

# TUOTTEISTA SUOMEN SUVI

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



[www.lhkk.fi](http://www.lhkk.fi)

**Toivottavasti kiinnostuit,  
soita tai viestitele –kerromme  
miehellämme lisätietoja!**

**Minna Mäkinen**  
p. 040 3474 074  
[minna.makinen@lhkk.fi](mailto:minna.makinen@lhkk.fi)

**Forssan ammatti-instituutti**  
Saksankatu 26, Forssa



## KOULUTUS

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 kehittämisessä.

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

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

Hakeutuminen koulutukseen oheisen linkin kautta



# KOULUTUKSEN SISÄLTÖ

## TOUKOKUUSSA

---

- Koulutuksen sisältö ja tarkemmat aikataulut
- Opiskelukäytänteet
- Yleinen esittely toimialasta ja sen tuomista mahdollisuuksista
- Huom! Verkkototeutus

## 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

## JOULUKUUSSA

---

- Brändäys ja markkinointi

## SYYSKUUSSA

---

- Makeiset ja marmeladit
- Hedelmä- ja marjakastikkeet
- Shotit

## MARRASKUUSSA

---

- Erialaisten alan tuotteiden valmistusta
- Mahdollisia vierailuja/ vierailijoita

## TAMMI-HELMIKUUSSA 2021

---

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