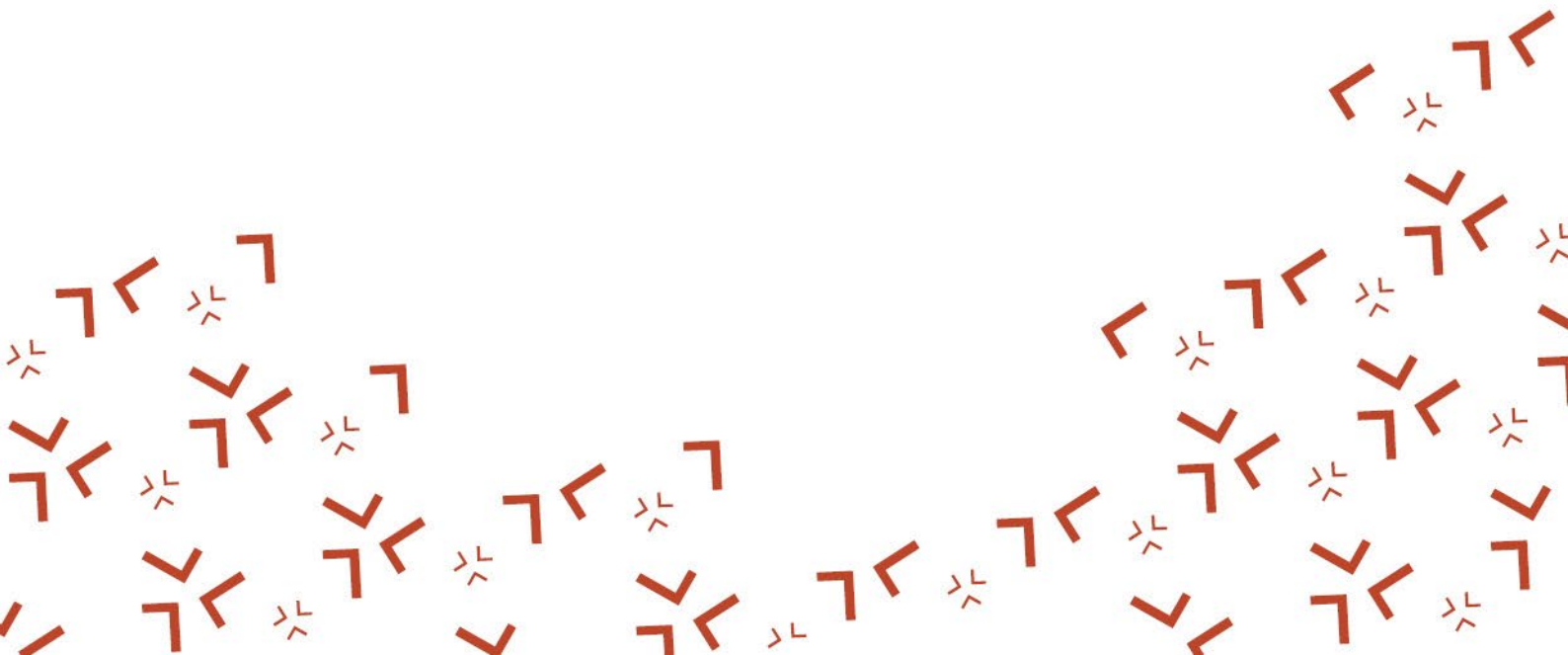


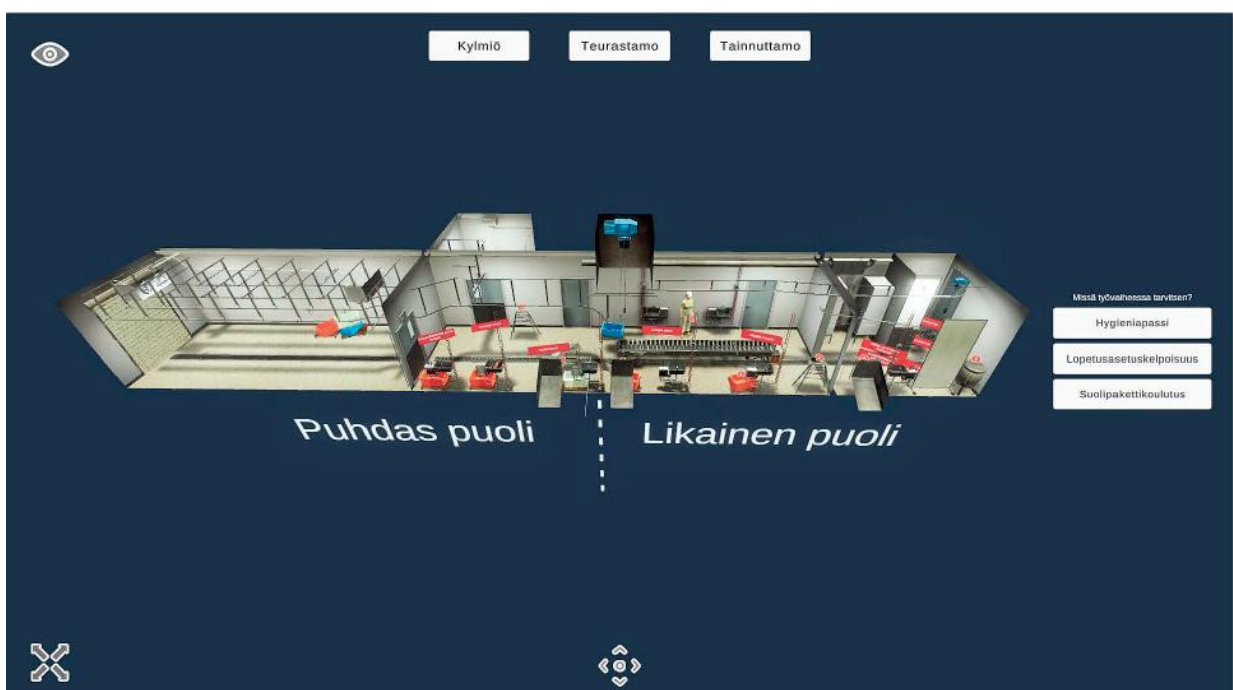
Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Majuri, K. & Ronkainen, M. 2022. Teurastusopetus nyt ja tulevaisuudessa. Poromies. 91 (2), 72-73.





# TEURASTUSOPETUS NYT JA TULEVAISUUDESSA

Teksti **Karoliina Majuri** ja **Mari Ronkainen**. Kuva **Karoliina Majuri**.

*Teurastustyö on olennainen osa poronhoitajan työtä, jossa taito kehittyy kokemuksen myötä.*

Kaatta aikojen poromiehen osaamisvaatimuksiin onkin kuulunut kyky nylkeä omat ruokaporot ja suoraan asiakkaalle myytävät ruhot. Hyväksytyissä laitosteurastamoissa tuotetaan poronlihaa elintarvikemarkkinoille, joissa jalostus- ja kuljetusketjut pitenevät. Tämä lisää raaka-aineen laadulle asetettuja vaatimuksia, joihin ammattiporosteurastajan tulee pystyä vastaamaan.

EU:n ja kansallisen tason lait, asetukset sekä suositukset säätelevät ja ohjaavat porosteurastamojen toimintaa. Esimerkiksi lihan tarkastusasetus 2/2020 toi porosteurastamoille uuden koulutustarpeen, lihan tarkastuksessa avustavan porosteurastamon henkilöstön koulutuksen. Koulutus mahdollistaa teurastamoille totutun teurastustavan noudattamisen, jossa mm. mahat ja suolet voidaan normaalitapauksissa jättää ilman eläinlääkärin tarkastusta.

