

Elintarvikealan perustutkinto | lihatuotteiden valmistaja

Kiinnostaako sinua miten elintarvikkeet valmistetaan? Elintarvikealan opinnoissa opit elintarvikkeiden valmistamista sekä 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. Liha-alan osaamisalan suorittaneena lihatuotteiden valmistajana osaat leikata lihaa ja valmistaa erilaisia lihavalmisteita.

Lihatuotteiden valmistaja työskentelee lihatuotteiden valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä. Hän noudattaa elintarvikealan laatu- ja hygieniaavaatimuksia, valmistaa, pakkaa ja varastoi lihatuotteita, seuraa ja säätää valmistusprosessia, käyttää koneita ja laitteita sekä huolehtii pesu- ja puhdistustoiminnoista. Lihatuotteiden valmistaja valmistaa mm. erilaisia raakalihatuotteita, kestromakkaroita, kokolihatuotteita, kylmäsavutuotteita ja lihasäilykkeitä. Hän toimii luotettavasti ja omatoimisesti sekä työyhteisössään yhteistyökykyisesti. Hän suunnittelee omaa työtään ja tulkitsee ohjeita. Hän ottaa vastuun omista töistään ja arvioi omaa työsuoritustaan.

Lihatuotteiden valmistaja työskentelee liha-alan yrityksessä tai elintarvikehuoneistossa, kuten lihanleikkaamossa, lihavalmistetuotannossa, teurastamossa, lähettämössä tai

lihankäsittely- ja myyntitehtävissä.



Sinulle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma eli HOKS, jossa yhdessä suunnitellaan ja sovitaan mm. hankittavasta osaamisesta ja sen hankkimistavasta, näytöistä ja muusta osaamisen osoittamisesta, aiemmin hankitun osaamisen tunnistamisesta ja tunnustamisesta sekä tarvittavasta ohjauksesta ja tuesta, kuten erityisestä tuesta.

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.

Lihatuotteiden valmistajana työskentelet lihanleikkaamoissa, lihavalmistetuotannossa tai teurastamoissa.

Yhteishaku

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

Hakuaika: vuoden 2025 hakuaika selviää myöhemmin

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

Koulutukset

Lihatuotteiden valmistaja, elintarvikealan perustutkinto

Aloitus 14.8.2024 tai henkilökohtaisen suunnitelman mukaan.

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 14.08.2024

Haku alkaa: 01.06.2024

Haku päättyy: 31.07.2024

[Hakeudu koulutukseen](#)

Lihatuotteiden valmistaja, elintarvikealan perustutkinto

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 09.09.2024

Haku alkaa: 31.05.2024

Haku päättyy: 18.08.2024

[Hakeudu koulutukseen](#)

Lisätiedot

Jouko Vahekoski

opettaja

+358 406104857

jouko.vahekoski@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miaa.ojala@lhkk.fi

Forssan ammatti
instituutti

Oivalluksesta
osaamiseen

fai.fi

