

# Porukkaoppia teurastamoille

Poronlihan markkinointi perustuu lihan korkeaan laatuun ja mielikuvaan puhtaasta tuotteesta. Lihantuotannon laatu on kannattavuuden kivijalka ja tätä laatua tehdään teurastamoissa. Teurastamoissa poromiehillä on paljon kokemusta työstä, mutta muuttuvien vaatimusten ja uusien haasteiden vuoksi myös tarvetta kehittyä työssään. Lisäksi eri teurastamoiden hyvät käytänteet halutaan kaikkien tietoon ja sovellettaviksi.

Porotalouden tutkintoon johtavaa koulutusta annetaan Lapin AMKissa ja Saamelaisalueen koulutuskeskuksessa. Koulutuksen jatkuva kehittäminen on opiskelijoiden ammattitaidon edellytys. Hanke tähtääkin ensisijaisesti siihen, että koulutuksen osuvuus, laatu ja tarjonta paranevat uusien opetusmenetelmien ja materiaalin avulla.

## Mitä?

Hankkeessa selvitämme teurastamoiden toiminnan nykytilaa ja annamme koulutusta toiminnan kehittämiseksi sekä hyvien käytänteiden levittämiseksi teurastamosta toiseen. Arvioinnit ja aiempaan osaamiseen perustuvat koulutukset toteutetaan pienryhmissä.

Hankkeen tavoitteena on myös parantaa koulutuksen osuvuutta sekä löytää joustavia opintopolkuja Lapin AMK:ssa ja SAKK:ssa tarjottaviin poronhoitoon liittyviin koulutuksiin. Paliskuntain yhdistys on aktiivisesti mukana hankkeessa.

## Kenelle?

Porukkaoppi-hanke kohdennetaan paliskuntien tai niiden osakkaiden omistamien poroteurastamoiden työntekijöille. Hankkeessa kehitetty opetusmenetelmä siirretään porotalouden koulutusta tarjoavien oppilaitosten käyttöön.

## Koska?

Hanke on alkanut 1.5.2017 ja se kestää 2 vuotta. Syksyllä 2017 poroteurastamoissa tehdään kartoitus- ja neuvontakäynti. Alueittain räätälöidyt koulutukset toteutetaan ennen vuoden 2018 teurastuskauden alkua.

## Lisätietoja Porukkaoppi-hankkeesta:

projektipäällikkö Kirsi Muuttoranta, p. 040 50 250 68, kirsi.muuttoranta@lapinamk.fi  
projektisuunnittelija Karoliina Majuri, p. 040 70 202 72, karoliina.majuri@lapinamk.fi