Lain edellyttämiä porosteurastajien koulutuksia ovat lisäksi elintarviketurvallisuutta edistävä ns. hygieniapassikoulutus sekä eläinten hyvinvointia turvaava lopetusasetuskelpoisuuskoulutus. Uusien porosteurastajasukupolvien astuminen sisään laitosteurastamoihin tuokin ajoittain kysyntää myös jo pidempään voimassa olleiden koulutusten tarjontaan.

Porotalouden uudet pedagogiset ratkaisut (POROPEDA) -hankkeessa on luotu, päivitetty ja toteutettu koulutusta kaikkiin lain edellyttämiin porosteurastajien koulutuksiin. Hankkeen aikana näihin koulutuksiin on osallistunut yli 500 henkilöä. Lisäksi hankkeessa on toteutettu porosteurastajien ajankohtaistilaisuuksia sekä itsenäiseen oppimiseen tarkoitettua koulutusmateriaalia verkkoon vapaasti saataville.

## VIRTUAALITEURASTAMO

POROPEDA-hankkeen näkyvimpiin tuloksiin kuuluu hankkeessa tuotettu virtuaaliteurastamo-kokonaisuus. Se

muodostuu kolmesta osasta. Ensimmäinen osa on perinteiset nettisivut, [www.virtuaaliteurastamo.fi](http://www.virtuaaliteurastamo.fi). Sivut sisältävät teurastukseen liittyvää materiaalia, kuten artikkeleita, koulutusmateriaalia, videoita ja linkkejä.

