

# Elintarvikealan perustutkinto | elintarvikkeiden valmistaja

Kiinnostaako sinua miten elintarvikkeet valmistetaan? Elintarvikealan opinnoissa opit elintarvikkeiden valmistamista ja valmistustekniikoiden ja -prosessien kehittämistä. Myös ravitsemus- ja hygieniaosaaminen ja taloudellisuuden opettelu ovat opinnoissasi keskeisellä sijalla. Elintarvikealan ammattilaisena hallitset kädentaidot. Osaat työskennellä yhdessä muiden kanssa ja ratkaista ongelmia. Lisäksi osaat kehittää toimintaa ja olet laatu tietoinen.

Meillä voit erikoistua kolmeen eri osaamisalaan: liha-alalle, elintarviketeknologiaan tai leipomoalalle. Elintarviketeknologian osaamisalan suorittaneena elintarvikkeiden valmistajana osaat valmistaa, pakata ja varastoida elintarvikkeita. Osaat toimia elintarvikkeiden valmistajana elintarvikkeiden valmistusprosesseissa, joissa osaat seurata prosessin kulkua ja tehdä tarvittavia säätötoimenpiteitä.



Elintarvikkeiden valmistaja työskentelee elintarvikkeiden valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä. Hän noudattaa elintarvikealan laatu- ja hygieniavaatimuksia, valmistaa, pakkaa ja varastoi elintarvikkeita, seuraa ja säätää valmistusprosessia, käyttää koneita ja laitteita sekä huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista. Elintarvikkeiden valmistaja valmistaa erilaisia elintarvikkeita, kuten valmisruokatuotteita, kalatuotteita, juomia, makeisia sekä kasvis-, marja- ja hedelmätuotteita. Hän toimii luotettavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän suunnittelee omaa työtään ja tulkitsee ohjeita. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.

Elintarvikkeiden valmistaja työskentelee valmistus-, pakkaus- ja varastointitehtävissä elintarviketeollisuudessa, pienimuotoisessa elintarvikkeiden valmistuksessa tai elintarvikeliikkeiden myymälätoiminnoissa.

Henkilökohtaisessa osaamisen kehittämissuunnitelmassa (HOKS) sovimme hankittavasta

osaamisesta, näytöistä, aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisesta sekä opiskelun yksilöllisestä kestosta. Tarjoamme myös tarvittaessa ohjausta ja tukea.

## Oppisopimus

Sinun mahdollista suorittaa tämä tutkinto joustavasti oppisopimuksella, jos sinulla on tiedossa koulutukseen soveltuva työpaikka ja työnantajaltasi suostumus oppisopimusopiskeluun.

[Tutustu ja hakeudu oppisopimuskoulutukseen](#)

## Jatko-opinto- ja uramahdollisuudet

Kuten aina, ammatillisista perustutkinnoista saat yleisen jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin. Voit myös hakeutua alan ammattitutkintoon tai erikoisammattitutkintoon.

Elintarvikkeiden valmistajana työskentelet pienyrityksissä tai suurteollisuudessa, esimerkiksi ruokavalmiste-, kasvis- ja makeis- ja juomateollisuudessa. Voit työllistyä myös elintarvikekauppaan.

---

## Yhteishaku

Yhteishaussa voivat hakea perusopetuksesta tai ulkomailta perusopetusta vastaavasta koulutuksesta valmistuneet nuoret, joilla ei ole toisen asteen koulutusta suoritettuna.

Hakuaika: 18.2.2025- 18.3.2025. Opiskelijavalintojen tulokset ilmoitetaan aikaisintaan 12.6.2025.

[Hae koulutukseen \(Opintopolku.fi\)](#)

# Koulutukset

## Elintarvikkeiden valmistaja, elintarvikealan perustutkinto

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 27.01.2025

Haku alkaa: 23.09.2024

Haku päättyy: 31.12.2024

[Hakeudu koulutukseen](#)

## Lisätiedot

### Jouko Vahekoski

opettaja

+358 406104857

jouko.vahekoski@lhkk.fi

### Sanna Nouko

erityisopettaja

+358 403474083

sanna.nouko@lhkk.fi

Forssan ammatti  
instituutti

Oivalluksesta  
osaamiseen

[fai.fi](http://fai.fi)

