Elintarvikeala

Uusi suunta elintarviketuotantoon

Tutkinnon osia ravintola- ja catering-alan tai elintarvikealan perustutkinnosta

Opetusmuoto	Lähiopetus
Aloituspäivä	1.2.2027
Hakuaika	Haku käynnissä, päättyy 13.1.2027
Sijainti	Forssan ammatti-instituutti
Hinta	Koulutus on maksutonta

Haluatko työskennellä elintarvikkeiden valmistuksen parissa?

Tässä käytännönläheisessä koulutuksessa pääset tutustumaan elintarviketuotantoon ja hankkimaan osaamista alan työtehtäviin. Koulutuksen kohderyhmänä ovat työnhakijat, jotka ovat kiinnostuneita työllistymään elintarvikealan tuotantotehtäviin.

Koulutuksen alussa opiskelet elintarviketuotannossa toimimista. Sen jälkeen voit valita kiinnostuksesi mukaan lihatuotantoon tai valmisruokatuotteiden valmistukseen painottuvan kokonaisuuden:

- Lihatuotannon polku, 75 osp: Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp, ja Liharaaka-aineen käsittely prosessissa, 40 osp.
- Valmisruokatuotannon polku, 65 osp: Elintarviketuotannossa toimiminen, 35 osp, ja Valmisruokatuotteiden valmistus, 30 osp.

Mitä opit koulutuksessa?

- työskentelemään elintarviketuotannossa turvallisesti ja hygieenisesti
- noudattamaan omavalvontaa sekä huolehtimaan tuotteiden laadusta ja turvallisuudesta
- tekemään tuotantotyöhön liittyviä käytännön tehtäviä
- käsittelemään liharaaka-ainetta tai valmistamaan valmisruokatuotteita valitsemasi

painotuksen mukaan.

Koulutus antaa valmiuksia työskennellä elintarvikkeiden ja lihatuotteiden valmistus- ja tuotantotehtävissä.

Koulutuksen tavoitteena on vahvistaa opiskelijan valmiuksia työskennellä elintarviketuotannon tehtävissä. Opiskelija oppii toimimaan tuotantoympäristössä turvallisesti ja hygieenisesti sekä hankkii käytännön osaamista valitsemansa painotuksen mukaan joko liharaaka-aineen käsittelystä tai valmisruokatuotteiden valmistuksesta. Tavoitteena on tukea työllistymistä elintarvikealan tuotantotehtäviin.

Lisätietoa

Anneli Kaseva

opettaja

+358 401585119

anneli.kaseva@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi