

Vinkkejä
osaamisen
kehittämiseen!

Koulutustarjonta elintarvikealalle



Yrittäjät



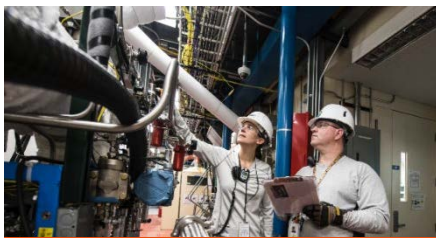
Työntekijät



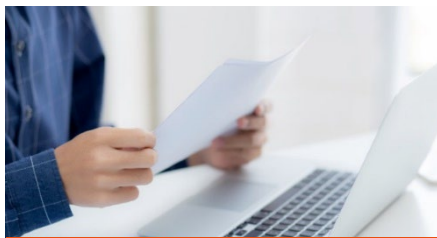
Lupakortit



Lyhytkoulutukset



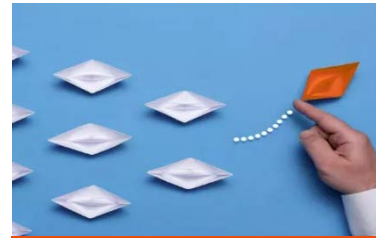
Esihenkilöt, johto



Henkilöstöhallinto,
markkinointi ja talous



Osa-, perus-, ammatti- ja
erikoisammattitutkinnot



Perehdyttäminen ja
työpaikkaohjaus

Sisällysluettelo

3. Elintarvikealan toimija – osaamisen kehittämisen mahdollisuudet, Salpaus – Ole hyvä!
4. Urapolut ja langanpää!
5. Elintarvikealalle kouluttautuminen 1 / 2
6. Elintarvikealalle kouluttautuminen 2 / 2
7. Lyhytkoulutukset
8. Työvoimakoulutus
9. Koulutusta ja tukea työpaikkaohjaajalle
10. Yhdistelmätutkinto, ylioppilastutkinto
11. Ammatilliset perustutkinnot, 180 osp
12. Ammattitutkinnot, 150 osp
13. Erikoisammattitutkinnot, 180 osp
14. MOTARI-opinnot, 30 op – kiihdytyskaista Salpauksesta LABiin
15. Ammattikorkeakoulut, 210 - 270 op
16. Ylemmät ammattikorkeakoulututkinnot, 60 - 90 op
17. Yliopistot, 180 + 120 op
18. Tohtorikoulutus
19. Osaamisen kehittämisen tavat työelämässä
20. Kansainvälisyys (kv)
21. Yhteistyötä ja kumppanuutta
22. VILJO – ohjausosaamista viljaklusterin toimialoille
23. Yhteystiedot yritysasiakkaalle
24. Päijät-Hämeen elintarvikealan yhteistyö

3. Elintarvikealan toimija – osaamisen kehittämisen mahdollisuudet, Salpaus – Ole hyvä!

Tämä koonti koulutusmahdollisuuksista on tehty Viljo-projektissa Salpauksen elintarvikealan asiakasyritysten, alan toimijoiden haastattelujen sekä Viljaklusterin jäsenien edustajien Salpaukselle ilmaiseman tarpeen pohjalta: ” **yksi nappi, josta tarjontakokonaisuus selviää!**”

Tätä voi käyttää myös opiskelijoiden uraohjauksessa – urapoluilla ja lukuisissa langanpäissä.

Dia 6 on koonti keskustelun pohjaksi, huomioiden koko ketju alkutuotannosta kuluttajalle.

Toivomme, että voit hyödyntää tuotosta monin tavoin tarpeisiisi!

Onkalo Rita, työelämäasiantuntija
Pöyhönen Jari, lehtori
Wright Minna, projektiassistentti
3/2024



VILJO-ohjausosaamista
viljaklusterin
toimialoille-hanke
1.11.2022 - 31.5.2024



4. Urapolut ja langanpääät!

*"... Jaksamme yhä uskoa, että voimme valita mieleisemme **urapolun** ja kulkea sitä pitkin seesteisesti ja jatkuvasti lisää vastuuta saaden kohti eläkkeelle pääsyn utopiaa. Evääksi tarvitaan vain tarkoin valittu pohjakoulutus ja häiriintyneen voimakas tulevaisuudenusko."*

"Luoja paratkoon, emmehän välttämättä edes tiedä, missä bisneksessä olemme vuoden kuluttua!"

