



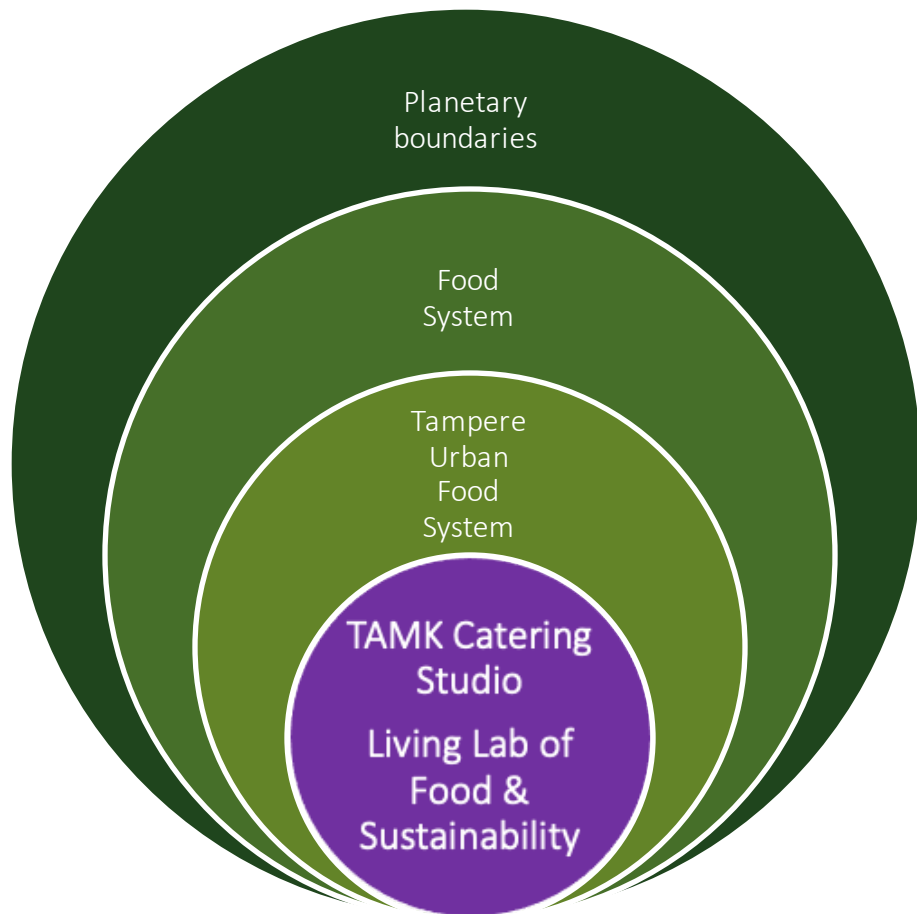
Tampereen ammattikorkeakoulu

Luomu osana restonomikoulutuksen uutta OPSia

Sanna Luoto 23.5.2024

