



TUOTTEISTA SUOMEN SUVI -KOULUTUS (OPPISOPIMUSKOULUTUS, ELINTARVIKEJALOSTUKSEN OSATUTKINTO)

Hakuaika

30.03.2020 - 20.05.2020

Tutkinto

Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto

Toteutus

Koulutus painottuu tuotekehityksen näkökulmaan sekä alan- ja sidosryhmätoimijoiden osaamisen kokemukselliseen hyödyntämiseen. Opintoihin on mahdollisuus sisällyttää osallistujien aktiivisuuden ja kiinnostuksen mukaan lisäopintoja esim. elintarvikeviennistä. Osallistujilla on siis mahdollisuus vaikuttaa koulutuksen sisältöön ja hyödyntää sitä kokonaisvaltaisesti oman toiminnan ja osaamisen ehittämisessä.

Koulutuksen arvioitu kesto on 27.5.- 18.12.2020 ja siihen sisältyy minimissään 6 lähipäivää. Sesonkiaikoina ei koulutuspäiviä järjestetä.

Kuvaus

Kotimaiset, itse tuotetut tai jalostetut juurekset, marjat ja hedelmät ovat meidän suomalaisten voimavaroja monessa eri suhteessa!

Tarjoamme sinulle mahdollisuuden saada lisäoppia, uusia ajatuksia sekä verkostoitua. Koulutuksessa käsiteltemme aiheita mm. marja- ja hedelmätuotteiden valmistuksesta sekä niiden

- raaka-aineista ja prosesseista
- kriittisistä tekijöistä laadun ja säilyvyyden kannalta
- tuotekehityksestä ja aistinvaraisesta arvioinnista
- brändäyksestä ja markkinoinnista

Käsiteltävät tuoteryhmät:

- mehut ja muut juomat
- säilykkeet
- hillot ja hyytelöt
- makeiset ja marmeladit
- siirapit ja kastikkeet

Koulutuksen tarkempi sisältö

TOUKOKUUSSA, Huom! Verkkototeutus

- Koulutuksen sisältö ja tarkemmat aikataulut
- Opiskelukäytänteet



- Yleinen esittely toimialasta ja sen tuomista mahdollisuuksista
SYYSKUUSSA

- Makeiset ja marmeladit
- Hedelmä- ja marjakastikkeet
- Shotit

LOKAKUUSSA, 2 PÄIVÄÄ

- Hillojen, mehujen, hyytelöiden sekä trendituotteiden valmistus ja tuotekehitys
- Raaka-aineet ja lisäaineet, tyypilliset prosessit ja valmistusvaiheet
- Lämpötilan, pH: n, kuiva-aineen ja muiden tekijöiden merkitys
- Kriittiset tekijät ja raja-arvot tuotteen laadun ja säilyvyyden kannalta
- Aistinvarainen arviointi tuotekehityksessä

MARRASKUUSSA

- Erilaisten alan tuotteiden valmistusta
- Mahdollisia vierailuja/ vierailijoita

JOULUKUUSSA

- Brändäys ja markkinointi

TAMMI-HELMIKUUSSA 2021

- Oman valinnan ja mielenkiinnon mukaan elintarvikkeiden vienti ja/tai tuotekehitysprojekti

Kustannukset opiskelijalle

Koulutus toteutetaan oppisopimuksena elintarvikejalostajan ammattitutkinnon osatutkintona, jolloin se on osallistujille maksuton. Kuluja saattaa tulla osallistujien aktiivisuudesta riippuen erilaisien tilaisuuksien tms. pääsy- ja kuljetusmaksuista.

Lisätietoja antaa

Toivottavasti kiinnostuit, soita tai viestittele –kerromme mielellämme lisätietoja!

Minna Mäkinen, p. 040 3474 074, minna.makinen@lhkk.fi

Koulutukseen hakeudutaan sähköisellä hakulomakkeella osoitteessa www.lhkk.fi