

Elintarvikealan perustutkinto | elintarvikkeiden valmistaja, lihatuotteiden valmistaja

Kiinnostaako sinua miten elintarvikkeet valmistetaan? Elintarvikealan opinnoissa opit elintarvikkeiden valmistamista ja valmistustekniikoiden ja -prosessien kehittämistä. Myös ravitsemus- ja hygieniosaaminen 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.

Voit erikoistua elintarviketeknologiaan tai liha-alalle. 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.

Liha-alan osaamisalan suorittaneena lihatuotteiden valmistajana osaat leikata lihaa ja valmistaa erilaisia lihavalmisteita. Työskentelet lihatuotteiden valmistusprosessissa yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti vaihtelevissa olosuhteissa.



Sisältö

Elintarvikealan perustutkinnon suorittaneella on elintarvikealan työtehtävissä edellytetyt ammattitaito. Hän osaa noudattaa omavalvontaa ja elintarvikehygieniaa sekä varmistaa tuoteturvallisuuden ja tuotteen laadun. Tutkinnon suorittanut osaa ohjata ja pitää käynnissä valmistusprosessia.

Tutkinnon suorittanut henkilö osaa valmistaa elintarvikkeita tai lihatuotteita valitun osaamisalansa mukaisesti. Hänellä on valmiudet toimia elintarvikkeiden teollisessa valmistusprosessissa tai pienimuotoisessa tuotannossa.

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. Lihatuotteiden valmistajana työskentelet lihanleikkaamoissa, lihavalmistetuotannossa tai teurastamoissa.

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

Elintarvikealan perustutkinto, elintarvikkeiden tai lihatuotteiden valmistaja

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 07.04.2025

Haku alkaa: 01.01.2025

Haku päättyy: 09.03.2025

Koulutuksen hinta: Koulutus on maksutonta €

[Hakeudu koulutukseen](#)

Elintarvikealan perustutkinto, elintarvikkeiden tai lihatuotteiden valmistaja

Toteutusmuodot: Lähiopetus, Monimuoto

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: 13.08.2025

Haku alkaa: 01.02.2025

Haku päättyy: 31.05.2025

Koulutuksen hinta: Koulutus on maksutonta €

[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

