

HAMK Bio- ja elintarviketekniikka, moduulikartta lukuvuonna 2020-2021

Julkaistu 2020-03-09

Kunkin ydinosaimisen (sininen) ja profiloivan (vihreä) moduulin laajuus on 15 op

	Moduuli 1 syys-loka	Moduuli 2 marras-joulu	Moduuli 3 tammi-maalis	Moduuli 4 maalis-touko
Vuosi 1 INBIP20A3	1.1 Bio-, elintarvike- ja ympäristöala tutuksi	1.2 Matemaattis-luonnontieteet opinnot	1.3 Biologiset raaka-aineet ja niiden turvallinen käsittely	1.4 Elintarvikkeiden jalostus, sivu- ja jätevirtojen käsittely
Vuosi 2 INBIP19A3	2.1 Sustainable bioeconomy	2.2 Prosessialan työkalut	2.3 Yksikköprosessit tuotevalmistuksessa	2.4 Laadunhallinta
Vuosi 3 INBIP18A3	3.1 Industrial Biotechnology	3.2 Maidon jalostus tuotteeksi 1 tai 3.2 Lihan jalostus tuotteeksi tai 3.2 Biomassan jalostus <i>(Tulossa 2022: Ruokatehtaan prosessit ja tuotekehitys)</i>	3.3 Maidon jalostus tuotteeksi 2 tai 3.3 Viljan jalostus tuotteeksi tai 3.3 Uusiutuvat energiamuodot tai 3.3 Tutkimus/kehittämiprojekti	Harjoittelu 30 op (kotimaassa tai opiskelijavaihdossa)
Vuosi 4 INBIP17A3	4.1 Tuotannon suunnittelu ja optimointi	Yksi profiloiva moduuli (15 op) voi olla myös lähinnä kesäaikaan suoritettavia työpaikkaopintoja, muita kokonaisuuksia HAMKin tai CampusOnline-tarjonnatarjonnasta tai opiskelijavaihdossa suoritettavia opintoja. Esimerkkejä: Startup Business School, biotalouden mahdollisuudet, automaatiotekniikka, konetekniikka, johtaminen ja talous, laadunhallinta, kehittyvä osaaja.		
		Opinnäytetyö 15 op		