



ELINTARVIKETEKNOLOGIAN TÄYDENNYSKOULUTUS

- ✓ Työn ohessa
- ✓ Verkko-opintoina
- ✓ Käytännönläheisesti

Osaamisen lisäämiseen ja vahvistamiseen

Kohderyhmä: Elintarvikealan yritysten työntekijät sekä henkilöt, joilla on vähintään elintarvikealan 2. asteen koulutus tai työkokemusta alalta.

Toteutus: Pääosin käytännönläheisiä verkko-opintoja Moodle-oppimisympäristössä, lisäksi lähitilaisuuksia Kuopion alueella. Koulutus on osallistujille maksuton.

Ilmoittautuminen: Savonia-ammattikorkeakoulun linkin kautta:
https://www.lyyti.fi/reg/Elintarviketecnologian_taydennykskoulutus_20192020_3371/fi

Kokonaisuuteen kuuluu viisi (5) moduulia, joista voi ilmoittautua yhteen tai useampaan. Yksittäiseen moduuliin otetaan enintään 40 ilmoittautunutta. Moduulien suoritusarvioinnit toteutetaan hyväksytty-hylätty -periaatteella. Suoritetuista moduuleista saa todistuksen Savonia-ammattikorkeakoululta.

Täydennyskoulutuksen moduulit ja sisällöt

Elintarviketeknologia vko 35 - 44, 2019

Sisältö: Elintarvikeraaka-aineiden matriisit (liha, maito, viljat, kasvikset, marjat, valmisruoka), elintarvikkeiden prosessoinnin syyt ja perusteet, yleisimpien elintarvikkeiden valmistusprosessit, esimerkkejä elintarviketeollisuuden ratkaisuista suurissa, keskikokoissa ja pienissä tuotantolaitoksissa sekä toimialat ylittävistä ratkaisuista. Verkkotapaamisia, verkkotehtäviä, esimerkkivideoita, lyhyt kirjallinen koe.

Pakkausteknologia vko 42 - 51, 2019

Sisältö: Pakkaamisen merkitys, pakkausmateriaalit ja -menetelmät, pakkausmenetelmän valinta, syöttö- ja annostelulaitteet, pakkausmerkinnät, pakkaukset ja ympäristö, elintarvikealan lainsäädäntö ja ohjeistukset. Verkkotapaamisia, verkkotehtäviä, lyhyt kirjallinen koe. Lähtötilaisuus pakkauslaitteista Kuopiossa.

Tuotekehitys vko 49, 2019 - vko 9, 2020

Sisältö: Tuotekehitys- ja tuotteistamisprojekti, jossa perehdytään tuoteideointiin ja -suunnitteluun, kuluttajatutkimuksiin ja tuotetesteihin, reseptioptimointiin, hinnoitteluun ja kustannuslaskelmiin, prosessin suunnitteluun, aistinvaraisen arvioinnin menetelmiin, sekä aistinvaraisen ja mikrobiologisen laadun ja säilyvyyden arviointiin, pakkausmerkintöihin ja -suunnitteluun, tutkimustulosten analysoinnin menetelmiin sekä tavararyhmähallinnan perusteisiin. Verkkotapaamisia, verkkotehtäviä, opiskelija toteuttaa tuotekehitysprojektin.

Elintarvikehygienian ja -turvallisuus vko 6 - 14, 2020

Sisältö: Henkilökohtainen hygienia ja hygieeninen työskentely, elintarvikkeiden välityksellä leviävät taudinaiheuttajat, omavalvonta ja HACCP, pintapuhtauden analyysimenetelmät. Verkkotapaamisia, verkkotehtäviä, esimerkkivideoita, pienimuotoinen omavalvontasuunnitelman tai sen tukijärjestelmän laadinta, lyhyt kirjallinen koe. Pintapuhtausmenetelmien hygieniaharjoitus lähtötilaisuutena Kuopiossa tai Suonenjoella.

Elintarviketeknologian uudet trendit vko 14 - 22, 2020

Sisältö: Elintarvikealan globaalien trendien tunnistaminen, uudet ja ajankohtaiset tuotteet, funktionaaliset elintarvikkeet, uudet valmistusmenetelmät ja -laitteet, prosessiautomaatio ja robotiikka, korkeapaineprosessointi (HPP). Verkkotapaamisia, verkkotehtäviä. Robottiharjoitus lähtötilaisuutena Kuopiossa, korkeapaineprosessointiin liittyvä lähtötilaisuus Suonenjoella.

Elokuussa 2019 järjestetään osallistumismahdollisuus 2-3 tunnin lähtötilaisuuteen, jossa ohjataan Moodle-oppimisympäristön käyttöön ja osallistujalla on mahdollisuus harjoitella Moodlen käyttöä itsenäisesti Savonian tiloissa. Osallistujille tarjotaan myös kirjallinen opas Moodlen käyttöön.

Kouluttajina toimivat Seinäjoen ammattikorkeakoulun bio- ja elintarviketekniikan lehtorit.

Lisätietoja: www.ruokalaakso.fi tai elintarviketeknologi Tommi Laaksonen, tommi.laaksonen@savonia.fi, p. 044 785 6089