

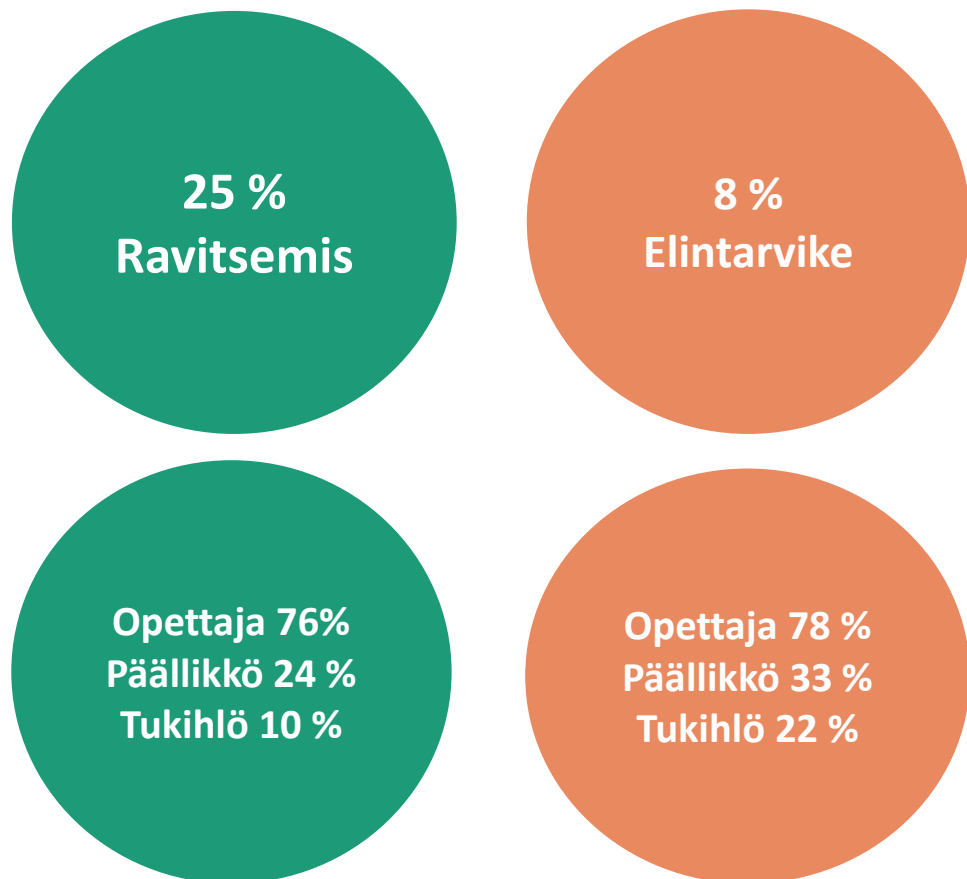


Selvitys ravitsemis- ja elintarvikealan oppilaitosten luomuosaimisen nykytilasta

Luomupetuksen nykytila ja koulutuksen kehittämistarpeet (LUKOKE) -hanke

Kyselyyn vastasi

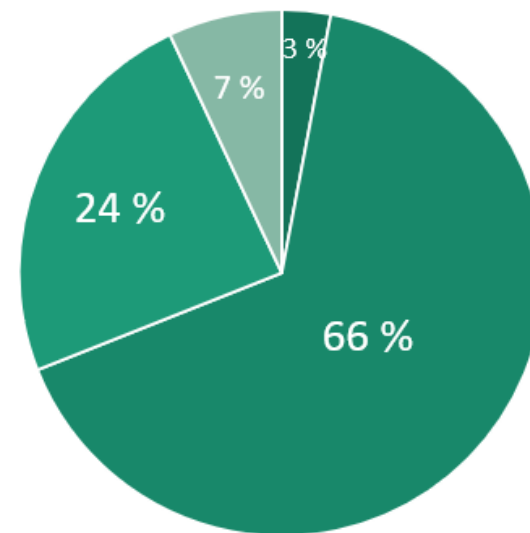
9 elintarvikealan ja 29 ravitsemisalan koulutuksen järjestäjän edustajaa



