Koulutus
Leipomoalan ammattitutkinto

Tutkinto
Leipomoalan ammattitutkinto

Tutkintotyyppi
Ammattitutkinto

Kohderyhmä
Koulutus soveltuu leipomo- ja konditoriatyöstä kiinnostuneille, jatkokoulutukseksi leipomoalalla työskenteleville, joilla on hankittuna aikaisempaa osaamista alalta, joko koulutuksen tai työkokemuksen kautta.

Toteutus
Koulutus toteutetaan monimuoto-opetuksena, joka muodostuu itsenäisestä etäopiskelusta, lähiopetuspäivistä, työssäoppimisesta, pienryhmätyöskentelystä ja -ohjauksesta, sekä verkko-opiskelusta. Tutkinnon läpäiseminen edellyttää työpaikalla järjestettyjen näyttöjen hyväksyttyä suorittamista.

Kuvaus
Opit valmistamaan valitsemasi tutkinnon osien mukaan erilaisia leipomon ja konditorian tuotteita ammattimaisesti. Tutkinnon suorittaneena voit toimia leipomossa, konditoriassa, kahvila-konditoriassa tai paistopisteessä tutkinnon osien painotuksen mukaan, voit myös ryhtyä alan yrittäjäksi.

Koulutuksen kaikille yhteiset opintokokonaisuudet

- Orientaatio opiskeluun
- Leipomoalan raaka-aineiden hallinta ja käyttö
- Leipomoalan tuotteiden valmistaminen
- Leipomoalan erityisruokavaliotuotteet
- Koneiden ja laitteiden käyttö
- Puhtaanapito
- Elintarvikelainsäädäntö
- Omavalvonta
- Työturvallisuus ja ergonomia
- Pakkaaminen
- Laatu
- Taloudellinen toiminta

Hakuaika
Jatkuva haku

Kustannukset opiskelijalle
Koulutuksen osallistumismaksu on 400€. Maksua ei voida palauttaa, mikäli opiskelija keskeyttää opiskelunsa. Opiskelija kustantaa itse oppikirjat sekä muun tarvittavan sähköisen opetusmateriaalin

maksut. Omaehtoiseen koulutukseen voi hakea koulutusrahaston tukea.
Mikäli olet kiinnostunut työttömyysetuudella tuetusta opiskelusta, ota yhteyttä TE-toimistoon
Koulutus on mahdollista suorittaa myös oppisopimuskoulutuksena, jolloin opiskelijalla tulee olla soveltuva alan työpaikka ja työnantaja tai oma yritys, jonka kanssa voidaan solmia oppisopimus.

Opiskelun henkilökohtaistaminen
Opiskelijalle laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma (HOKS), jossa määritellään opiskelun sisältö ja aikataulu sekä näyttötilaisuudet.

Opiskelija, jolla on kattava ja monipuolinen ammatillinen osaaminen, voi osoittaa ammattitaitonsa myös suoraan näytöissä, ilman osallistumista valmistavaan koulutukseen.

Lisätietoja antaa
Vastuuopettaja Maria Ylikitti puh. 040 6713922 maria.ylikitti@lhkk.fi (Konditoria)
Vastuuopettaja Tiina Heinonen puh. 040 6842260 tiina.heinonen@lhkk.fi (Leipomo)
Koulutukseen hakeudutaan sähköisellä hakulomakkeella osoitteessa www.lhkk.fi