*Koska työura on kuin taikasienen rihmastossa psilosybiiniä mutustelleen hämähäkin kudelma, tarjolla on myös aiempaa enemmän **langanpäitä**, joista ottaa kiinni."*

Hyvästi urapolut, tervetuloa urasokkelot Aki Ahlroth, Duunitori

5. Elintarvikealalle kouluttautuminen 1/2

**Ammatillinen
perustutkinto**

**Kaksoistutkinto
Ylioppilastutkinto**

Lyhytkoulutukset

Työvoimakoulutus

Ammattitutkinnot

Erikoisammattitutkinnot

ELINTARVIKEALAN TYÖELÄMÄ

Ammattikorkeakoulu

Ylemmät ammattikorkeakoulututkinnot

Yliopisto

Tohtorikoulutus

6. Elintarvikealalle kouluttautuminen 2/2

Ammatillinen perustutkinto:

Elintarvikkeiden valmistaja
Koneasentaja
Laborantti
Leipuri-kondiittori
Maaseutuyrittäjä
Merkonomi
Palvelulogistiikkatyöntekijä
Prosessinhoitaja

Yhdistelmäutkinto Ylioppilastutkinto

Lyhytkoulutukset:

Anniskeluosaaminen
Asiantuntijat ja esihenkilöt
Hygieniosaaminen
Kasvinsuojelukoulutus ja -tutkinto
Koulutusta maahanmuuttaneille
Koulutusta ja tukea työpaikkaohjaajille
Työturvallisuus

Työvoimakoulutus:

Rekrytointi
Muutuskoulutus
Täsmäkoulutus
Vaihtovalmennus

Ammattitutkinnot:

Elintarvikeallisuus
Elintarvikejalostus
Koneasennus ja kunnossapito
Laboratorio- ja mittausala
Leipomoala
Liiketoiminta
Lähiesimiestyö
Maatalousala
Palvelulogistiikka
Prosessiteollisuus
Yrittäjyys

Erikoisammattitutkinnot:

Elintarvikeala
Johtaminen ja yritysjohtaminen
Koneasennus ja kunnossapito
Leipomoala
Liiketoiminta
Maaseudun kehittäminen
Maatalousala
Palvelulogistiikka
Prosessiteollisuus
Tuotannon esimiestyö
Tuotekehitystyö

ELINTARVIKEALAN TYÖELÄMÄ

Ammattikorkeakoulu:

Agrologi (AMK)
Bachelor of Engineering (AMK) Agri-food engineering
Laboratorioanalyttikko (AMK)
Insinööri (AMK) bio- ja elintarviketekniikka
Insinööri (AMK) bio- ja kemiantekniikka
Insinööri (AMK) prosessi- ja materiaalitekniikka
Insinööri (AMK), tuotantotalous
Restonomi (AMK) ruokatuotannon johtaminen
Tradenomi (AMK)

Yliopisto:

Diplomi-insinööri, material science and technology
Elintarviketieteiden kandidaatti ja maisteri
Elintarviketalouden ja kulutuksen maisteri
Maataloustieteiden kandidaatti
Mikrobiologian ja mikrobiotekniikan maisteri
Molekyylibiotieteiden kandidaatti
Ympäristö- ja elintarviketalouden kandidaatti

Ylemmät ammattikorkeakoulututkinnot:

Agrologi (YAMK), biotalouden liiketoiminnan kehittäminen
Agrologi (YAMK), maaseudun kehittäminen
Agrologi (YAMK), ruokaketjun kehittäminen
Insinööri (YAMK) robotiikka
Restonomi (YAMK) liiketoiminnan kehittäminen
Restonomi (YAMK) palveluliiketoiminnan kehittäminen ja johtaminen
Restonomi (YAMK), ruokaketjun kehittäminen

Tohtorikoulutus:

Kauppatieteiden tohtoriohjelma
Mikrobiologian ja biotekniikan tohtoriohjelma
Ruokaketjun ja terveyden tohtoriohjelma
Teknis-luonnontieteellinen tohtoriohjelma
Teknis-taloudellinen tohtoriohjelma

7. Lyhytkoulutukset

[Anniskeluosaaminen](#)

[Asiantuntijat ja esihenkilöt](#)

[Hygieniaosaaminen](#)

[Kasvinsuojelukoulutus ja -tutkinto](#)

[Koulutusta maahanmuuttaneille \(kielikoulutus, opintoihin valmentava OPVA, tutkintoon valmentava TUVA\)](#)

[Koulutusta ja tukea työpaikkaohjaajille \(Onnistu työpaikkaohjaajana\)](#)

[SFS 6002 Sähkötyöturvallisuuskoulutus ja koe](#)

[Työturvallisuus](#)

Pätevyys- ja lupakorttikoulutuksia suorittamalla voit osoittaa yhteismitallisesti pätevyytesi ja osaamisesi työelämässä.

