Elintarvikeala

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto

Opetusmuoto	Monimuoto, Oppisopimus
Aloituspäivä	Joustava
Hakuaika	Haku käynnissä, päättyy 31.12.2026
Sijainti	Forssan ammatti-instituutti
Hinta	590 €. Katso lisätiedot.

Koulutus soveltuu jatkokoulutukseksi liha- ja elintarviketeollisuudessa työskenteleville, joilla on hankittuna aikaisempaa osaamista alalta, joko koulutuksen tai työkokemuksen kautta. Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto soveltuu tuotantoympäristöön, jossa lihatuotteiden ja elintarvikkeiden valmistus tapahtuu automatisoidusti linjamuotoiselle tuotannolle tyypillisenä jatkuvana prosessina.

Kohderyhmä

Koulutus soveltuu jatkokoulutukseksi liha- ja elintarviketeollisuudessa työskenteleville, joilla on hankittuna aikaisempaa osaamista alalta, joko koulutuksen tai työkokemuksen kautta. Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto soveltuu tuotantoympäristöön, jossa lihatuotteiden ja elintarvikkeiden valmistus tapahtuu automatisoidusti linjamuotoiselle tuotannolle tyypillisenä jatkuvana prosessina.

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

Koulutuksessa opit valmistamaan liha- ja elintarvikealan tuotteita teollisuuden tarpeisiin. Työskentelet osana valmistusketjua eri vaiheissa, kuten teurastuksessa, lihanleikkuussa, tuotteiden valmistuksessa, pakkaamisessa ja varastoinnissa. Työ on pääosin koneellista ja vaihetyyppistä, jossa korostuvat prosessien hallinta, laitteiden käyttö sekä laadunvarmistus. Opintojen aikana perehdyt muun muassa raaka-aineiden käyttöön, erityisruokavaliotuotteisiin, puhtaanapitoon, elintarvikelainsäädäntöön, työturvallisuuteen ja taloudelliseen toimintaan. Koulutus antaa valmiudet toimia teollisuuden eri tehtävissä tai ryhtyä alan yrittäjäksi.

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.

Lisätietoa

Jouko Vahekoski

opettaja

+358 406104857

jouko.vahekoski@lhkk.fi

Miia Ojala

opinto-ohjaaja ja kv-asiat

+358 403474075

miia.ojala@lhkk.fi