



ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO

LAAJUUS

180 osp

PAIKKA

Kokkola

OPPILAITOS

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

HAKEMINEN

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 kasvien jatkojalostukseen, juomateollisuuteen ja elintarvikemyymälöihin.

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

Lihatuuotteiden 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.

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

Huom! Elintarvikealalla lävistyksiin ja korujen käyttöön liittyy 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, lihatuuotteiden 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

Lisätietoja hakeutumisesta ja koulutuksesta:

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

Kaikki hakijat haastatellaan.

Voit tiedustella oppisopimuspalveluistamme mahdollisuutta suorittaa koulutus oppisopimuksella. Yhteystiedot löytyvät osoitteesta:

<https://www.kpedu.fi/hakijalle/oppisopimuskoulutus>

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