8. Työvoimakoulutus

TE-palveluiden tukemat koulutukset

- Rekrykoulutus
- Muutuskoulutus
- Täsmäkoulutus
- Vaihtovalmennus

TE-palveluiden tukemat koulutukset sopivat, kun työpaikalle ei löydy osaavaa työvoimaa tai muuttuva toimintaympäristö edellyttää uutta osaamista.

Toteutamme yhteistyössä TE-palvelujen kanssa koulutuksia, jotka tarjoavat apua muutostilanteisiin. Koulutus on työpaikan tarpeisiin räätälöityä ammatillista koulutusta. TE-palvelut maksavat osan kustannuksista.

9. Koulutusta ja tukea työpaikkaohjaajalle



Onnistu työpaikkaohjaajana

Verkkokoulutus

- A Työpaikkaohjaajan pikastartti
- B Suunnittele yhdessä
- C Ohjaa opiskelijaa
- D Kohtaa monimuotoisuus
- E Anna palautetta
- F Osaamisen arviointi
- G Panosta perehdyttämiseen
- H Kehity työpaikkaohjaajana
- I Kehitä työelämässä oppimista



Onnistu mentorina

Verkkokoulutus

- Mitä ohjaaminen on?
- Mentorin tehtävät
- Mentorin työkalut
- Mihin mentori sitoutuu?
- Sopimukset ja ohjaustapaamiset
- Yrittäjä oppijana
- Ohjaamisen arvopohja



**Työpaikkaohjaajaksi
valmentautuminen, 5 osp**

Verkkokoulutus

- Osatutkinto työpaikkaohjaajille*
- Perehdytätkö, ohjaatko ja arvioitko työpaikallasi opiskelijoita? Tai toimitko yhteyshenkilönä työpaikan ja oppilaitoksen välillä? Ohjaat säännöllisesti työssäsi opiskelijoita ja pidät yhteyttä oppilaitokseen.



**Perehdyttäminen ja
työnopastaminen, 60 osp**

Verkkokoulutus

- Osatutkinto työpaikkaohjaajille*
- Onko työpaikkaohjaajana toimiminen keskeinen osa työtäsi? Koetko kiinnostusta työelämässä tapahtuvan oppimisen kehittämiseen? Ohjaat ja arvioit säännöllisesti työssäsi opiskelijoita tai työntekijöitä ja haluat varmistaa pätevyytesi työpaikkaohjaajana ja perehdyttäjänä

10. Yhdistelmätutkinto, ylioppilastutkinto

Ammattiin (perustutkinto) ja ylioppilaaksi yhdellä kertaa (yhdistelmätutkinto)

Erkko-lukio, Orimattila

Heinolan lukio

Lahden lukio Gaudia

Lahden lyseo

Lahden Rudolf Steiner -koulun lukio

Lahden yhteiskoulun lukio

Padasjoen lukio

Sysmän lukio

Vääksyn yhteiskoulun lukio

Lukio on yleissivistävä koulutus ja myös urapolun alku elintarvikealalle.

Antaa valmiudet jatkaa opintoja ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

11. Ammatilliset perustutkinnot, 180 osp

Elintarvikkeiden valmistaja, **uusi**

Koneasentaja

Laborantti

Leipuri-kondiittori

Maaseutuyrittäjä

Merkonomi

Palvelulogistiikkatyöntekijä

Prosessinhoitaja

Sisältää alan perusosaamisen ja työssä tarvittavat tiedot ja taidot.

Sopii henkilölle, jolla ei ole aikaisempaa ammatillista koulutusta.

Opinnot henkilökohtaistetaan.

Urapolun jälkeen on mahdollista jatkaa opintoja ammattikorkeakoulussa tai yliopistossa.