Vastanneet

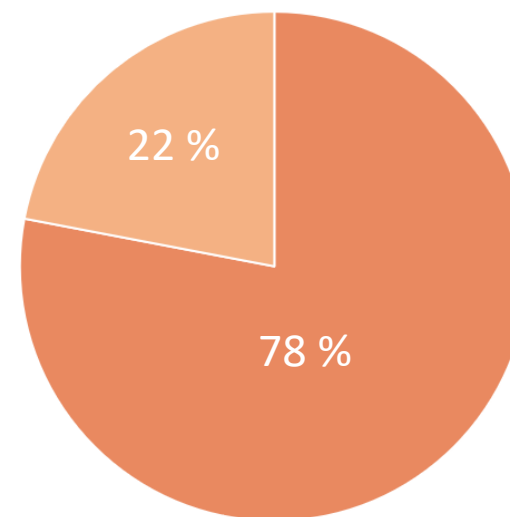
Koulutusala	Henkilöt	Oppilaitokset
Elintarvikeala	9	6
Ravitsemisala	29	25
Kaikki yhteensä	117	

Vastaajat kokivat, että tiimissä
luomuun liittyvät asiat ovat
hallussa



Ravitsemisala

3 % luomukonkareita
66 % perusosaajia
24 % ei osaamista, mutta
halu oppia
7 % ei osaamista,
eikä halua oppia



Elintarvikeala

78 % perusosaajia
22 % ei osaamista,
mutta halu oppia

Miten luomu näkyy oppilaitoksen opetuksessa?