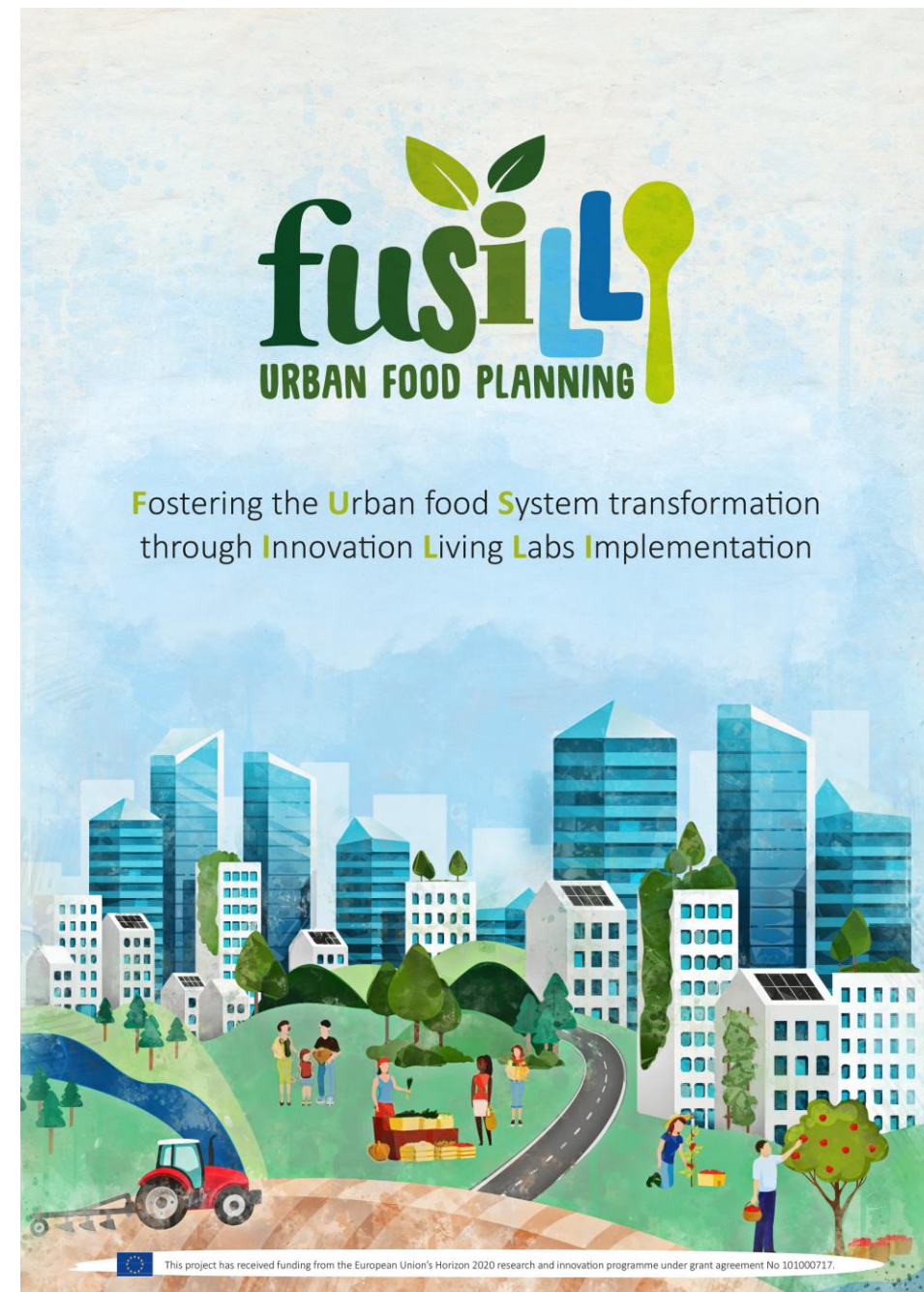
LUKOKE / Luomu ammattikorkeakoulujen opetussuunnitelmissa ja
koulutusalat ylittävä yhteistyö

TKI-hankkeesta synergiaa OPS-työhön



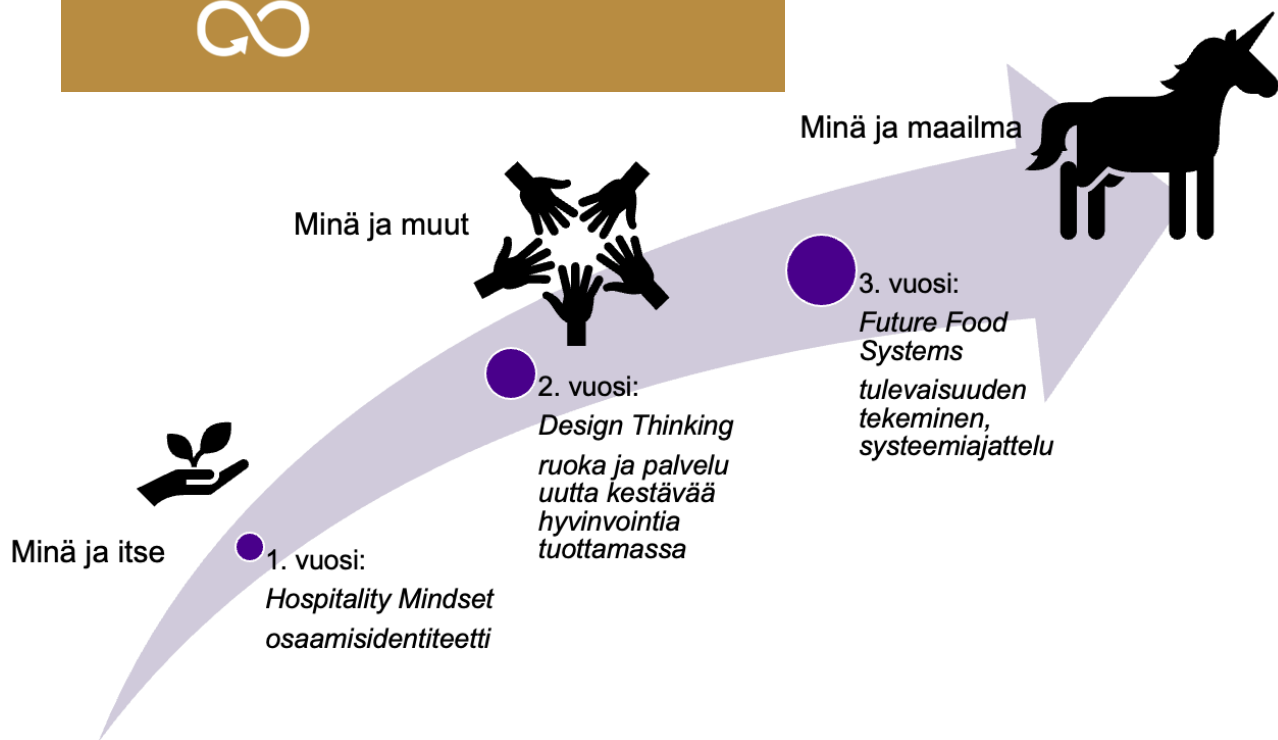
FUSILLI Project objectives / Priorities of the EU's FOOD2030 policy:

- nutrition for sustainable and healthy diets,
- climate-smart and environmentally sustainable food systems,
- circularity and resource efficient food systems and
- innovation and empowerment of communities.



Matka TAMKin Restonomiksi

12 VASTUULLISTA KULUTTAMISTA Varmistaa kulutus- ja tuotantotapojen kestävyys.



22RESTO-OPS

24RESTO-OPS

Harjoittelu 30 op	Harjoittelu 30 op
Vapaasti valittavat opinnot 15 op	Vapaasti valittavat opinnot 15 op
Valinnaiset ammattiopinnot 10 op	Valinnaiset ammattiopinnot 30 op
Perus- ja ammattiopinnot (Ki Vi Ma + opintosuunta 40 op) 140 op	Perus- ja ammattiopinnot (Ki Vi Ma + opintosuunta 40 op) 120 op
Opinnäytetyö 15 op	Opinnäytetyö 15 op

Miten luomu näkyy meillä?

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences

TAMK Savannah
organic espresso



Paahtoaste 4/5
Maku: Suklainen, siirappinen, viipylvä ja kypsän hedelmäinen
Suutuntuma: Erittäin pehmeä
Hapokkuus: Matalahappoinen
Säilytysohje: Avaamaton pakkaus säilyy parasta ennen merkintään asti, käytä avattu pakkaus 3-5 viikon kuluessa. Säilytys viileässä, kuivassa ja valolta suojattuna.

with love TAMK catering studio

FI-EKO-201
Tuotettu EU:n ulkopuolella
Non-EU Agriculture

Valmistaja
Mokkamestarit Oy,
Tampere



Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences

TAMK Lime Ginger
organic green tea



Inkivääriä ja limetillä maustettu vihreä luomutee
Maku: Raikas ja sitruunainen, pirtaä jälkimaku
Ainesosat: Vihreä luomu Sencha-tee, inkivääri, limetti, kaneli, porkkanalastut
Annostelu: n. 15 g/l
Haudutuslämpötila: 80°C
Haudutus aika: 3 min

With love, TAMK Catering Studio

FI-EKO-201
Muista kuin EU:n
maantoukosta
Non-EU Agriculture

Valmistaja
Mokkamestarit Oy,
Tampere




Kuva: Paulig.fi

Vastuullinen palvelutuoteketjun logistiikka 5 op.

