Elintarviketeknologian täydennyskoulutusta verkko-opintoina Ruokalaaksossa

18.5.2020

Aiemmin julkaistussa blogi-kirjoituksessa kerrottiin ”Elintarviketeknologia”-opintojaksosta ja nyt on vuorossa kokemuksia ”Pakkausteknologia”-opintojakson toteutuksesta ja sisällöstä. Kevään ja kesän aikana on tarkoitus vielä kertoa ”Tuotekehitys”, ”Elintarvikehygienia ja -turvallisuus” sekä ”Elintarviketeknologian uudet trendit” -opintojaksoista.



Kuva 1. Esimerkki pakkausratkaisuista (kuva: Ilkka Harju).

Pakkausteknologia-opintojakson toteutus

Pakkausteknologia-opintojakso toteutettiin lokakuun 2019 ja tammikuun 2020 välisenä aikana. Oppimisympäristönä käytettiin SeAMK:n Moodlea, jonne opiskelijat pääsivät kirjautumaan omilla käyttäjätunnuksillaan. Opintojaksoon orientoivana tehtävänä oli opiskelijoiden esittäytyminen toisilleen sekä

opettajille vahvistamaan alueellista verkostoitumista ja antamaan pohjaa oppimiselle ryhmäytymisen keinoin. Opintojakson aikana opiskelijoilla oli mahdollisuus osallistua useisiin verkkotapaamisiin, jotka myös nauhoitettiin. Nauhoituksia pääsi katsomaan jälkikäteen SeAMK:n Moodlessa, jos opiskelijalla ei ollut mahdollisuutta osallistua live-verkkotapaamisiin. Verkkotapaamisissa käytiin läpi muun muassa ohjeistusta annetuista tehtävistä, opettajat antoivat yleistä palautetta tehtävien etenemisistä sekä opiskelijoilla oli mahdollisuus esittää opettajille erilaisia kysymyksiä. Opintojaksolla oli oman aikataulun puitteissa suoritettavia tehtäviä SeAMK:n Moodlessa elintarvikelainsäädäntöön liittyen. Painotus näillä tiedonhankintatehtävillä olivat pakkaamisen eri aihealueet muun muassa elintarvikkeiden säilytysolosuhteisiin ja pakkausmerkintöihin liittyvät lainsäädännöt.

Opiskelijat tekivät opintojaksolla ”pakkauksen kehittäminen” -tehtävän tiivistämään ja konkretisoimaan opintojaksolla opittua. Tässä tehtävässä opiskelijat kävivät läpi pakkaamiseen liittyviä menetelmiä, materiaaleja ja vaatimuksia sekä pyrkivät hyödyntämään olemassa olevan kurssimateriaalin lisäksi omatoimista tiedon hankintaa. Tavoitteena oli siis keskittyä tarkemmin elintarvikealan pakkauskonsepteihin. Tehtävä voitiin tehdä joko ryhmätyönä tai itsenäisesti. Tehtävässä edettiin verkkotapaamisissa sekä kirjallisesti annetun ohjeistuksen pohjalta välipalautteiden avulla uudistettuun ja jollain tavoin innovatiiviseen pakkausratkaisuun, joista muut opiskelijat antoivat opettajien johdolla palautetta verkkotapaamisissa.

Opintojaksossa pidettiin yksi lähipäivä Savonia-ammattikorkeakoulun tiloissa. Lähipäivässä oli vierailevina luennoitsijoina laitetoimittaja ja -valmistaja Kometos Oy:n Tommi Wirtanen, joka kertoi elintarvikkeiden pakkaamisesta yleisesti sekä elintarvikkeiden annostelusta ja erilaisista annostelulaitteista ja -ratkaisuista, sekä laitetoimittaja Thomeko Oy:n Petri Huhtasalo, joka kertoi elintarvikkeiden pakkaamisen kestävästä kehityksestä sekä pakkaamisen uusista trendeistä. Esitysten jälkeen osallistujat kiersivät kolmella eri opetuspisteellä. Yhdellä pisteellä esiteltiin suojakaasupakkauksia ja tehtiin suojakaasumittauksia (kuva 2.) esimerkkipakkauksista, toisella pisteellä esiteltiin erilaisia pakkausmateriaaleja ja kolmannella pisteellä esiteltiin kahta erilaista pakkauskonetta (kuva 3.) ja niiden toimintaa esimerkkipakkaamisten avulla.



