



Miten ruokaa voisi tuottaa ja kuluttaa kestävän kehityksen mukaisesti? Onko jäätelö emulsio vai vaahdo? Voiko härkäpavun ravintosisältö olla samanarvoinen kuin lihatuotteen? Mikäli pidät biologiasta, kemiasta, fysiikasta ja/tai terveystieteistä, ja haluaisit soveltaa osaamista käytäntöön, kannattaa tutustua tähän uuteen verkkokurssiin ruokaan liittyvistä opinnoista Helsingin yliopistossa!

Kurssin kuvaus: Yliopisto-opintojen johdantokurssi, joka soveltuu hyvin lukiolaisille. Kurssi sisältää ruokaan liittyviä opintoja elintarvike-, ravitsemus-, maatalous- ja taloustieteistä.

Tavoite: Kurssin suoritettuasi sinulla on käsitys ruoantuotannon eri teknologioista, elintarvikkeiden raaka-aineista, kemiallisesta koostumuksesta ja siitä, miten prosessointi vaikuttaa elintarvikkeiden laatuun ja säilyvyyteen. Ymmärrät myös ruoan merkityksen ravitsemuksen, talouden ja kestävän kehityksen kannalta.

Suorittaminen: Osioiden verkkotenttien suoritus hyväksytysti (vähintään 80 % vastauksista oikein; suorituskertoja ei ole rajattu), materiaalien ja aktivoivien tehtävien läpikäyminen. Kurssi suoritetaan itsenäisesti verkossa oman aikataulun mukaan.

Opintopisteet ja laajuus: Hyväksytty suoritus oikeuttaa opintopisteisiin (2 op) Helsingin yliopiston opiskelijana. 2 opintopistettä vastaa noin 54 tunnin työskentelyä. Jos haluat sisällyttää opintosuorituksen lukio-opintoihin, keskustele asiasta oman lukion (esim. opon) kanssa.

Lisätietoa ja ilmoittautuminen:

<https://courses.helsinki.fi/fi/ayetk-011>

Kieli: Suomi

Kohderyhmä: Lukiolaiset

Toteutus: Verkkokurssi (Avoin yliopisto)

Vastuhenkilö: Marina Heinonen
(marina.heinonen@helsinki.fi)

Kurssin sisältö:

Johdanto

- 1. Ruokajärjestelmä;** ruokaketju, sivuvirrat, ruoan turvallisuus, elintarvikelainsäädäntö ja -valvonta
- 2. Ruoantuotanto;** peltokasvituotanto, kotieläin-tuotanto, uudet ruoan tuotantomenetelmät, ruoantuotannon ympäristövaikutukset
- 3. Elintarvikkeet;** raaka-aineet, aistittava laatu, säilyvyys, elintarvikeinnovaatiot
- 4. Ainesosat ja niiden reaktiot;** elintarvikkeiden ainesosat, reaktiot ja vuorovaikutukset
- 5. Prosessointi;** prosessointimenetelmät, lisäaineet, pakkaaminen
- 6. Ravitsemus;** ravitsemusfysiologia, kansanterveys
- 7. Elintarviketalous ja kulutus;** ruoka ja kestävyys, ruoan valinta, kotitalouksien kulutusmenot ja ruoka
- 8. Elintarvikealan opiskelu ja ammatit**

