

Teurastaja

Lihanleikkaaja

Lihatuotteiden valmistaja

Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto, 120 osp

Tule päivittämään osaamistasi ja oppimaan uutta huhtikuussa 2022 alkavaan Elintarvikejalostuksen ammattitutkintoon. Tutkinnon tavoitteena on ammattitaidon kehittäminen.

Koulutus on suunnattu liha-alalla työskenteleville tai vastaavassa työympäristössä jo jonkin aikaa työskennelleille sekä sellaisille työssä juuri aloittaneille, joilla on elintarvikealan peruskoulutus.

Koulutus alkaa oppisopimuskoulutuksena tai omaehtoisena koulutuksena 26.4.2022. Koulutusaika on 04/2022 - 11/2023, riippuen opiskelijan henkilökohtaisesta suunnitelmasta. Lähiopetuspäiviä on 18.

Oppisopimuskoulutus edellyttää koulutuksen ajan voimassa olevaa työsuhdetta alan työpaikassa tutkinnon tavoitteita vastaavissa työtehtävissä sekä ammatillisesti pätevän työpaikkaohjaajan.

Pakollinen tutkinnon osa:

- Elintarviketurvallisuuden hallinta (hygienia, omavalvontasuunnitelma, laatu, lainsäädäntö)

Valinnaiset tutkinnon osat 1 (valitaan 1):

- Lihanleikkaus
- Lihatuotteiden valmistaminen
- Teurastaminen

Valinnaiset tutkinnon osat 2 (valitaan 1):

- Elintarvikkeiden myynti
- Pakkaaminen ja varastointi
- Tuotekehitys elintarvikeyrityksessä

Hakeutuminen:

8.4.2022 mennessä osoitteessa

redu.fi/koulutuskalenteri

Lisätietoa koulutuksen sisällöstä:

Hannu Pekkala
puh. 040 527 0629
hannu.pekkala@redu.fi

Lisätietoa oppisopimuksesta:

Merja Alaranta
puh. 040 182 7291
merja.alaranta@redu.fi