

# Elintarvikealan osaamisala

## ELINTARVIKEALA | ELINTARVIKEJALOSTUKSEN AMMATTITUTKINTO

*Elintarvikejalostuksen ammattitutkintoon sisältyy mm. elintarvikehygieniaa, omavalvontaa, elintarviketuotantoa, tuotekehitystä sekä yritystoiminnan kehittämistä.*

<b>Tutkintotyyppi</b>	Ammattitutkinto
<b>Hakuaika</b>	02.01.2024 - 31.12.2024
<b>Opintojen laajuus</b>	150 (osp)
<b>Opintojen kesto</b>	1,5 vuotta
<b>Opiskelutapa</b>	Oppisopimuskoulutus
<b>Paikkakunta</b>	Nurmes
<b>Kampus</b>	Nurmes
<b>Lähipäivät</b>	Lähiopetusta on 2-3 päivää kuukaudessa

## Kenelle

Koulutus soveltuu yrittäjänä tai työntekijänä pienimuotoisessa elintarvikkeiden jalostuksessa toimiville sekä yritystoimintaa aloittaville aiempaa kokemusta elintarvikkeiden jalostuksesta omaaville henkilöille.

Oppisopimusta varten hakijalla tulee olla soveltuva työpaikka.

## Koulutuksen sisältö

Elintarvikejalostajan opinnoissa ja työssä avainasioita ovat hygieenisten työskentelytapojen hallitseminen ja elintarvikeprosessien hallinta.

Opintojen aikana tutuksi tulevat mm.

- elintarvikelainsäädäntö, omavalvontasuunnitelma ja HACCP
- työskentely- ja henkilökohtainen hygienia
- valmistusprosessin hallinta raaka-aineen vastaanotosta tuotteen valmistukseen, aistinvaraiseen arviointiin ja valmiin tuotteen laadunarviointiin
- työympäristön puhtaanapito ja puhtauden seuranta
- laatujärjestelmä mukainen työskentely
- tuotekehitys
- työturvallisuus ja hätäensiaputaidot

## [Tutkinnon perusteet](#)

### **Perustiedot**

#### **Kielitaito**

B1.1 = YKI 3

#### **Pohjakoulutus**

Ammatillinen perustutkinto

#### **Terveydentila**

Työskentely alalla vaatii hyvää fyysistä kuntoa.

#### **Kustannukset**

Opetus on maksutonta. Kustannuksia voi tulla koulutukseen liittyvistä viranomaisten myöntämistä lupakorteista sekä mahdollisista opintomatkojen osallistumismaksuista.

### **Opintojen jälkeen**

#### **Jatko-opintomahdollisuudet**

Ammattitutkinnon suorittaminen antaa yleisen jatko-opintokelpoisuuden. Opintoja voi jatkaa esimerkiksi ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

#### **Työpaikat**

Tutkinnon suorittanut voi työskennellä elintarvikkeita jatkojalostavissa yrityksissä tai toimia yrittäjänä pienimuotoisessa elintarvikkeiden jalostuksessa.