

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 muiden toimijoiden ja sidosryhmien kanssa.

Koulutuksessa käsittelemme 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

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

Minna Mäkinen
p. 040 3474 074
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 **29.3.- 30.12.2021**. Sesonkiaikoina ei koulutuspäiviä järjestetä.

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

Hakeutuminen koulutukseen
21.3.2021 mennessä oheisen
[linkin](#) kautta



KOULUTUKSEN SISÄLTÖ

Maaliskuussa startataan

- Koulutuksen sisältö ja aikataulut. Opiskelukäytänteet ja henkilökohtaistaminen. Teams tutuksi. Yleinen esittely toimialasta, mahdollisuuksista ja tulevaisuuden näkymistä.
- Markkinoinnin ja brändäyksen merkitys ja mahdollisuudet

Sesonkiaikana opiskellaan ohjatusti mutta itsenäisesti

- Toukokuu: tutkinnon perusteet ja ohjaus (Teams-toteutus)
- Kesä-, heinä-, elokuu: Itsenäistä ohjattua työskentelyä

Lokakuussa valmistetaan erilaisia tuotteita

- Makeiset ja marmeladit, pestot ja salsat
- Marja- ja hedelmäkastikkeet, shotit, siirapit, smoothiet, jäätelöt

Joulukuussa saadaan opinnot päätökseen

- Yritysvierailu
- Osaamisen arviointi



= käytännön työskentely

Huhtikuussa luodaan vankka pohja työskentelylle

- Aistinvarainen arviointi tuotteistuksen kivijalkana
- Tuotekehityksen portaat

Syyskuussa perehdytään lainsäädännön vaatimuksiin

- Omavalvonta arjen avuksi
- Lainsäädännön koukerot tutuksi

Marraskuussa perehdytään syvälle raaka-aineisiin ja jatketaan erilaisten tuotteiden valmistusta

- Marja- ja hedelmätuotteiden raaka-aineet, koostumus ja prosessit sekä lämpötilan, pH:n, kuiva-aineen ja muiden tekijöiden merkitys. Ravintosisällöt ja tuotteiden ominaisuudet. Kriittiset tekijät ja raja-arvot tuotteen laadun ja säilyvyyden kannalta.
- Omavalintaisten tuotteiden valmistusta esim. hillot, hyytelöt, mehut, säilykkeet, mehut ja muut juomat

Extratarjouksena tähän koulutukseen **Ota talous haltuun –koulutuskokonaisuus:** 4 pvä x 3 h (Teams iltakoulutus) 250 €, yksittäiset päivät 70€
Aiheina kannattavuus, vakavaraisuus, talouden tunnusluvut ja niiden tulkinta sekä budjetointi ja suunnittelu.
Toteutus syksyllä, lisätietoja Satu Oja, satu.oja@lhkk.fi.