Osaamistavoitteet

Logistiisiin prosesseihin sisältyvät vastuullisuus, tiedolla johtaminen digitalisaation avulla sekä yhteistyöverkostojen hyödyntäminen. Tiedolla johtaminen, ostoprosessin tehokas hallinta sekä koko palvelutuoteketjun kestävä toimintamallit ovat olennainen osa restonomin osaamista ravitsemisalalla.

Opiskelija:

- tunnistaa logistisen prosessin kokonaisuuden (data-, materiaali-, raha- ja kierrätysvirrat) restonomin toimintaympäristössä
- osaa valita ostosopimus Kumppanin kestävästi ja läpinäkyvästi vastuullisia paikallisia toimijoita suosien
- tunnistaa alan laatujärjestelmiä ja luomutuotteiden roolin ravitsemisalan vastuullisuustekona
- ymmärtää päivittäisen operatiivisen ostamisprosessin osana liiketoiminnan kannattavuutta
- osaa hyödyntää alaan liittyvää tietoa sekä digitalisaation ja yhteistyöverkostojen mahdollisuuksia vastuullisen liiketoiminnan johtamisessa, suunnittelussa ja toteuttamisessa

***TAMK Catering Studio Living Lab of
Food & Sustainability***

on sitoutunut käyttämään luomutuotteita
säännöllisesti. Ravintolassa on jo jonkin
verran luomutuotteita käytössä.

LUOMUTÄHTIÄ



Ravintola on luomuohjelman portaalla 2.

luomuravintola.fi

Mitä voisimme tehdä seuraavaksi?

Lisää yhteistyötä luomuyritysten kanssa...jotta opimme ja innostumme itse!

Toimeksiannot opintojaksoille

Opinnäytetyöaiheet

TKI...

Lisää puhetta luomusta!



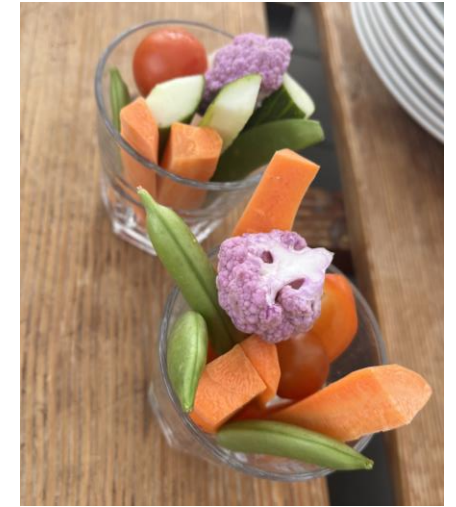
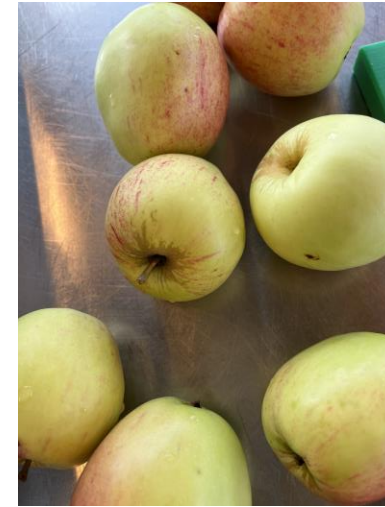
Mikä haastaa?





Visio tulevasta

- ✓ Jaettu ymmärrys yhden planeetan rajoihin mahtuvasta ruokajärjestelmästä
- ✓ Koulutustoimijoiden vastuuttamista...
Mutta myös tukea!
- ✓ Tarve korkeakoulutasoiselle materiaalille
Oppimispajan runkoja...
Opettajalla fasilitaattorin rooli
- ✓ Mikromoduulit? Jatkuva oppiminen?
- ✓ Luomukouluttaja-osaamismerkkit? OBF?



Olemme mielellämme mukana kehittämässä luomukoulutusta!

Sanna Luoto

Tutkintovastaava, Lehtori

TAMK Liiketoiminta ja media, Palveluliiketoiminta

puh. 050 340 9597

sanna.luoto@tuni.fi

<https://www.linkedin.com/in/sannaluoto/>

Ihminen ratkaisee.

Human Potential Unlimited.

[TAMK Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma](#)

[TAMK Catering Studio Living Lab of Food & Sustainability](#)

[FUSILLI-hanke](#)

[FUSILLI Project](#)

