

# Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto

Koulutus painottuu tutkinnonosavalintojen mukaan lihan käsittelyyn ja lihavalmisteen valmistukseen ja pakkaukseen tai ruokavalmisteen valmistukseen, kasvien ja kalan käsittelyyn ja jalostukseen sekä marja- ja hedelmävalmisteen valmistukseen.

[Tutkinnon perusteet](#)

## 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 lihavalmisteen valmistukseen ja pakkaukseen tai ruokavalmisteen valmistukseen, kasvien ja kalan käsittelyyn ja jalostukseen sekä marja- ja hedelmävalmisteen valmistukseen.

## Toteutus

Koulutus toteutetaan monimuoto-opetuksena, joka muodostuu itsenäisestä etäopiskelusta, lähiopetuspäivistä, työssäoppimisesta, pienryhmätyöskentelystä ja -ohjauksesta, sekä verkko-opiskelusta. Tutkinnon läpäiseminen edellyttää työpaikalla järjestettyjen näyttöjen hyväksytyä 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
- Erityisruokavaliot tuotteet
- Koneiden ja laitteiden käyttö
- Puhtaanapito
- Elintarvikelainsäädäntö
- Omavalvonta
- Työturvallisuus ja ergonomia
- Pakkaaminen
- Laatu
- Taloudellinen toiminta

## Oppisopimus

Koulutus on mahdollista suorittaa myös 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.

# Koulutukset

## Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto

Toteutusmuodot: Monimuoto, Oppisopimus

Koulutuksen sijainti: Forssa

Koulutus alkaa: Henkilökohtaisen suunnitelman mukaan

Koulutuksen hinta: 420 € (oppisopimuskoulutus on maksutonta) €

[Hakeudu koulutukseen](#)

## Lisätiedot

---

### Jouko Vahekoski

opettaja

+358 406104857

jouko.vahekoski@lhkk.fi

### Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

mii.ojala@lhkk.fi

Forssan ammatti  
instituutti

Oivalluksesta  
osaamiseen

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

