



# Elintarvikeala

OSAO, Kaukovainion yksikkö, palvelut

---



# Elintarvikealan opintojen rakenne



## Ensimmäinen opiskeluvuosi kaikille yhteinen

- Opiskellaan alan perustaidot
- Opiskellaan yhteisiä aineita
- Ensimmäinen työpaikalla tapahtuva oppiminen
- Tutustutaan osaamisaloihin
- Valitaan oma osaamisala

## Toinen ja kolmas opiskeluvuosi opiskellaan omalla osaamisalalla

**Elintarvikkeiden valmistaja**

**Lihatuotteiden valmistaja**

**Leipuri-kondiittori**



# Elokuussa 2021 aloittaneen ryhmän työjärjestys viikolla 6

	Ma 07.02.	Ti 08.02.	Ke 09.02.	To 10.02.	Pe 11.02.
07:00					
08:30	Viestintä ja vuorovaikutus äidinkiellä SonLiu Kot2C_206 KPElpt21a	Elintarviketuotannossa toimiminen AnnSa Kaukovainio/Leipomo KPElpt21a		Elintarviketuotannossa toimiminen SirTal Kaukovainio/Elintarvike KPElpt21a	Elintarviketuotannossa toimiminen SirTal Kaukovainio/Elintarvike KPElpt21a
09:15					
10:20	Elintarviketuotannossa toimiminen teoria TomLaa Kot3_308 KPElpt21a		Elintarviketuotannossa toimiminen teoria AnnSa Kot3_308 KPElpt21a		
11:05					
12:30	Fysikaaliset ja kemialliset ilmiöt ja niiden soveltaminen MarPik Kot2C_129 KPElpt21a	Työelämässä toimiminen (pakolliset osaamistavoitteet) AnnSa Kot3_308 KPElpt21a	Matematiikka ja matematiikan soveltaminen (pakolliset osaamistavoitteet) PäiHel Kot3_308 KPElpt21a		
13:15					
14:20	Matematiikka ja matematiikan soveltaminen (pakolliset osaamistavoitteet) PäiHel Kot300_279 KPElpt21a		Viestintä ja vuorovaikutus äidinkiellä SonLiu Kot2C_138 KPElpt21a		
15:05					

# Elintarvikkeiden valmistaja, elintarviketeknologia



Opinnoissa perehdyt elintarvikkeiden valmistukseen, pakkaukseen ja varastointiin.







Elintarviketeknologian opinnot sopivat sinulle, jos kiinnostunut työskentelemään erilaisissa elintarvikealan tuotantolaitoksissa, elintarvikeliikkeiden myynti- ja esittelytehtävissä tai ylipäätään kaupoissa elintarvikkeiden kanssa.





## Lihatuotteiden valmistaja

Tiedätkö kuinka makkaraa valmistetaan? Haluatko oppia paloitlemaan oikeaoppisesti naudan? Miten valmistetaan herkullinen joulukinkku? Jos sinua kiinnostaa löytää myös näihin kysymyksiin vastaus, valitse silloin liha-alan opinnot.





Lähde: Kaleva

Lihatuotteiden valmistajana osaat valmistaa, käsitellä ja jalostaa lihaa. Opinnoissa sinut perehdytetään monipuolisesti lihatuotteiden valmistukseen, pakkaukseen ja myyntitehtäviin.





Lähde: TampereLainen



Oulun seudulla liha-alalta valmistuneen työnantaja voi olla Kotivara, Viskaali, S-Ryhmä, K-ryhmä jne.



## Leipuri-kondiittori

Harrastatko leipomista ja haluat laajentaa harrastuksen ammatiksi? Oletko kiinnostunut luomaan käsilläsi jotain kaunista ja maukasta? Ovatko tekniset laitteet sinulle pelkkä ”pala kakkua”? Valitse silloin leipuri-kondiittorin ura.





## Leipuri-kondiittorina työpaikkojasi voivat olla

- leipomot ja konditoriat
- teollisuusleipomot
- paistopisteet
- kahvila-konditoriat
- suurtalous- ja ravintola-alan toimipisteet
- pitopalveluyritykset





Elintarvikealan opintoihin voi yhdistää lukio-opintoja

# Elintarvikealalta valmistuneella on yleinen jatko-opintokelpoisuus

”Luontevia” jatko-opintoväyliä:

- Insinööri AMK, bio- ja elintarviketekniikka
- Insinööri AMK, prosessi- ja materiaalitekniikka
- Restonomi AMK, ravitsemispalvelut
- Elintarviketieteiden kandidaatti ja maisteri
- Ravitsemustiede, terveystieteiden kandidaatti ja maisteri
- Kotitalousopettaja, kasvatustieteen kandidaatti ja maisteri





# Elintarvikeala

- **Elintarvikkeiden valmistajana** valmistat, käsittelet ja pakkaat ruokia. Opinnoissasi perehdyt kasvisten, kalan, marjojen ja hedelmien käsittelyyn sekä jalostukseen. Voit työskennellä elintarvikkeiden valmistus-, pakkaus- ja varastointitehtävissä esim. ruokavalmiste-, säilyke-, makeis- ja juomateollisuudessa.
- **Leipuri-kondiittorina** valmistat leipomo- ja konditoriatuotteita niin kahviloissa kuin leipomoissa. Voit työskennellä leipomoissa, konditorioissa, paistopisteissä, pitopalveluyrityksissä sekä suurtalous- ja ravintoalan toimipisteissä.
- **Lihatuotteiden valmistajana** osaat valmistaa, käsitellä ja jalostaa lihaa. Voit työskennellä valmistus-, pakkaus- ja varastointitehtävissä liha-alan yrityksissä sekä elintarvikekauppojen lihaosastolla.