12. Ammattitutkinnot, 150 osp

Elintarviketeollisuus (elintarvike, liha, meijeri)*

Elintarvikejalostus (alkoholi, elintarvike, liha, meijeri)*

[Koneasennus ja kunnossapito](#)

Laboratorio- ja mittausala*

[Leipomoala](#)

[Liiketoiminta](#)

[Lähiesimiestyö](#)

Maatalousala*

[Palvelulogistiikka](#)

[Prosessiteollisuus](#), uusi

[Yrittäjyys](#)

- 0 ammattityöntekijän osaamistaso
- 0 taustalla alan peruskoulutus ja/tai vastaavat tiedot sekä työkokemusta
- 0 myös uuden ammatin hankkijalle
- 0 opinnot henkilökohtaistetaan

* Kysy lisää laajennetusta oppisopimuskoulutuksesta
[Rita Onkalo,](#)
[työelämäasiantuntija](#)

13. Erikoisammattitutkinnot, 180 osp

Elintarvikeala*

[Johtaminen ja yritysjohtaminen](#)

[Koneasennus ja kunnossapito](#)

[Leipomoala](#)

[Liiketoiminta](#)

Maaseudun kehittäminen*

Maatalousala*

Palvelulogistiikka*

Prosessiteollisuus*

[Tuotannon esimiestyö](#)

[Tuotekehitystyö](#)

- o alan vaativimmat työtehtävät
- o esihenkilönä ja johtajana toimivat
- o taustalla peruskoulutuksen jälkeen hankittua
- o osaamista ja vankka työkokemus alalta
- o opinnot henkilökohtaistetaan

* Kysy lisää laajennetusta oppisopimuskoulutuksesta
[Rita Onkalo,](#)
[työelämäasiantuntija](#)

14. MOTARI-opinnot, 30 op – kiihdytyskaista Salpauksesta LABiin

Jos opiskelee Salpauksessa perustutkintoa ja tulevaisuuden suunnitelmissa siintää ammattikorkeakouluopinnot, [MOTARI-opinnot](#) avaavat väylän LABiin.

Perustutkinto-opiskelija voi samaan aikaan suorittaa ammattikorkeakouluopintoja sisällyttäen ne perustutkintoon ja lyhentäen opiskeluaikaa LABissa, mikäli opinnot jatkuvat siellä myöhemmin tutkinto-opiskelijana.

Maksuttomien MOTARI-opintojen laajuus on vähintään 30 opintopistettä ja ne sisältävät sekä LABin yhteisiä opintoja (vähintään 10 op) että alakohtaisia ammatillisia opintoja (vähintään 20 op). Opintosuoritukset karttuvat joko osallistumalla opintojaksoille osana LABin tutkinto-opiskelijaryhmää tai amk-näytöillä.

Perustutkinnon ja vähintään 30 opintopistettä MOTARI-opintoja suorittanut voi hakea LABin tutkinto-opiskelijaksi erillishaussa.

Kysy lisää MOTARI-
opinnoista
[Hanna Mäkelä,](#)
[opetusalapäällikkö](#)

LAB-Salpaus tarjonta 2024

15. Ammattikorkeakoulut, 210-270 op

[Agrologi \(AMK\), HAMK](#)

[Bachelor of Engineering \(AMK\) Agri-food engineering, SeAMK](#)

[Laboratorioanalyttikko \(AMK\), Metropolia](#)

[Insinööri \(AMK\) bio- ja elintarviketekniikka, HAMK](#)

[Insinööri \(AMK\) bio- ja kemiantekniikka, Metropolia](#)

[Insinööri \(AMK\) prosessi- ja materiaalitekniikka, Centria](#)

[Insinööri \(AMK\) tuotantotalous, Metropolia](#)

[Restonomi \(AMK\) ruokatuotannon johtaminen, Haaga-Helia](#)

[Tradenomi \(AMK\), LAB](#)

[LAB aloittaa 2025 Insinööri \(AMK\) prosessi- ja materiaalitekniikka \(elintarviketeollisuus\), uusi](#)

Ammattikorkeakouluopinnot

- o suunnitellaan työelämän tarpeiden mukaan
- o opiskelu käytännönläheistä ja koulumaisempaa kuin yliopistossa
- o pintoihin sisältyy viisi kuukautta työharjoittelua.

