

Perusopetus Novidassa, erikoistuminen työpaikoilla

Elintarvikealan perustutkinto

Ensimmäinen vuosi opiskellaan pääasiassa Novidassa:

Elintarviketuotannossa toimiminen (pakollinen tutkinnon osa)

- omavalvonta
- laatu
- työturvallisuus
- vastuullisuus
- pesu- ja puhdistustoiminnot
- elintarvikealaan perehtyminen
- tuotteen valmistus, pakkaus ja varastointi

Elintarvikealan kunnossapito (pakollinen tutkinnon osa)

- elintarvikeprosessit
- koneet ja laitteet
- huoltotoimenpiteet

Yhteiset aineet

- matematiikka, kemia ja fysiikka, tietotekniikka
- äidinkieli, englanti, ruotsi
- työyhteisössä toimiminen, yritystoiminta ym.

Lyhyitä tutustumisjaksoja alan työpaikkoihin

Toinen ja kolmas vuosi opiskellaan pääasiassa elintarvikealan tuotantolaitoksissa ja kauppojen elintarvikeosastoilla:

Valinnaiset tutkinnon osat, esimerkiksi

- kalatuotteiden valmistus
- kasvis-, marja- ja hedelmätuotteiden valmistus
- elintarvikkeiden myymälätoiminnot
- elintarvikkeiden pakkaustoiminnot
- varastointi- ja lähettämötoiminnot

Ota yhteyttä ja kysy lisää:

Mari Laihonen, 044 706 6777
tai mari.laihonen@novida.fi

novida.fi