

ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO, 7.8.2024

LAAJUUS

180 osp

AJANKOHTA

7.8.2024 -31.5.2027

PAIKKA

Kokkola

OPPILAITOS

Keski-Pohjanmaan ammattiopisto

HAKEMINEN

Hakuaika päättyy 30.4.2024

Tavoite

Elintarvikealan perustutkinnossa voit opiskella elintarvikkeiden valmistajaksi, leipuri-kondiittoriksi tai lihatuotteiden valmistajaksi. Suuntautuminen tapahtuu ensimmäisen vuoden opintojen jälkeen.

Elintarvikeiden 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

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

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

Elintarvikealaa opiskellaan Kokkolassa Ammattikampuksella.

Elintarvikkeiden valmistajan ammattiin opiskellessasi opit ruokavalmisteiden valmistusta, kasvien ja kalan käsittelyä ja jalostusta sekä makeisten valmistusta. Perehdyt pakkaamiseen, varastointi- ja lähettämötoimintoihin, erityistuotevalikoimiin (ruokavalio, luomu sekä funktionaaliset), alan ympäristöosaamiseen sekä asiakaspalveluun. Saat hyvät perusvalmiudet tuotekehitykseen, jolla on suuri merkitys asiakaslähtöisessä toiminnassa.

Leipuri-kondiittoriksi opiskellessasi opiskelet ruoka- ja kahvileivän sekä konditoriatuotteiden valmistusta, jossa tarvitaan kone- ja laitetuntemuksen lisäksi myös hyvää kädentaitojen hallintaa. Perehdyt leipomon prosessilaitteisiin, raaka-ainetuntemukseen sekä pakkaus-, lähettämö- ja varastointijärjestelmiin.

Lihatuotteiden valmistajaksi opiskellessasi opiskelet lihanleikkausta, lihatuotteiden ja -valmisteiden valmistusta, sekä elintarvikepakkaamista. Lisäksi tutustut täyslihatuotteiden, kauppavalmiiden ja erikoistuotteiden valmistukseen. Perehdyt myös yritystoimintaan ja asiakaspalveluun.

[Linkki tutkinnon perusteisiin](#)

Lisätietoja

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

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)

7.8. alkavaan koulutukseen on varattu 8 opiskelupaikkaa aikaisemman tutkinnon suorittaneille hakijoille. Hakijat haastatellaan. Hakijoihin ollaan yhteydessä hakuajan päätyttyä haastattelun sopimiseksi.

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