

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

LAAJUUS	PAIKKA	OPPILAITOS	HAKEMINEN
180 osp	Kokkola	Keski-Pohjanmaan ammattiopisto	Jatkuva haku

Tavoite

Koulutuksen tavoitteena on elintarvikealan perustutkinnon suorittaminen. Alalta valmistutaan elintarvikkeiden valmistajaksi, leipuri-kondiittoriksi tai lihatuotteiden valmistajaksi.

Elintarvikkeiden valmistajana voit työllistyä valmisruokateollisuuteen, lihan-, kalan- ja kasvisten jatkojalostukseen, juomateollisuuteen ja elintarvikemyymälöihin.

Leipuri-kondiittori voi työllistyä eri kokoisiin leipomoihin, konditorioihin, kahviloihin, paistopisteille ja pitopalveluyrityksiin.

Lihatuotteiden valmistaja voi työllistyä liha- ja lihavalmisteteollisuuteen erilaisiin työtehtäviin, elintarvikemyymälöihin ja palvelutiskeille.

Kohderyhmä

Elintarvikkeiden valmistajan työssä vaaditaan raaka-aine- ja tuotetietoutta sekä laite- ja menetelmätuntemusta. Hyvä fyysinen peruskunto on myös tarpeellinen.

Jatkuva haku on suunnattu sinulle, joka et voi hakea valtakunnallisessa yhteishaussa. (Katso lisätietoja: https://www.kpedu.fi/hakijalle/hakeutuminen-koulutukseen/yhteishaku-ja-jatkuva-haku) Jatkuvan haun koulutukseen voi hakea tällä sivustolla, kun haku on avoinna. Mikäli haku on suljettu, mutta sinulla on jo alan opintoja, voit tiedustella hakijapalveluista mahdollisuutta jatkaa opintojasi.

Lisätietoa valintaperusteista ja vaatimuksista löydät täältä: https://www.kpedu.fi/hakijalle/hakeutuminen-koulutukseen/valintaperusteet-ja-vaatimukset

Huom! Elintarvikealalla on lävistyksiin ja korujen käyttöön liittyviä rajoituksia, lisätietoa löydät täältä: https://urly.fi/3e27

Sisältö

Elintarvikealan perustutkinto on laajuudeltaan 180 osaamispistettä (osp). Ammatillinen perustutkinto koostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osp) ja ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (35 osp).

Elintarvikealan perustutkinnon kolme osaamisalaa, joista valitaan yksi:
- elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja
- leipomoalan osaamisala, leipuri-kondiittori
- liha-alan osaamisala, lihatuotteiden valmistaja

Koulutus kestää noin kaksi vuotta ja se on kokoaikaista opiskelua. Koulutus sisältää työssäoppimista, lähiopetusta, etätyöskentelyä ja verkko-opiskelua.

Opintojen alussa sinulle tehdään henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa huomioidaan sinulla jo oleva

osaaminen, esim. työssä tai aiemmissa opinnoissa hankittu osaaminen. Opintojen sisältö, toteutustapa ja arvioitu kesto tarkentuvat HOKS-suunnitelman laadinnan yhteydessä.

Linkki tutkinnon perusteisiin

Lisätietoja

Tutkinto antaa jatko-opintokelpoisuuden ammattikorkeakouluihin ja yliopistoihin. Tyypillisiä alan jatko-opintoja ovat:
- Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto
- Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto
- Elintarvikealan erikoisammattitutkinto
- Leipomoalan ammatti- ja erikoisammattitutkinto
- Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka

Lisätietoa koulutuksesta:
Hakijapalvelut, p. 040 808 5010
hakijapalvelut(at)kpedu.fi

Koulutukseen on vapaita opiskelupaikkoja. Jatkuva haku on avoinna toistaiseksi. Kaikki hakijat haastatellaan opiskelijavalinnan tekemiseksi. Sinuun ollaan yhteydessä haastattelun sopimiseksi viimeistään kahden viikon kuluessa hakemuksen jättämisestä. Opiskelijavalintoja tehdään jo hakuaikana. Opinnot on mahdollista aloittaa joustavasti.

Voit tiedustella oppisopimuspalveluistamme mahdollisuutta suorittaa koulutus oppisopimuksella. Yhteystiedot löytyvät osoitteesta:
https://www.kpedu.fi/hakijalle/oppisopimuskoulutus

Lisätietoja koulutuksesta: hakijapalvelut(at)kpedu.fi
p. 040 808 5010