16. Ylemmät ammattikorkeakoulututkinnot, 60-90 op

[Agrologi \(YAMK\) biotalouden liiketoiminnan kehittäminen, HAMK](#)

[Agrologi \(YAMK\) maaseudun kehittäminen, Savonia](#)

[Agrologi \(YAMK\) ruokaketjun kehittäminen, SeAMK](#)

[Insinööri \(YAMK\) robotiikka, XAMK](#)

[Restonomi \(YAMK\) liiketoiminnan kehittäminen, HAMK](#)

[Restonomi \(YAMK\) palveluliiketoiminnan kehittäminen ja johtaminen, Haaga-Helia](#)

[Restonomi \(YAMK\), ruokaketjun kehittäminen, SeAMK](#)

Ylemmän amk-tutkinnon avulla syvennetään ammatillista osaamista työelämässä hankitun kokemuksen jälkeen. Niissä hankitaan ja käsitellään oman alan tutkimustietoa sekä sovelletaan sitä työssä.

Opinnoista saa valmiudet muun muassa työelämän kehittämis- ja asiantuntijatehtäviin.

17. Yliopistot, 180 + 120 op

[Diplomi-insinööri, material science and technology, LUT](#)

[Elintarviketieteiden kandidaatti ja maisteri, HY](#)

[Elintarviketalouden ja kulutuksen maisteri, HY](#)

[Maataloustieteiden kandidaatti, HY](#)

[Mikrobiologian ja mikrobibiotekniikan maisteri, HY](#)

[Molekyylibiotieteiden kandidaatti, HY](#)

[Ympäristö- ja elintarviketalouden kandidaatti, HY](#)

[LUT aloittaa syksyllä 2024 Kouvolassa uuden elintarviketekniikan alan maisterikoulutuksen, uusi](#)

Yliopistoissa opetuksen lähtökohtana on tieteellinen tai taiteellinen tutkimus.

Yliopisto-opiskelu kehittää opiskelijoiden kykyä tieteelliseen ajatteluun, ja opiskelija voi yleensä suunnitella opintojaan itsenäisesti.

Yliopistossa voit suorittaa kandidaatin tutkinnon eli alemman korkeakoulututkinnon (180 op), maisterin tutkinnon eli ylemmän korkeakoulututkinnon (120 op) tai jatkotutkinnon eli tohtorin tai lisensiaatin tutkinnon.

18. Tohtorikoulutus

[Kauppatieteiden tohtoriohjelma, Aalto](#)

[Mikrobiologian ja biotekniikan tohtoriohjelma, HY](#)

[Ruokaketjun ja terveyden tohtoriohjelma, HY](#)

[Teknis-luonnontieteellinen tohtoriohjelma, LUT](#)

[Teknis-taloudellinen tohtoriohjelma, TUNI](#)

Maisterin tutkinnon suorittamisen jälkeen yliopistossa voi tehdä jatkotutkinnon eli opiskella lisensiaatiksi tai tohtoriksi.

Lisensiaatin ja tohtorin tutkinnot liittyvät läheisesti yliopistossa tehtävään tieteelliseen tutkimukseen.

Lisensiaatin tutkinnossa laadit lisensiaatin tutkimuksen.

Tohtorin tutkintoa varten teet väitöskirjan, jota puolustat julkisesti väitöstilaisuudessa.

19. Osaamisen kehittämisen tavat työelämässä

Oppisopimus on joustava ja edullinen tapa kouluttaa henkilöstöä

- työntekijä voi laajentaa tai syventää omaa osaamistaan eri tutkinto/osatutkinto vaihtoehtoilla
- oppimis- ja näyttötehtävät liittyvät omaan työhön.

Koulutussopimus

- toteutuu osittain oppilaitoksessa ja osaamista hankitaan myös työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä.

Yrityskohtainen koulutus

- suunnitellaan yrityksen/työnantajan tarpeisiin
- voi olla päivän/pidempikestoinen tutkintokoulutus yrityksen omalle ryhmälle.

Lyhytkoulutukset työntekijöille, asiantuntijoille ja esihenkilöille

- valmiin koulutustarjonnan tai toiveesta tilauksen mukaisesti.

20. Kansainvälisyys (kv)

Salpauksessa voi [kehittää kv-osaamista](#)

- 1) kv-liikkuvuusjaksolla ulkomailla
- 2) kotimaassa kansainvälisessä työympäristössä, työpaikalla järjestettävässä koulutuksessa tai kotikampuksella opiskellen vaihto-opiskelijoiden kanssa samoissa ryhmissä
- 3) kv-tutorina
- 4) virtuaalisessa kv-oppimisympäristössä
- 5) osallistumalla kansainvälisiin ammattitaitokilpailuihin.