Virtuaaliteurastamon toinen osa on Webbiteurastamo, joka on teurastamon pohjalta tehty mallinnus. Se on nettiselaimessa toimiva 3D-visuaalisointi. Webbiteurastamo tuo lisäarvoa virtuaaliteurastamo-kokonaisuudelle siten, että se kokoaa yhteen paikkaan teurastamon toimintaympäristön kuvailun, teurastustyön vaiheet, sen prosessit ja laadun, sekä muuta aihetta koskevaa opetussisältöä. Webbiteurastamoon pääsee tutustumaan osoitteessa [www.virtuaaliteurastamo.fi/webbiteurastamo](http://www.virtuaaliteurastamo.fi/webbiteurastamo). Mac-koneilla kannattaa selaimena käyttää Chromea.

Virtuaaliteurastamon kolmas osa on VR-teurastamo, joka on VR-lasilla, käsiohjaimilla ja pelitietokoneella käytettävä oppimisympäristö. VR-teurastamossa pääsee liikkumaan teurastamon sisällä, sekä kokei-

lemaan tainnutusta, veren talteenottoa ja pään irrotusta. VR-laseilla toimiva oppimisympäristö on simulaatio, jota käytetään tavoitteelliseen oppimiseen yhdessä ohjaajan kanssa. Simulaatioympäristö tuo mahdollisuuden rikastaa oppimistilannetta opiskelijaa aktivoivalla ja tietoa tehokkaammin omaksuttavalla tavalla.

Varsinaisen käytännön työn tekemisen oppii tietenkin parhaiten käytännössä, mutta virtuaalisissa oppimisympäristöissä pääsee rauhassa vaikkapa kotoa käsin tutustumaan hygieeniin toimintatapoihin, hyviin käytänteisiin sekä tiettyihin toimenpiteisiin liittyviin syy-seuraussuhteisiin. Miksi tainnutuksen onnistumisen seuranta on tärkeää? Mitä, jos kädet jäävät pesemättä? Työn touhussa näitä asioita ei välttämättä tule ajatelleksi. Eläinten hyvinvointi sekä elintarvikehygieniä ovat asioita, joiden suhteen ei voi löysäillä. Näihin on hyvä päästä tutustumaan jo ennen teurastamolla työskentelyä.

Perinteisen työssäoppimisen rinnalle tarvitaan nuoria kiinnostavia, etäopiskelun mahdollistavia menetelmiä, turvaamaan elinkeinon jatkuvuutta ja osaamisen tasoa. Panostaminen porotalouden koulutuksen kehittämiseen varmistaa osaltaan myös elinkeinon kehittymistä. Opetuksen ja siinä käytettävien työkalujen tulee vastata tulevaisuuden poronhoitajien tarpeisiin. Porotalouden opetuksen kehittäminen ja uudistaminen on myös viesti elinkeinon ulkopuolelle; me uskomme poronhoidon tulevaisuuteen!

Tule kehittämään Webbiteurastamo! Käy tutustumassa siihen osoitteessa [www.virtuaaliteurastamo.fi/webbiteurastamo](http://www.virtuaaliteurastamo.fi/webbiteurastamo).

Anna palautetta webropol-lomakkeella [link.webropol.com/s/webbiteurastamotestaus](http://link.webropol.com/s/webbiteurastamotestaus) tai sähköpostitse [mari.ronkainen@lapinamk.fi](mailto:mari.ronkainen@lapinamk.fi).



## Poroteurastajien seminaaripäivä

**31.8.2022 Inarissa**

Ohjelmassa ajankohtaisista teurastusasioista tiedottamista. Tule virittäytymään tulevaan teuraskauteen!

Lähi- ja etäosallistumismahdollisuus. Lisätietoja tulee nettisivuille: [www.lapinamk.fi/poropeda](http://www.lapinamk.fi/poropeda)

Järjestäjät: POROPEDA-, Taljat rahaksi- ja PoSiHILI-hanke



Porotalouden uudet pedagogiset ratkaisut (POROPEDA) -hanke  
Toteuttaja: Lapin ammattikorkeakoulu yhteistyössä Paliskuntain yhdistyksen ja Saamelaisalueen koulutuskeskuksen kanssa  
Rahoitus: Euroopan sosiaalirahasto (ESR) / Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus  
Toiminta-aika: 1.8.2019–30.9.2022

Kirjoittajat työskentelevät Lapin ammattikorkeakoululla asiantuntijoina.

