

# ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO YHTEISHAUN LISÄHAKU HAKU PÄÄTTYY

## 14.8.2026

### LAAJUUS

180 osp

### AJANKOHTA

5.8.2026 -31.5.2029

### PAIKKA

Kokkola

### OPPILAITOS

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

### HAKEMINEN

Hakuaika päättyy 14.8.2026

## Tavoite

Elintarvikealan opinnoissa saat taidot elintarvikkeiden käsittelyyn, työ- ja tuoteturvallisuuteen, tuotetuntemukseen ja kädentaitojen kehittämiseen, omavalvontaan ja hygieniaan, Opiskelua toteutetaan yritystoiminnan periaatteiden mukaisesti ja vastuullisesti vaihtelevissa olosuhteissa ja kiinnostuksen mukaan myös kansainvälisessä ympäristössä.

## Kohderyhmä

Yhteishaku on tarkoitettu perusopetuksen ja valmentavan koulutuksen päättävälle nuorille. Yhteishaussa voivat lisäksi hakea muut vailla toisen asteen tutkintoa olevat.

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

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

Elintarvikealalla voit opiskella myös erityisentuen opiskelijana. Hakeutuminen tapahtuu silloin Ammattiopisto Luovin kautta.

## Sisältö

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

Elintarvikealan perustutkinto sisältää eri osaamisaloja, joista voit valita jonkin seuraavista:

- elintarviketeknologian osaamisala, elintarvikkeiden valmistaja
- leipomoalan osaamisala, leipuri-kondiittori
- liha-alan osaamisala, lihatuotteiden valmistaja

Elintarvikealaa opiskellaan Kokkolassa Ammattikampuksella.

Elintarvikkeiden valmistajan ammattiin opiskellessasi opit valmisruokatuotteita, kasvisten ja kalan käsittelyä ja jalostusta sekä jäätelön, jälkiruokien ja makeisten valmistusta. Perehdyt elintarvikkeiden prosessiosaamiseen, pakkaamiseen, elintarvikkeiden myymälätoimintoihin, erityistuotevalikoimiin ja kestävään kehitykseen.

Lihatuuotteiden valmistajana opiskelet lihanleikkausta, lihatuuotteiden ja -valmisteiden valmistusta sekä pakkaamista ja prosessiosaamista. Lisäksi tutustut raakalihatuuotteiden kauppavalmiiden ja erikoistuotteiden valmistukseen.

Leipuri-kondiittorina opiskelet ruoka- ja kahvileivän sekä konditoriatuuotteiden valmistusta. Opinnoissa perehdytään erilaisiin raaka-aineisiin, leipomo- ja erityisruokavaliotuotteisiin sekä niiden valmistukseen. Opinnoissa saat perehdytyksen perinteiseen käsillä leipomiseen, teolliseen leivontaan, pakkaamiseen ja erilaisiin prosesseihin sekä tuotevalikoimiin.

## Lisätietoja

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

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

Lisätietoja koulutuksesta:

[hakijapalvelut\(at\)kpedu.fi](mailto:hakijapalvelut(at)kpedu.fi), p. 040 808 5010

Henkilökunnan sähköpostiosoitteet ovat muotoa [etunimi.sukunimi\(at\)kpedu.fi](mailto:etunimi.sukunimi(at)kpedu.fi)

Alalla 11.6.2026 neljä vapaata paikkaa.

Lisätietoja koulutuksesta: [hakijapalvelut\(at\)kpedu.fi](mailto:hakijapalvelut(at)kpedu.fi)  
p. 040 808 5010