


TARINA RUISHAPANLEIVÄN ELINKAARESTA (AJATUKSENA TARINALLISTAMINEN JA RUOALLE KASVOT)

Viljelijä

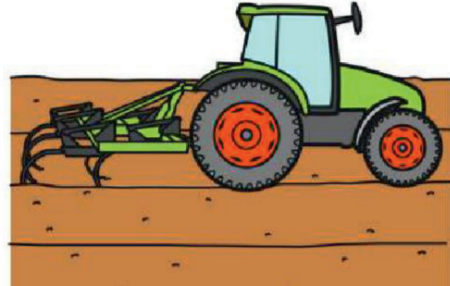
Videolla: Haastattelu

- Miten kestävyys näkyy viljelijän näkökulmasta?
- Miten kestävyttä voidaan edistää?
- Hävikki? Kaskadikäyttö?

Kuva: Elina Vanninen



Kuva: Sergio Palao / CATEDU




Mylläri

Videolla: Haastattelu

- Miten kestävyys näkyy mylläriin näkökulmasta?
- Miten kestävyttä voidaan edistää?
- Hävikki? Kaskadikäyttö?

Kuva: Emma Kulo




Leipuri

Videolla: Haastattelu

- Miten kestävyys näkyy leipurin näkökulmasta?
- Miten kestävyttä voidaan edistää?
- Hävikki? Kaskadikäyttö?

Kuva: Sclera



Kuluttaja

Videolla: Haastattelu


- Miten kestävyys näkyy kuluttajan näkökulmasta?
- Miten kestävyttä voidaan edistää?
- Hävikki? Kaskadikäyttö?

Ruokaravintoiltsija

Videolla: Haastattelu

- Miten kestävyys näkyy ruokaravintoiltsijan näkökulmasta?
- Miten kestävyttä voidaan edistää?
- Hävikki? Kaskadikäyttö?

Kuva: Sclera



Kauppia

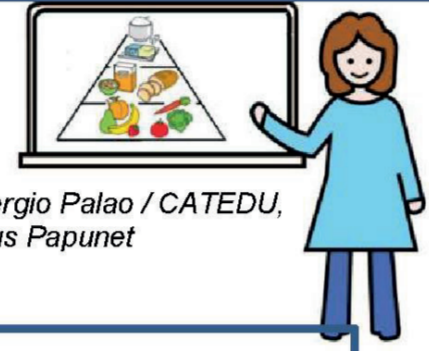

Videolla: Haastattelu

- Miten kestävyys näkyy kauppiaan näkökulmasta?
- Miten kestävyttä voidaan edistää?
- Hävikki? Kaskadikäyttö?

Lähtökohta:

*Kestävästi valmistettu ruisleipä, jota ravitsemussuosituksen (VRN2014) mukainen vuorokausiannos eli 6 viipaletta (= 180 g, josta kuitua 27 g)

Kuva: Sergio Palao / CATEDU, muokkaus Papunet

Bioperäiset kierrot

(maatalous – puutarhatalous – ruokajärjestelmä)

Bioperäiset kierrot –pääteemassa on yhdistetty kaikkien alateemojen työskentely TEAMS-alustaa käyttäen. Opintomateriaalia tuotetaan suomeksi, englanniksi ja mahdollisesti myös ruotsiksi vähintään 30 opintopistettä. Opetuskokonaisuudet ovat laajuudeltaan 1–10 opintopistettä. Pilotoinnit toteutetaan lukuvuoden 2019–2020 aikana.

Toteutuksessa mukana:

Maatalous: JAMK, Lapin AMK, Novia, OAMK, Savonia ja SeAMK

Puutarhatalous: HAMK

Ruokajärjestelmä: Metropolia AMK, Novia, Savonia, SeAMK ja Turun AMK

Pääsisällöt:

- Johdatus kiertotalouteen yleisesti (hyödynnettävissä kaikissa pääteemoissa) ja kiertotalous bioperäiset kierrot -pääteemassa.
- Maatalouden kestävä ravinne- ja lannoitekierto, mm. biokaasu, kierrätyslannoitteet, karjanlannan jakeistus, hevosenlanta.
- Kiertotalous ruokajärjestelmässä, mm. kestävä ruokaketjun johtaminen, materiaalien kierrätys ammattikeittiössä, ruisleivän ja juuston elinkaari.

Opetuksessa käytetään monipuolisesti eri menetelmiä, esim. videoita, lukutehtäviä, verkkoluentoja ja Moodle-tehtäviä. Yläkuvassa on esimerkki yhdestä 5 op opetuskokonaisuudesta, jota toteuttavat yhdessä Metropolia AMK ja Novia.

Yhteyshenkilöt

Pääteema ja maatalous-alateema: Teija Rantala ja Sanna Antikainen Savonia, teija.rantala@savonia.fi, sanna.antikainen@savonia.fi

Puutarhatalous-alateema: Arto Vuollet HAMK, arto.vuollet@hamk.fi

Ruokajärjestelmä-alateema: Kari Laasasenaho SeAMK, kari.laasasenaho@seamk.fi



Kuvassa Luke Maaningan biokaasulaitos.

Kiertotalousosaamista ammattikorkeakouluihin

1.1.2018–31.12.2020

Opetus- ja kulttuuriministeriön rahoittama korkeakoulutuksen kehittämishanke

kierto-
talous
AMK

CIRKULÄR EKONOMI YH
CIRCULAR ECONOMY UAS



Opetus- ja
kulttuuri-
ministeriö