

HAMK Bio- ja elintarviketekniikka

Moduulikartta lukuvuodelle 2019-2020				
Ryhmä	Syksy 1	Syksy 2	Kevät 1	Kevät 2
INBIP19	BI00CK61-3001 Bio-elintarvike ja ympäristöala tutuksi <i>Ydinosaaminen</i>	BI00CK63-3001 Matemaattis-luonnontieteelliset opinnot <i>Ydinosaaminen</i>	BI00CK65-3001 Biologiset raaka-aineet ja niiden turvallinen käsittely <i>Ydinosaaminen</i>	BI00CK67-3001 Elintarvikkeiden jalostus, sivu- ja jätevirtojen käsittely <i>Ydinosaaminen</i>
INBIP18	BI00BW90-3002 Prosessialan työkalut <i>Ydinosaaminen</i>	BI00CL00-3001 Sustainable Bioeconomy X <i>Ydinosaaminen</i>	BI00BX20-3003 Yksikköprosessit tuotevalmistuksessa <i>Ydinosaaminen</i>	BI00BX21-3002 Laadunhallinta <i>Ydinosaaminen</i>
INBIP17	BI00BX22-3001 Industrial Biotechnology X <i>Ydinosaaminen</i>	BI00BC68-3004 Maidon jalostus tuotteeksi 1 (BI00BC70-3004 Lihan jalostus tuotteeksi*) BI00BC72-3004 Biomassan jalostus Proteiinituotannon vaihtoehdot (BI00CN81-3001, BI00CN82-3001 ja BI00CN83-3001) X <i>Profiloiva osaaminen</i>	BI00BC69-3004 Maidon jalostus tuotteeksi 2 Uusiutuvat energiamuodot	
INBIP16	BI00BC67-3004 Tuotannon suunnittelu ja optimointi X <i>Ydinosaaminen</i>	Opinnäytetyö		

X = opintoihin voi osallistua muutkin kuin bio- ja elintarviketekniikan opiskelijat

* Jos haluat osallistua, ota yhteyttä opintoneuvojaan tai koulutuspäällikköön