Elintarvikeala

# Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto

| | |
|---|---|
| **Opetusmuoto** | Monimuoto, Oppisopimus |
| **Aloituspäivä** | Joustava |
| **Hakuaika** | Haku käynnissä, päättyy 31.12.2027 |
| **Sijainti** | Forssan ammatti-instituutti |
| **Hinta** | 590 €. Katso lisätiedot. |

Koulutus painottuu tutkinnonosavalintojen mukaan lihan käsittelyyn ja lihavalmisteiden valmistukseen ja pakkaukseen tai ruokavalmisteiden valmistukseen, kasvisten ja kalan käsittelyyn ja jalostukseen sekä marja- ja hedelmävalmisteiden valmistukseen.

## Kohderyhmä

Koulutus soveltuu elintarvike- ja liha-alasta kiinnostuneille, jatkokoulutukseksi alalla työskenteleville, joilla on hankittuna aikaisempaa osaamista, joko koulutuksen tai työkokemuksen kautta. Koulutus painottuu tutkinnonosavalintojen mukaan lihan käsittelyyn ja lihavalmisteiden valmistukseen ja pakkaukseen tai ruokavalmisteiden valmistukseen, kasvisten ja kalan käsittelyyn ja jalostukseen sekä marja- ja hedelmävalmisteiden valmistukseen.

## Toteutus

Koulutus toteutetaan monimuoto-opetuksena, joka muodostuu itsenäisestä etäopiskelusta, lähiopetuspäivistä, työssäoppimisesta, pienryhmätyöskentelystä ja -ohjauksesta, sekä verkko-opiskelusta. Tutkinnon läpäiseminen edellyttää työpaikalla järjestettyjen näyttöjen hyväksyttyä suorittamista.

# Koulutuksen sisältö

Opit valmistamaan valitsemasi tutkinnon osien mukaan erilaisia elintarvikkeita ja lihatuotteita ammattimaisesti. Tutkinnon suorittaneena voit toimia tutkinnon osien painotuksen mukaan lihavalmisteiden tai elintarvikkeiden valmistus-, pakkaus- ja varastointitehtävissä pienyrityksissä tai teollisuudessa, voit myös ryhtyä alan yrittäjäksi.

Koulutuksen kaikille yhteiset opintokokonaisuudet

- Orientaatio opiskeluun
- Raaka-aineiden hallinta ja käyttö
- Tuotteiden valmistaminen
- Erityisruokavaliotuotteet
- Koneiden ja laitteiden käyttö
- Puhtaanapito
- Elintarvikelainsäädäntö
- Omavalvonta
- Työturvallisuus ja ergonomia
- Pakkaaminen
- Laatu
- Taloudellinen toiminta

# Oppisopimus

Koulutus on mahdollista suorittaa oppisopimuskoulutuksena, jolloin opiskelijalla tulee olla soveltuva alan työpaikka ja työnantaja tai oma yritys, jonka kanssa voidaan solmia oppisopimus.

# Opiskelun henkilökohtaistaminen

Opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa määritellään opiskelun sisältö ja aikataulu sekä näyttötilaisuudet. Opiskelija, jolla on kattava ja monipuolinen ammatillinen osaaminen, voi osoittaa ammattitaitonsa myös suoraan näytöissä, ilman osallistumista valmistavaan koulutukseen.

# Lisätietoa


## Jouko Vahekoski

opettaja

+358 406104857

jouko.vahekoski@lhkk.fi

## Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi