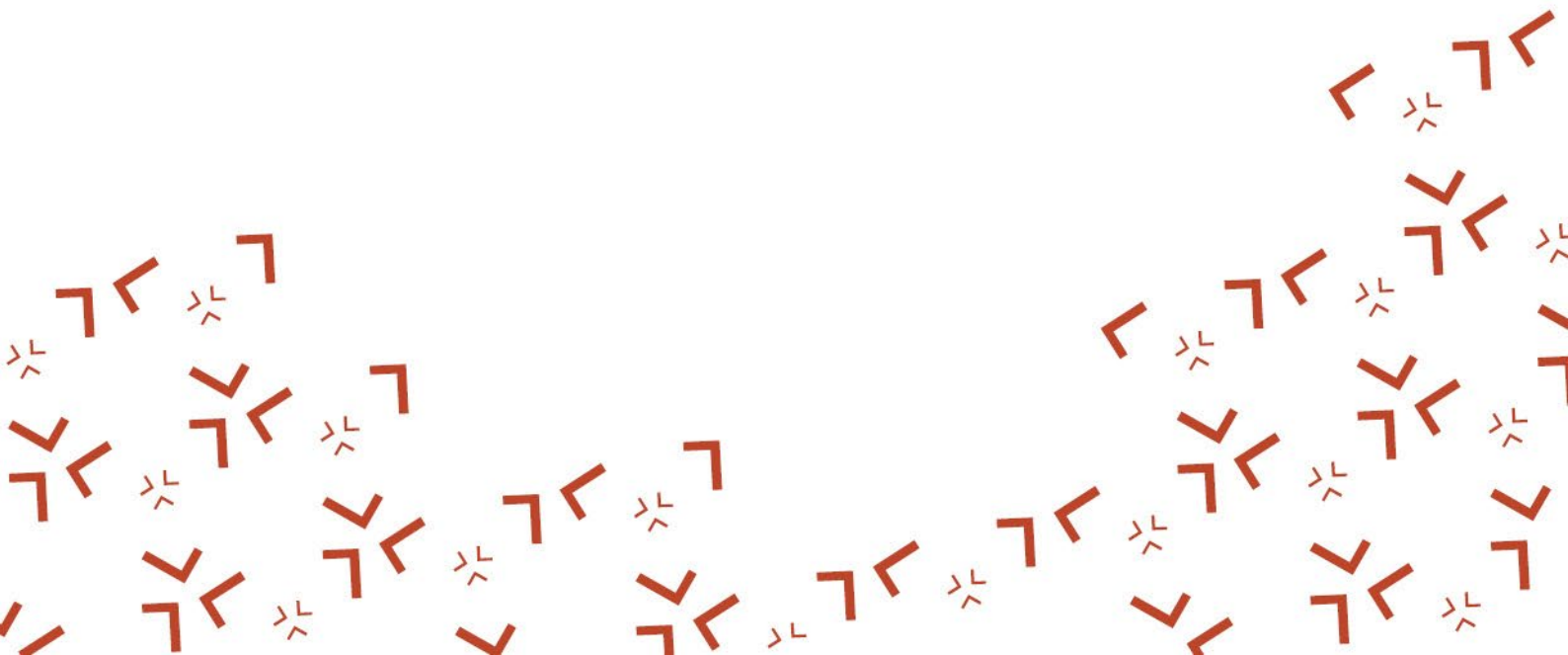


Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Pekkala, H. & Majuri, K. 2023. Elintarvikealalla opitaan yhdessä ja tekemällä. Poromies. 92 (1), 66-67.



ELINTARVIKEALALLA OPITAAN YHDESSÄ JA TEKEMÄLLÄ

Teksti **Hannu Pekkala** ja **Karoliina Majuri**

REDUlla on kesästä lähtien 14 opiskelijaa suorittanut oppisopimuskoulutuksella toteutettavaa elintarvikejalostuksen ammattitutkintoon tähtäävää koulutusta. Osa opiskelijoista on aloittavia yrittäjiä, osa kokeneita yrittäjiä ja osa työntekijöitä.

Syksyn aikana opinnoissa on päästy hyvään vauhtiin. Terveiset työssäoppimispaikkoina toimivista poronlihaa käsittelevistä ja myyvistä yrityksistä ovat innostavia, poronlihan kysyntä on ollut jopa ennätyksellistä!

TEORIATieto ON OSAAMISEN PERUSTA

Opiskelijaryhmä on kokoontunut 2–4 päivänä kuukaudessa Rovaniemelle teoriaopintojen pariin. Teoriatunneilla on opiskeltu myyntiä, markkinointia, omavalvontaa, hygieniää, laatua, prosesseja ja tuotekehitystä.

Vaikka ryhmässä on mukana myös kokeneita pitkän linjan elintarvikealan ammattilaisia, ovat teoriaopinnot silti tarjonneet uutta ja ajankohtaista tietoa ja näkemystä. Yhteisillä teoriatunneilla opiskelijat ovat päässeet verkostoitumaan keskenään sekä opimaan myös toisiltaan. Yhteisiä kokoontumisia ovatkin värittäneet vilk-

kaat keskustelut luentoaiheiden lisäksi myös mm. poronhoitoa koskevista aiheista.

OHJATTU OPPIMINEN KÄYTÄNNÖN TÖISSÄ

Teoriaopintojen lisäksi opiskelijat ovat toteuttaneet valinnaisten tutkinnon osiensa mukaisia käytännön opintoja Redulta järjestetyssä ohjauksessa. Käytännön opintoja on toteutettu sekä Redun toimitiloissa, että yrityksissä ympäri Lappia.

Käytännön opinnoissa on leikattu poronlihaa, myös teolliseen tyyliin, ja mietitty suoramyntileikkuun erilaisia vaihtoehtoja. Opinnoissa on tehty lisäksi tuotekehitystöitä uusien tuotteiden parissa. Ryhmässä on leikattu myös jonkin verran karitsaa sekä oltu mukana kinkkujen leikkuussa ja tekemisessä REDUlla ennen joulua.

TYÖSSÄ OPPIMINEN

Syyslukukauden aikana opiskelijat ovat oppineet työssä työpaikoillaan tai omissa yrityksissään lihanjaloistamoilla, -leikkaamoilla ja teurastamoilla työpaikkaohjaajiensa, eli mentoriensa tukemana. Työssä oppiessa opiskelijat tekevät mahdollisimman monipuolisia työtehtäviä ajankuvailuilla koneilla ja laitteilla. Työskentely työpaikalla määrittelee mahdollisuudet oppisopimuskoulutukseen osallistumiseen. Oppisopimus on mahdolli-

nen, jos tutkinnon tavoitteen mukaisesti työtä on vähintään 25 tuntia viikossa työpaikalla tai omassa yrityksessä.

Työssäoppiminen on normaalia työntekoa, johon saa ohjausta. Aamatin oppii vain toistoilla. Työssäoppimisessa tekemistä ohjaa tutkinnon vaatimukset. Teurastusosiossa pitää osata teurastaa yksi eläinlaji ja työskennellä kaikissa teurastamon työvaiheissa. Lihanleikkuussa vaatimuksena on osata raakapaloitella ja leikata luuttomiksi palalihoiksi ja lajitelmiksi yhden eläinlajin ruho. Myös pakkaaminen kuuluu lihanleikkuuosuuteen. Tuotekehityksessä pitää kehittää raaka-aineesta tuotteeksi uusi tai paranneltu tuote. Lihatuotteiden valmistuksessa pitää osata toteuttaa kahden tuotteen prosessi raaka-aineesta tuotteeksi. Myynti- ja markkinointiosuudessa tehdään suunnitelma myynnin ja markkinoinnin osalta.

PROJEKTITYÖ

Syksyn aikana on laadittu itsenäisesti tehtävää projektityötä. Projektityössä kuvataan omien valinnaisten tutkinnon osien mukaisesti prosessin kulkua. Suoramyntä voi kuvata poron leikkuun ruhosta pakettiin. Lihanleikkaaja voi selvittää leikkuun vaiheet ja siitä saatavat lajitelmat. Teurastusosiossa voi kuvata teurastusprosessin vaiheet.