Kysy lisää
[kehittämiskoordinaattori](#)
[Elisa Hassinen](#)

21. Yhteistyötä ja kumppanuutta

Yhteistyössä kanssamme on monia etuja

- Saat apua rekrytointiin ja teille sopivaa koulutusta.
- Yhteistyötä voivat olla myös kehittämisprojektit ja tapahtumat.
- Teemme joustavasti yhteistyötä kaikenkokoisten yritysten kanssa - yhteistyöyrityksiä on jo satoja.

Kumppanuus on jatkuvaa yhteistyötä, jonka tavoitteena voi olla esimerkiksi osaavien työntekijöiden saatavuuden varmistaminen työvoimapulaa potevalla alalla.

Kumppanillamme on oma yhteyshenkilö Salpauksessa ja yhteistyötä seurataan ja kehitetään yhdessä.

Kysy lisää yhteistyöstä ja kumppanuudesta

- [Airi Aikio,](#)
[kumppanuusvastaava](#)
- [Pia Niuta,](#)
[kumppanuusvastaava](#)

[Case Viking Malt](#)

[Case Fazer](#)

22. VILJO – ohjausosaamista Viljaklusterin toimialoille

Kehitämme Päijät-Hämeessä leipomoiden ja panimoiden työpaikkaohjaajien ja työyhteisöjen kanssa yrityskohtaisia keinoja opiskelijan, työkokeilijan tai uuden työntekijän henkilökohtaisempaan sekä tarvittaessa kieli- ja kulttuuritietoisempaan ohjaamiseen.



Kyllike Ladva
opetusalapäälikkö
maahanmuuttajakoulutus
044 708 0288



Marko Viljamaa
opetusalapäälikkö
ravintolapalvelut,
matkailuala
044 708 1515



Tero Lehtinen
opetusalapäälikkö
prosessiteollisuus
044 708 1375



Pauliina Stranius
opetusalapäälikkö
yritys- ja työelämäpalvelut
044 708 0468



Heikki Tuomainen
opetusalapäälikkö
luonnonvara-ala, ympäristöala
050 538 2363



Pirjo Heinonen
lehtori, maahanmuuttajat
050 384 3909



Sari Lindroos opettaja,
leipomoala
040 864 8300



Pasi Aronen
lehtori, prosessiteollisuus
040 864 8264



Tanja Koli
lehtori, kauppa ja hallinto
040 708 0045



Miia Mäkijouppila
lehtori, eläin- ja luontoalat
044 708 0591



Marjukka
Simpanen-Fourneau
lehtori, maahanmuuttajat
044 708 0066



Elmo Rautiainen
opettaja, leipomoala
040 864 8533



Tarja Laaksonen
johtaja, jatkuvan oppimisen
palvelut
044 708 1684



Rita Onkalo
työelämäasiantuntija,
VILJO-hankkeen
projektipäälikkö
050 526 5889



Minna Wright
projektiassistentti
044 708 0550

23. Yhteystiedot yritysasiakkaalle

[Ota meihin yhteyttä](#), kun

- suunnittelet henkilöstön koulutusta
- johtamisen tai esihenkilötyön kehittämistä tai
- kaipaavat apua osaavien työntekijöiden rekrytointiin.

Puhelin 03 828 11 (vaihde).

Tavoitat meidät myös yhteisen yrityspalvelut@salpaus.fi - sähköpostiosoitteen kautta.

Yritys- ja työelämäpalveluiden asiantuntijamme ovat sinua varten!

Haluatko ajankohtaista tietoa koulutuksista?

[Tilaa uutiskirje!](#)

24. Päijät-Hämeen elintarvikealan yhteistyö

- [Päijät-Hämeen Viljaklusteri](#) on toiminut 1993 alkaen Suomen merkittävimmän viljakeskittymän alueellisena yhteenliittymänä.
- [Food Campus Finland](#), syksystä 2023: Päijät-Hämeen Viljaklusteri, LAB-ammattikorkeakoulu, LUT-yliopisto, Koulutuskeskus Salpaus, Lahden kaupunki sekä Lahden Seudun Kehitys LADEC Oy ovat muodostaneet uuden, valtakunnallisesti ja kansainvälisesti toimivan yhteistyöalustan. Alusta tähtää Suomen ruokaviennin kaksinkertaistamiseen ja sen jalostusarvon merkittävään kasvattamiseen.



salpaus
Ole hyvä.