62%

Käytämme
luomuraaka-
aineita

Ravitsemisala

21%

Ei näy
toiminnan
tasolla

11%

Käytämme
luomuraaka-
aineita

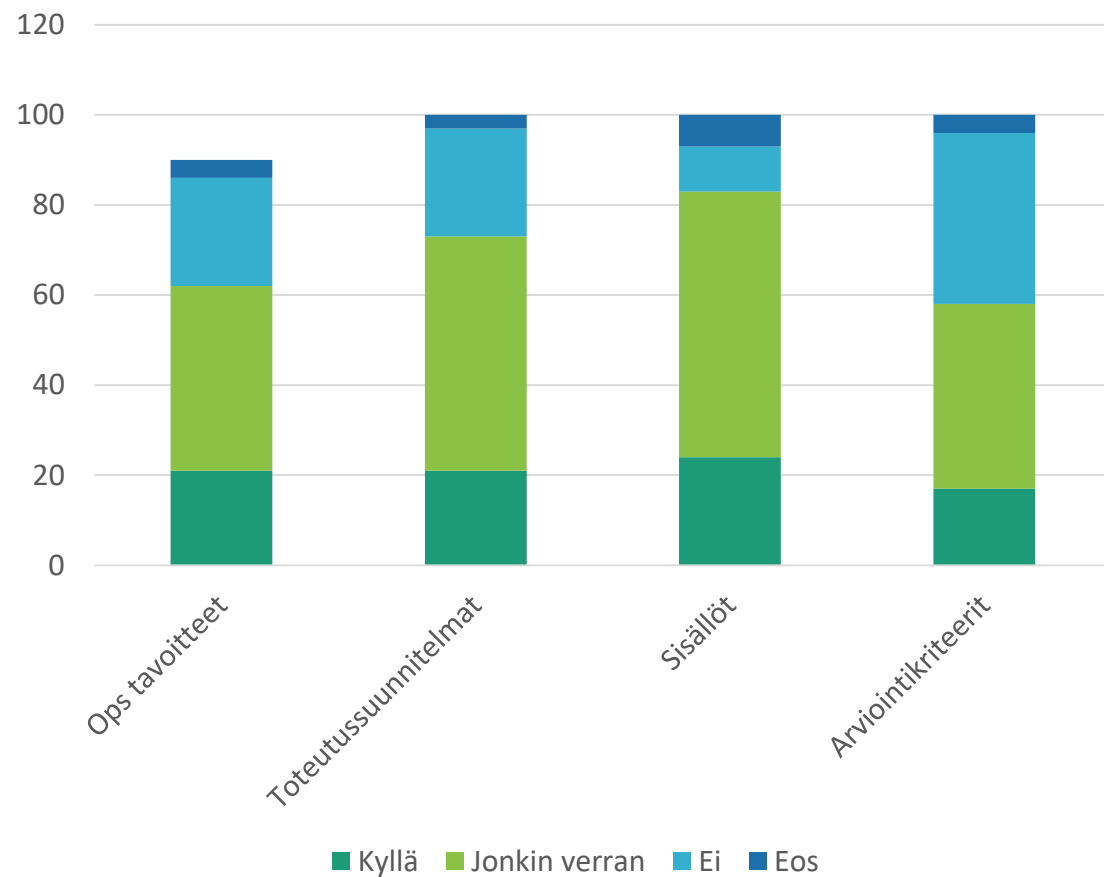
Elintarvikeala

56%

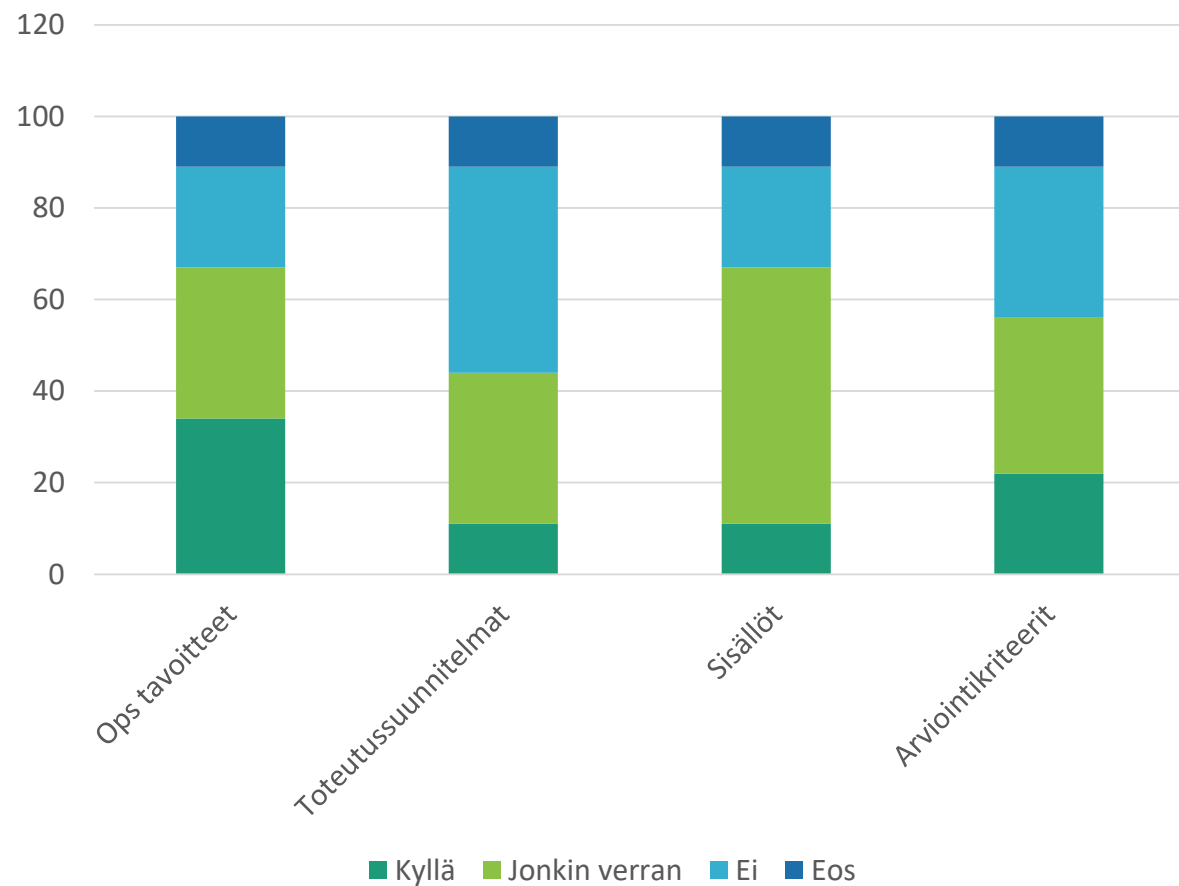
Ei näy
toiminnan
tasolla

Luomun näkyminen koulutuksessa

Ravitsemisala



Elintarvikeala



Luomun näkyminen koulutuksessa

”Jos opetussuunnitelmissa lukee luomu, niin kyllä sitä toteutetaan. Luomu pitäisi saada liitettyä ilmastovastuulliseen toimintaan, niin ihmiset suhtautuvat siihen positiivisesti. Viestimisen lisääminen voisi auttaa luomuun suhtautumiseen.”

Luomun näkyminen koulutuksessa

- Valinnaisissa paikallisesti rakennetussa tutkinnonosassa (paikallisten tuotteiden ja raaka-aineiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa) mukana alkutuotantoa ja jatkojalostusta, lainsäädäntöä. Lisäksi luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemuspalveluissa osana.
- Luomu on pakollisena Lounasruokien valmistaminen tutkinnonosassa (40 osp), luonnontuotteiden hyödyntäminen ravitsemispalveluissa.
- Luomu sisältyy ilmastovastuulliseen ruokavalioon, lisäksi on tarjolla yllälaisia opintoja valinnaisena.
- Sisältyy osittain. Kestävä kehityksen strategia ja toimenpiteet työn alla.
- Luomutuotteista opiskellaan lounasruokienvalmistus osiolla.
- Luomu mainitaan kaikissa pakollisissa ja monissa valinnaisissa Ravintola-alan tutkinnon osissa.
- Teoriaopetuksessa puhutaan luomusta ja luomumerkinnöistä.
- kestävän kehityksen opetuksen yhteydessä opetan asiasta
- Jotkin käytössämme olevat raaka-aineet ovat luomua, jos näitä helposti saatavilla esim. vehnäjauhot, kaurahiutaleet yms.
