



ELINTARVIKEALAN PERUSTUTKINTO (724177)

LAAJUUS

180 osp

AJANKOHTA

25.8.2025

PAIKKA

Kokkola

OPPILAITOS

Keski-Pohjanmaan
ammattiopisto

HAKEMINEN

Hakuaika päättyy 10.8.2025 Koulutukseen haetaan työhallinnon internet-sivuilla kohdassa, Haussa oleva työvoimakoulutus

Tavoite

Koulutuksen tavoitteena on elintarvikealan perustutkinnon suorittaminen. Elintarvikealan perustutkinnon suorittanut työskentelee elintarvikkeiden valmistajana, leipuri-kondiittorina tai lihatuotteiden valmistajana yritystoiminnan periaatteiden ja kestävän toimintatavan mukaisesti myös vaihtelevissa olosuhteissa ja kansainvälisessä ympäristössä.

Kohderyhmä

Koulutus on tarkoitettu työttömille ja työttömyysuhan alaisille työnhakijoille, jotka soveltuvat alalle. Koulutukseen vaaditaan riittävä suomenkielen taito, joka testataan tarvittaessa ennen koulutusvalintaa.

Sisältö

Osaamisaloina koulutuksessa on Lihantuotteiden valmistaja, Leipuri-kondiittori tai Elintarvikkeiden valmistaja.

Elintarvikkeiden valmistajan ammattiin opiskellessasi opit ruokavalmisteiden valmistusta, kasvien ja kalan käsittelyä ja jalostusta sekä makeisten ja juomien valmistusta.

Leipuri-kondiittoriksi opiskellessasi opiskelet ruoka- ja kahvileivän sekä konditoriatuotteiden valmistusta, jossa tarvitaan kone- ja laitetuntemuksen lisäksi myös hyvää kädentaitojen hallintaa.

Lihantuotteiden valmistajaksi opiskellessasi opiskelet lihanleikkausta, lihatuotteiden ja -valmisteiden valmistusta, sekä elintarvikepakkaamista. Lisäksi tutustut täyslihatuotteiden, kauppavalmiiden ja erikoistuotteiden valmistukseen.

Toteutus: Koulutus kestää noin 2 vuotta ja se on kokoaikaista opiskelua. Opiskelu henkilökohtaistetaan keston ja sisällön osalta. Koulutus sisältää sekä työpaikalla että oppilaitoksessa tapahtuvaa koulutusta, etätyöskentelyä ja verkko-opiskelua.

Koulutus toteutetaan Kokkolassa 25.8.2025 lähtien.

Suunniteltu valmistuminen on keväällä 2027, henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaan, eli voi olla huomattavasti lyhyempikin opiskeluaika. (Voi suorittaa vain tutkinnon osia tarvittaessa).

Kesätauko 4 viikkoa heinäkuussa 2026.

[Linkki tutkinnon perusteisiin](#)

Lisätietoja

Lisätietoja koulutuksen sisällöstä:

KPEDU, Marja-Leena Stenberg, puh. 0447250173 tai

Hakijapalvelut puh 040 808 5010 tai hakijapalvelut(at)kpedu.fi

Koulutukseen haetaan työ- ja elinkeinotoimiston kotisivuilta www.te-palvelut.fi löytyvällä sähköisellä hakemuslomakkeella verkkopankkitunnusten avulla. Täytä hakemus huolellisesti perusteluineen (lomakkeessa kohta: Tarkemmat perustelut). Koulutukseen haetaan Tiedot-välilehdeltä.

Haastattelu koulutukseen voidaan aloittaa jo hakuaikana.

Valintatiedot lähetetään kirjeitse ja ne ovat nähtävillä myös sähköisissä palveluissa

(<https://asiointi.mol.fi/omaasiointi/?kieli=fi> -> Asioi verkossa -> Työvoimakoulutus - Koulutushakemusteni tilanne.)

Lisätietoja koulutuksen aikaisista etuuksista:

Kun haluat neuvontaa opiskeluun liittyvistä asioista, opintojen rahoituksesta sekä tietoa eri ammateista ja niihin johtavista koulutuksista: koulutusneuvonta 0295 020 702 ma-pe klo 9.00-16.15 tai koulutusneuvonta@te-toimisto.fi

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