salpaus Koulutuskeskus
Further Education

Uutta elintarvikealan koulutusta Salpauksessa

Elintarvikkeiden valmistaja, elintarviketeknologian osaamisala

Anni Lehtimäki

Millaisiin työtehtäviin koulutuksesta voi työllistyä?

- Elintarviketeollisuuteen valmistusprosessin ohjaukseen ja muihin sitä tukeviin tehtäviin
- Elintarvikealan pientuotannon monipuolisiin tehtäviin
- Elintarvikealan yrittäjäksi

Miten opintoja voidaan suunnitella?

- Opinnoissa on mahdollisuus hankkia osaamista erilaisilta toimialoilta, esim. juomien valmistus, makeisten valmistus tai jäätelön valmistus.

- Opinnot voidaan myös suunnitella vastaamaan erityisesti jonkin tietyn toimialan työtehtäviin. Esim.

  Myllytyöntekijä

  Juomien valmistaja

  Herkkukeittiön työntekijä

  Suklaatuotteiden valmistaja

  Jäätelötuotteiden valmistaja

Millaisia opintokokonaisuuksia tarjotaan?

- Elintarvikealan ammatillinen perustutkinto. Koostuu elintarvikealan ammatillisista ja kaikille aloille yhteisistä tutkinnonosista
- Osatutkinto eli yksi tai useampi tutkinnonosa
- Muita koulutuksia, jotka auttavat turvaamaan osaavan työvoiman saatavuutta, esim. Tekijöitä elintarviketuotantoon-koulutus

Millaisia opiskelumuotoja koulutuksessa on?

Käytännön työtaitojen hankkiminen

- Koulutussopimus. Käytännön työtaitoja voidaan oppia työpaikoilla määräaikaisella koulutussopimuksella ilman, että opiskelija on työsuhteessa yritykseen.

- Oppisopimus. Opiskelua palkkatyön ohessa. Sopii niille joilla on jo elintarvikealan työpaikka, mutta ei vielä alan koulutusta. Oppisopimusopiskelijaksi voi siirtyä myös opintojen aikana, sopivan työpaikan löytyessä.

Millaisia opiskelumuotoja koulutuksessa on?

Tietopohjaisen osaamisen hankkiminen

- Opinnoissa painottuu aikaan ja paikkaan sitomaton opiskelu
- Oppimateriaali tarjotaan pääasiassa verkko-oppimisympäristössä
- Ammatillisen opettajan ohjausta on saatavissa verkossa, oppilaitoksessa tai työpaikoilla järjestettävissä tapaamisissa

Tutkinnon rakenne, elintarvikkeiden valmistaja

Pakolliset tutkinnonosat		
Elintarviketuotannossa toimiminen 35 osp		
Elintarvikeprosesien ohjaus ja käynnissäpito 20 osp		
Valinnaiset tutkinnonosat 1: 40-60 osp		
Kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus 20 osp		
Kalatuotteiden valmistus 30 osp		
Tuotekohtainen elintarvikkeiden valmistus 20 osp		
Valmisruokatuotteiden valmistus 30 osp		
Valinnaiset tutkinnonosat 2: 30-50 osp		
Elintarvikkeiden myymälätoiminnot 15 osp	Varastointi ja lähettämötoiminnot 15 osp	
Elintarvikkeiden pakkaustoiminnot 15 osp	Yritystoiminnan suunnittelu 15 osp	
Elintarvikkeiden valmistajana kansainvälisessä ympäristössä 15 osp	Yrityksessä toimiminen 15 osp	
Erikoistuotteiden valmistus 15 osp	Huippuosaajana toimiminen 15 osp	Ilmastovastuullinen toiminta 15 osp
Osa toisesta tutkinnosta 5-15 osp		
Osa leipomo- tai lihateollisuuden osaamisalalta 15 osp	Työpaikkaohjaajaksi valmentautuminen 5 osp	Kansainvälisessä työympäristössä toimiminen 15 osp
Korkeakouluopintoja 5-15 osp		
Yhteisiä tutkinnon osia, lukio-opintoja tai muita jatko-opintovalmiuksia antavia opintoja 1-25 osp		

Usein kysyttyjä kysymyksiä

-Kauanko opinnot kestävät?
Opinnot suunnitellaan aina henkilökohtaistamisen kautta, aiemmin hankittu osaaminen huomioidaan opintojen suunnittelussa. Keskimäärin aikuisopiskelija on opinnoissa n. 1,8-2,2 vuotta. Kesto riippuu paljon myös opiskelijasta.

-Mitä, jos opiskelee omalla työpaikalla, oppisopimuksella, eikä voikaan harjoitella tutkinnonosassa vaadittua osaamista?
Oppisopimuksessa täytyy ottaa myös työnantajan edustaja mukaan henkilökohtaistamiseen. Joskus voi olla tarkoituksen mukaista hankkia osaamista toiselta työpaikalta, mutta työnantajalla ei ole silloin velvoitetta palkanmaksuun, eikä poissaolo saa rasittaa työnantajaa kohtuuttomasti. Näistä täytyy sopia kirjallisesti etukäteen ja usein kyse on yksittäisistä päivistä. Joissain tapauksissa osaamista voi hankkia myös oppilaitoksesta.

salpaus

Ole hyvä.