



HAMK

Hämeen ammatti-
korkeakoulu



REGIONAL
UNIVERSITY
NETWORK

EUROPEAN UNIVERSITY

Luomu opetus- suunnitelmassa Bio- ja elintarviketekniikan koulutusohjelmassa

Maria Tammi

Bio- ja
elintarvike-
tekniikka



Moduulin nimi (suomeksi)

Soveltava elintarviketekniikka

Moduulin osaamiskuvaus eli ”punainen lanka” (suomeksi)

Osaat soveltaa erilaisia elintarvikkeiden valmistusmenetelmiä sekä opit käytännön tuotekehitystä makujen, menetelmien ja prosessien hallinnan avulla. Opintojaksolla opit raaka-aineiden teknologisia ominaisuuksia sekä ymmärrät yksikköprosessien vaikutuksen lopputuotteeseen. Osaat suunnitella ja valmistaa esim. panimo-, leipomo- ja/tai valmisruokatuotteita hyödyntäen niiden valmistuksessa erilaisia saatavilla olevia elintarviketeknologisia ratkaisuja.

Pystyt analysoimaan ja arvioimaan tuotteiden laatua sekä optimoimaan valmistusprosesseja opintojakson aikana tapahtuvan kehitystyön tulosten perusteella. Hallitset kestävän kehityksen periaatteet raaka-aineiden valinnassa ja elintarviketuotannossa sekä ymmärrät luomutuotteiden ja -raaka-aineiden merkityksen osana kestävää elintarviketuotantoa.



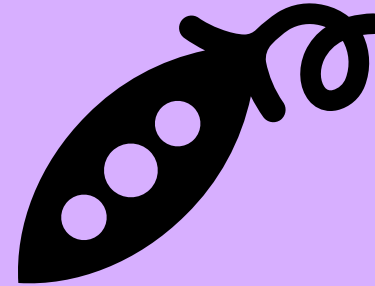
Luomu opsista esille

Hallitset kestävä kehityksen
periaatteet raaka-aineiden
valinnassa ja elintarviketuotannossa
sekä ymmärrät luomutuotteiden ja -
raaka-aineiden merkityksen osana
kestävää elintarviketuotantoa.



3 Toteutus käytännössä

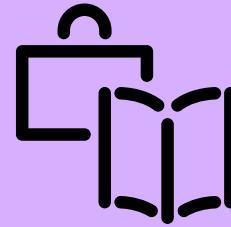
- Tavoiteena saada opiskelijoille monipuolinen näkemys kestävästä ruokajärjestelmästä ja sen tuotanto- ja raaka-ainemahdollisuuksista
- Perinteisen liha, kala, vilja, vihannes, maitotaloustuotteet rinnalle tarkasteluun kasviproteiinit, luomuraaka-aineet, uuselintarvikkeet



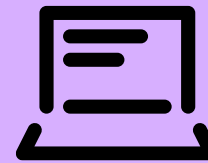
Ruokalabrassa

yhdellä tiimillä aiheena luomu

Aistinvarainen arviointi luomu ja tehotuotettu rinnakkain



Asiantuntijaluento



Verkko-materiaalia luomusta

Yksilötyö, perehtyminen luomuun ruokaketjussa

Kiitos!

Hämeen ammattikorkeakoulu
www.hamk.fi