ELINTARVIKEALA

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto

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.

Tutkinnon perusteet

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

Opit valmistamaan valitsemasi tutkinnon osien mukaan erilaisia liha- ja elintarvike-alan tuotteita ja varmistamaan laatua teollisuuden tarpeet huomioiden. Elintarviketeollisuuden ammattilainen työskentelee osana teollisuuden valmistusketjua. Toimit vaihtoehtoisesti valmistusketjun eri vaiheissa, kuten lihan teurastus, lihanleikkuu sekä muiden elintarvikkeiden alkukäsittely, lihatuotteiden ja elintarvikkeiden valmistus, lihatuotteiden ja muiden elintarvikkeiden pakkaaminen sekä varastointi. Tuotteeseen kohdistuvaa käsityötä ei prosessissa esiinny lainkaan tai sen osuus on ainakin hyvin vähäinen ja tyypiltään se on lähinnä vaihetyöksi luokiteltavaa. Työvaiheet, tuotesiirrot ja tuotteiden panostukset tapahtuvat koneellisesti. Ammattitaitoa tarvitaan näiden koneiden ja laitteiden sekä prosessin käyttöön ja hallintaan, ohjaamiseen, seurantaan ja tarvittavien korjaustoimenpiteiden suorittamiseen määriteltyjen laatukriteereiden toteuttamiseksi, voit myös ryhtyä alan yrittäjäksi.

Koulutuksen kaikille yhteiset opintokokonaisuudet

- Orientaatio opiskeluun
- Raaka-aineiden hallinta ja käyttö
- Tuotteiden valmistaminen prosessissa
- Erityisruokavaliotuotteet
- 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

Elintarviketeollisuuden 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

miia.ojala@lhkk.fi