

Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto, liha- alan osaamisala

ELINTARVIKEALA | ELINTARVIKETEOLLISUUDEN AMMATTITUTKINTO

Lihateollisuudessa on kysyntää osaajista! Koulutus antaa hyvät valmiudet työskennellä lihateollisuudessa teurastajana, lihanleikkaajana tai tuotannon eri vaiheissa valmistus-, pakkaus-, varastointi-, lähettämötehtävissä.

Tutkintotyyppi	Ammattitutkinto
Hakuaika	12.04.2024 - 31.12.2024
Opintojen laajuus	150 (osp)
Opintojen kesto	1,5 vuotta
Opiskelutapa	Oppisopimuskoulutus
Paikkakunta	Joensuu
Kampus	Joensuu Peltola
Lähipäivät	Lähiopetusta on keskimäärin 2-3 päivää kuukaudessa.

Kenelle

Koulutus soveltuu lihateollisuudessa jo toimiville ja lihateollisuudesta kiinnostuneille henkilöille.

Oppisopimusta varten hakijalla tulee olla soveltuva työpaikka.

Koulutuksen sisältö

Koulutus antaa hyvät valmiudet työskennellä lihateollisuudessa teurastajana, lihanleikkaajana tai tuotannon eri vaiheissa valmistus-, pakkaus-, varastointi-, lähettämötehtävissä. Koulutuksessa on myös yksittäisten tutkinnon osien suorittaminen mahdollista.

Hygieenisten työskentelytapojen hallitseminen ja lihan laadukas käsittely tuotantoprosessin eri vaiheissa ovat avainasioita elintarviketeollisuuden ammattitutkinnon opinnoissa ja työssä.

Opintojen aikana tutuksi tulevat mm.

- elintarvikelainsäädäntö ja omavalvonta
- työskentely- ja henkilökohtainenhygienia

- laatujärjestelmä mukainen työskentely
- työturvallisuus ja ergonomia
- tuotantoprosessien koneet ja laitteet
- tuotantoprosessien eri vaiheissa työskentely
- raaka-aineen ja valmiin tuotteen laadun arviointi

Koulutuksen aikana suoritetaan hygieniapassi, hätäensiapu ja työturvallisuuskortti. Lisäksi on mahdollista suorittaa lopetusasetuksen mukainen kelpoisuustodistus.

Opiskelet yksilöllisesti oman henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisesti. Lähi- ja etäopiskelu sekä työelämässä oppiminen mahdollistaa tutkinnon suorittamisen työn ohessa.

[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

Työpaikkoja ovat lihateollisuuden yritykset.