

Lihanjalostajan ammattitutkinto



Lihanjalostajan ammattitutkinto on tarkoitettu pieni-
muotoista lihanjalostusta harjoittaville yrittäjille tai yri-
tyksen henkilöstölle. Pohjatiedoiksi suositellaan alan
työkokemusta tai elintarvikealan perustutkintoa.

Opiskelu tapahtuu työn ohessa eli koulutukseen osal-
listumisen edellytyksenä on liha-alan työpaikka.

Lihanjalostajan ammattitutkinto antaa valmiuksia omaval-
vontasuunnitelman tekoon tai päivittämiseen, kehittämään
jo käytössä olevia työtapoja ja pohtimaan uusia ideoita val-
mistettaviksi tuotteiksi.

Toteutus

Käytännön työssä oppimista täydentävät teoriaopinnot Hä-
meen ammatti-instituutin koulutuspäivillä. Koulutuksessa
suoritetaan näyttötutkinto, jonka hyväksytystä suorittamisesta
saa Opetushallituksen hyväksymän tutkintotodistuksen.
Koulutusryhmä koostuu lihanjalostajista ympäri Suomea ja
koulutuksen aikana tehty yhteistyö, saatu vertaistuki sekä
työpaikalla tapahtuva ohjaus ovat tärkeä osa koulutusta.

Aikataulu

Ilmoittautumiset 1.12.2017 mennessä osoitteeseen liha-
ala@hamk.fi Ilmoita nimesi, yhteystietosi ja työnantajasi.

Koulutus alkaa tammikuussa 2018 ja jatkuu noin 2 vuotta.
Koulutukseen sisältyy yhteensä 15 koulutuspäivää, jotka pi-
detään Hämeenlinnassa 1–2 päivän jakso/kk.

Rahoitus

Koulutukseen voi hakea oppisopimusrahoitusta, jolloin kou-
lutuspäivät ovat osallistujalle maksuttomia.

Koulutuksen rahoituksesta osallistuja/työnantaja sopii oman
paikkakuntansa oppisopimustoimiston kanssa. Lisätietoja
oppisopimuskoulutuksesta löytyy esim. internet-sivustolta
www.hyvadiili.fi.

Koulutuksessa opitaan

- miten lihanjalostusyrittäjien omavalvonta laaditaan tai päivitetään
- miten liharaaka-aine käyttäytyy eri jalostusvaiheissa
- miten teurastetaan ja leikataan lihaa
- miten erilaisia lihavalmisteita tehdään
- miten reseptejä ja kustannuslaskelmia laaditaan
- miten pakataan ja mitä päällysmarkkinojen pitää kertoa
- miten tuoteturvallisuus ja laadukas tuote varmistetaan
- miten raaka-aineet hyödynnetään kustannustehokkaasti
- mitä ja miten lisäaineita käytetään
- ideoita uusien tuotteiden tekemiseen
- miten yritystoimintaa voisi kehittää
- teurastus tutkinnon osan suorittaminen antaa tainnutusasetuksen (EU-asetus 1099/2009) mukaisen kelpoisuuden toimia teurastajana.

Lisätiedot ja ilmoittautumiset

Helena Malmivirta puh. 050 430 6116
Markus Yli-Hemminki puh 050 461 7503
sähköpostit muotoa etunimi.sukunimi@hamk.fi

Lisäksi meiltä voit tiedustella muuta liha-alan
koulutusta ja lopetusasetukseen
(EY:n asetus 1099/2009) mukaisen
kelpoisuuden testausta.

