



Yhteistyössä



## KOULUTUSAIKA

5.10.2020-30.9.2022

## HAKEUTUMINEN

Sähköisesti osoitteessa  
<https://sasky.fi/koulutus/haku-oppisopimuskoulutukseen/>

## KOULUTUSPAIKKA

Huittinen

## HINTA

Koulutus suoritetaan oppisopimuskoulutuksena.  
Oppisopimus on maksuton.

## KYSY LISÄÄ

Vastuunopettaja Hannu Hohtari  
puh. 040 347 4078  
[hannu.hohtari@lhkk.fi](mailto:hannu.hohtari@lhkk.fi)

**Forssan ammatti-instituutti & Faktia Oy**  
Saksankatu 27 ja 46  
30101 Forssa  
puh. 040 7130 555



Kestävän kehityksen  
sertifioitu oppilaitos

**Koulutus soveltuu täydennyskoulutukseksi liha- tai elintarviketeollisuudessa työskenteleville, joilla on hankittuna aikaisempaa osaamista alalta, joko koulutuksen tai työkokemuksen kautta.**

**Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto soveltuu suoritettavaksi tuotantolaitoksissa tai tehtaissa.**

## KOULUTUKSEN SISÄLTÖ

- Koulutuksessa syvennät osaamistasi raaka-aineiden ja tuotteiden tuntemuksessa, raaka-aineiden prosessoinnissa tuotteiksi ja niiden pakkaaminen lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.
- Teollisuudessa työskentely edellyttää koko prosessin ymmärtämistä, sekä oman työnsä vaikutuksen yrityksen kokonaistoimintaan.
- Ammattitaitoon sisältyvän elintarvikehygienian ja tuoteturvallisuuden edellyttämät toimenpiteet.
- Elintarviketeollisuuden työturvallisuus- ja ergonomiohjeiden ja suosituksia.
- Elintarviketeollisuuden työntekijöiltä edellytetään tekniikan kehittyessä monipuolista ammattitaitoa, jonka olennaisena osana on prosesseissa tarvittava tietotekninen osaaminen.

## OPISKELUN HENKILÖKOHTAISTAMINEN

- Opiskelijalle tehdään henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma HOKS, jossa opiskelijan osaaminen otetaan huomioon koulutusta suunniteltaessa, koulutuksen sisältö ja kesto vaihtelevat.
- Opintoihin sisältyy myös urasuunnittelua, jolla tuetaan opiskelijan työllistymistä, yritysvalmiuksia tai jatko-opintoihin hakeutumista

**Hakeudu koulutukseen**





## KOULUTUKSEN TOTEUTUS

Koulutuksen kaikille yhteiset opintokokonaisuudet

- Orientaatio opiskeluun
- Elintarvikelainsäädäntö
- Laatu ja tuoteturvallisuus
- Omavalvonta
- Raaka-aineiden hallinta ja käyttö
- Tuotteiden valmistaminen prosessissa
- Erityisruokavaliotuotteet
- Koneiden ja laitteiden käyttö
- Puhtaanapito
- Työturvallisuus ja ergonomia
- Pakkaaminen
- Taloudellinen toiminta

Koulutus toteutetaan monimuoto-opetuksena, joka muodostuu itsenäisestä etäopiskelusta, lähiopetuspäivistä, työ-  
sääoppimisesta, pienryhmätyöskentelystä ja -ohjauksesta, sekä verkko-opiskelusta. Tutkinnon läpäiseminen edellyttää työpaikalla järjestettyjen näyttöjen hyväksyttyä suorittamista.

Koulutus suunnitellaan yksilöllisesti oppilaitoksen tarjonnasta

Oppilaitos tarjoaa yksilöllistä ohjausta ja lisätukea

## TERVEYDELLISET VAATIMUKSET

Oppilaitos pyytää sinulta tiedot nykyhetken terveydentilasta valintatilanteessa. Oppilaitos voi antamasi ilmoituksen perusteella pyytää tarkempia terveydentilatietoja, esimerkiksi lääkärintodistuksen.

## KUSTANNUKSET OPISKELIJOILLE

Koulutus suoritetaan oppisopimuskoulutuksena, jolloin opiskelijalla tulee olla soveltuva alan työpaikka ja työnantaja tai oma yritys, jonka kanssa voidaan solmia oppisopimus. Oppisopimus on maksuton.

# TUTKINNON OSAAMISALAT

1. Liha-alan osaamisala
2. Elintarvikealan osaamisala

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto muodostuu kahdesta pakollisesta tutkinnon osasta (yhteensä 60 osaamispistettä)

- Elintarviketurvallisuuden hallinta 30 osp
- Elintarviketeollisuuden toimintaprosessi 30 osp

ja valinnaisista tutkinnon osista (yhteensä 60 osaamispistettä)

## LIHA-ALAN OSAAMISALA

### Valinnaiset tutkinnon osat 1, 30-60 osp

|  |        |
|--|--------|
| Lihatuotteiden valmistaminen,                    | 30 osp |
| Lopetusasetuksen mukainen toiminta teurastamossa | 30 osp |
| Punaisen lihan leikkaaminen                      | 60 osp |
| Punaisen lihan tarkastaminen                     | 60 osp |
| Punaisen lihan teurastaminen                     | 60 osp |
| Raakalihatuotteiden valmistaminen                | 30 osp |
| Riistan ja poronlihan tarkastaminen              | 60 osp |
| Siiipikarjan lihan leikkaaminen                  | 30 osp |
| Siiipikarjan lihan tarkastaminen                 | 60 osp |
| Siiipikarjan teurastaminen                       | 60 osp |

### Valinnaiset tutkinnon osat 2

|  |               |
|--|---------------|
| Elintarvikkeiden varastointi- ja lähettämötoiminnot                            | 30 osp        |
| Pakkaaminen elintarviketeollisuudessa  | 30 osp        |
| <b>Tutkinnon osa toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta</b> | <b>30 osp</b> |

## ELINTARVIKEALAN OSAAMISALA

### Valinnaiset tutkinnon osat 1, 30-60 osp

|   |        |
|---|--------|
| Elintarvikkeiden valmistaminen            | 30 osp |
| Juomien valmistaminen                     | 30 osp |
| Kalatuotteiden valmistaminen              | 30 osp |
| Kasvituotteiden valmistaminen             | 30 osp |
| Lemmikkieläinruokien valmistaminen        | 30 osp |
| Marja- ja hedelmätuotteiden valmistaminen | 30 osp |
| Myllytuotteiden valmistaminen             | 30 osp |
| Rehujen valmistaminen                     | 30 osp |
| Valmisruokien valmistaminen               | 30 osp |

### Valinnaiset tutkinnon osat 2

|  |               |
|--|---------------|
| Elintarvikkeiden varastointi- ja lähettämötoiminnot                            | 30 osp        |
| Pakkaaminen elintarviketeollisuudessa  | 30 osp        |
| <b>Tutkinnon osa toisesta ammattitutkinnosta tai erikoisammattitutkinnosta</b> | <b>30 osp</b> |