Kiertotalous näkyväksi bio- ja elintarviketekniikan insinööriopetuksessa

23.11.2017

SeAMKin Bio- ja elintarviketekniikan koulutus on mukana Sitran rahoittamassa hankkeessa *”Kiertotalous insinöörien ammatilliseksi perusosaamiseksi”*. Tässä hankkeessa on mukana kaikki kahdeksan ammattikorkeakoulua, jotka toteuttavat prosessi- ja materiaalitekniikan koulutusvastuuta Suomessa.

SeAMK on hankkeessa toteuttamassa Kestävät ruokajärjestelmät -opintokokonaisuutta, joka käsittelee mm. seuraavia teemoja: ruokahävikki Suomessa ja globaalisti, elintarviketeollisuuden sivuvirtojen hyödyntämismahdollisuudet, ruokahävikin vähentämisen toimenpiteet elintarvikeketjun eri vaiheissa, ruoka- ja juomateollisuudessa käytettävien pakkausten ja pakkausmenetelmien vaikutus hävikkiin.

Hankkeen aikana ammattikorkeakoulut vaihtavat osaamistaan ja syventävät yhteistyötään. Opiskelijoille hanke näkyy opintojaksojen sisällöissä, sillä näitä kiertotalouden opintoteemoja pilotoidaan opintojaksoilla jo lukuvuoden 2017-2018 aikana. Jatkossa opintojaksoilla käsitellään enemmän kiertotalouden teemoja, mikä osaltaan lisää valmistuvien insinöörien työelämävalmiuksia.

Teksti:

Margit Närvä
yliopettaja, SeAMK Ruoka

Jarmo Alarinta
lehtori, SeAMK Ruoka

Kuva: Sekaroska-astia. Pakkausmenetelmien ja -materiaalien valinnalla voidaan vaikuttaa ruokaketjun hävikkiin.