Maritta ja Asko Autio.

MARITTA JA ASKO AUTIO, LAPIN GOURMETKOKIT

Autiot ovat toimineet 25 vuotta pitopalveluyrittäjinä Sodankylän Sattasessa. He valmistavat kylmä- ja lämminsavulihaa sekä täyslihajalosteita. Tuotteisiin kuuluu poropurkit, veripalttu, porokebab, hampurilaispihvit, poropyörykät sekä marjatuotteet kuten puolukkalimsa.

– Kaksi vuotta olemme tehneet poro- ja marjajalosteita uudessa teollisuushallissa, jossa on myös pieni tila-myymälä, kertoo Maritta.

Autioiden mukaan koulutus on antanut lisärohketta kehittää uusia tuotteita.

– Opettajalla on iso rooli koulutuksessa, meillä hän on ollut todella innostava ja rohkaiseva, kiittelee Maritta.

Myös yhteistyö muiden samassa koulutuksessa olevien yrittäjien kanssa on tukenut oman yrityksen toimintaa.

– Koulutusta on vielä paljon edessä, varmasti saamme vielä lisää oppia myös jatkossa, toteavat Autiot.

MARI PENTTINEN, PORONAINEN SYVÄJÄRVEN PALISKUNNASTA, KESKUSTAN EDUSKUNTAVAALIEHDOKAS

Mari pitää oppisopimuksella suorittavaa 1,5 vuotta kestävä koulutusta lyhyenä, joka on ollut helppo sovittaa arkeen ja omaan työhön. Marin valin-

naisiin tutkinnon osiin koulutuksessa kuuluvat teurastus ja tuotekehitys. Syksyn hän onkin suorittanut opintojaan Sodankylän poroteurastamolla oppimassa teurastusta, sekä kehittämässä Parasta palkisilta -hankkeessa aloitettua veren talteenottoa pysyväksi osaksi teurastamon toimintaa.

– Tuotekehitys oli luontevaa liittää osaksi teurastuksen eri vaiheiden opettelua. Päätinkin kehittää verestä oman tuotteen, poronveripalttusäilykkeen, kertoo Mari.

Tuotekehitykseen hän on saanut tukea niin koulutukseen osallistuvilta toisilta yrittäjiltä, kuin myös opintojen teoriaopetuksesta.

Mari kertoo odottavansa innolla kevään opiskeluja, kuten lampaanliha-tuotteiden kehittelyä sekä naudan teurastusopintoja Vainion teurastamolla.

– Osaaminen syntyy itse tekemällä ja näkemällä. Huippuosajaksi syntyy toistoja tekemällä, pohtii Mari.

HEIDI AIKIO, POROMOISION POROTILA, ORANIEMEN PALISKUNTA

Heidillä on miehensä kanssa valmis teilla oma leikkaamo ja lihanleikkaus kuuluu Heidän valinnaisiin tutkinnon osiin. Opinnot ovatkin sujuneet kii- reisesti lihanleikkaan parissa. Heidän mukaan poronlihaa on mennyt kau- paksi hyvin.

– Takana on opettavainen ja kii- reinen opiskelujakso millaista on poronlihanleikkaajan syksy. Mikään ei etene, jos et itse tee, toteaa Heidi.

Menneen syksyn sesongin Heidi on leikannut porojaan työpaikkaohjaa- jansa Juhani Maijalan yrityksen Porotokan tiloissa Orajärvellä.

– Tukiverkoston avulla olen ehti- nyt leikkaamaan, kiittelee Heidi.

Heidi kokee taitojensa kehittyneen hurjasti, vaikka ei koe työskentely- vauhtiaan vielä päätähuimaavaksi.

– Tästä on hyvä jatkaa ja viritellä uusia ideoita, sanoo Heidi.



Mari Penttinen. Kuva Joni Ollila.

Heidi Aikio.



Hannu Pekkala työskentelee asiantuntijana REDU Edu Oy:llä. Karoliina Majuri työskentelee asiantuntijana Lapin ammatti- korkeakoululla.