Kuva 2. Lähipäivässä käytetty suojakaasuanalysaattori (kuva: Matti-Pekka Pasto).



Kuva 3. Toinen lähipäivässä esitelty pakkauskone (kuva: Johanna Kekäläinen).

Opintojakson palaute ja yhteenveto

Opintojaksolle ilmoittautui kaiken kaikkiaan 37 henkilöä. Opinnot aloitti 30 opiskelijaa, joista opintojakson

hyväksytysti suoritti 17 opiskelijaa. Opintojakson lopuksi opiskelijat tekivät omista ”pakkauksen kehittäminen” -tehtävistä loppuraportin. Vertaisoppimisen tavoitteiden pohjalta jokainen opiskelija arvioi vähintään kahden muun ryhmän raportteja antaen ja saaden monipuolisesti palautetta omasta ja muiden osallistujien opintojaksotyöskentelystä. Osallistujilta kysyttiin vielä erikseen palautetta opintojakson lopussa. Palautteet olivat yleisellä tasolla joko neutraaleja tai opiskelijat olivat tyytyväisiä opintojaksoon. Aikataulutukseen oltiin tyytyväisiä, vaikkakin työn ohessa suoritettavat opinnot koettiin haasteellisiksi. Opetusmateriaaliin oltiin pääosin tyytyväisiä ja sitä oli riittävästi, joskin joidenkin mielestä elintarvikelainsäädäntöä painotettiin liikaa. Tehtävä paukkauksen kehittämisestä oli sopivan haastava ja monipuolinen. Lähipäivään oltiin erittäin tyytyväisiä ja niitä toivottiin lisää. Vierailevien luennoitsijoiden esitykset todettiin mielenkiintoisiksi ja opettavaisiksi. Lähipäivän aikana pienryhminä tapahtuneet vierailut opetuspisteillä tarjosivat opiskelijoille käytännönläheistä toimintaa, jota moni oli verkko-opintojaksolla kaivannut ja piti hyvänä.

Opiskelijapalautteen perusteella tämänkaltaista verkko-opintojaksoa voisi jatkossa kehittää niin, että opintojakson yhteydessä olisi myös yritysvierailuja. Lisäksi opintojaksoon voisi sisällyttää tietoa biopakkauksista sekä rahtipakkaamisesta ja niitä tekevistä yrityksistä. Isompia opintokokonaisuuksia tulisi pilkkoa pienempiin paloihin, jolloin ymmärrys asioista olisi opiskelijoiden mielestä parempaa.

Tommi Laaksonen
TKI-asiantuntija (Elintarviketeknologia)
Savonia AMK
Ruokalaakso-hanke
tommi.laaksonen@savonia.fi
+358 44 785 6089

Matti-Pekka Pasto
Lehtori
SeAMK Ruoka
matti-pekka.pasto@app-staging.seamk.hion.dev
+358 40 868 0100

Ruokalaakso on järjestänyt syksyn 2019 ja kevään 2020 aikana viiden erillisen opintojakson verran elintarviketeknologian täydennyskoulutusta yhteistyössä Seinäjoen ammattikorkeakoulun (SeAMK) kanssa. Täydennyskoulutuksen tarkoituksena on hakea kokemuksia ja tarpeita jatkossa toteutettaviin elintarviketeknologisiin lisä- ja täydennyskoulutuksiin. Jokaisen viiden erillisen opintojakson laajuus vastaa noin 120 tunnin työskentelyä ja opintojaksot ovat ”Elintarviketeknologia”, ”Pakkausteknologia”, ”Tuotekehitys”, ”Elintarvikehygienia ja -turvallisuus” sekä ”Elintarviketeknologian uudet trendit”. Kevään ja kesän 2020 aikana ilmestyvät blogitekstit kertovat kokemuksia opintojaksojen toteuttamisesta verkko-opintoina.