- Aika lailla vähän. Käytämme osittain Luomu-raaka-aineita ja meillä opetetaan teoriassa Luomu, jonkin verran tehdään myös Luomu-tuotteita. Meillä ei ole lupaa valmistaa luomutuotteita, joten ne myydään tavallisena tuotteena.
- Olemme käyneet luomun vaatimuksia läpi tunneilla
- Opiskelijoiden aamupala luomupuuroa, ei nähdä kovin vahvana osana oppilaitoksen arkea
- Luomu ei kuulu tutkinnon perusteisiin. Vapaasti valittavissa ei ole luomuopintoja, Sisällöissä näkyy opettajalähtöisesti.
- Emme vastaa hankinnoista, ne kilpailutetaan. Pienien määrien saanti onnistuu, kun hakee itse ostokortilla kaupasta.
- Ei näy millään tavoin
- Jos ei ole selkeästi opetussuunnitelmissa sanottu, niin ei sitä ole aikaa opettaa. Ei voida laittaa työelämän vastuuksi, vaan opetuksessa pitäisi tuoda esiin.

Kehittämissideoita ja toimenpide-ehdotuksia luomun kasvattamiseksi

Hinta ja kustannukset

- Luomuraaka-aineiden hinta alemmaksi
- Ketju pellolta pöytään tehokkaammaksi ja sitä kautta kustannusrakennetta kevyemmäksi, jolloin inflaatiotilanteessakin luomutuotteita olisi mahdollisimman suurella osalla varaa hankkia.
- Hinnoittelun ja kannattavuuden ymmärrys

Koulutus

- Jos halutaan tunnettuutta tutkinnon osiin pitäisi ottaa esille laajemmin ja selkeämmin, ehkä kokonainen teema luomusta tutkinnon osien alle, oppilaitostasolla pitäisi viedä käytännön tasolle
- Luomutuotteiden korostaminen ja mahdollistaminen hankinnoissa.
- Opetussuunnitelmiin luomun lisääminen
- Myös yksittäisten raaka-aineiden käyttö, leivän valmistus, marjat, kasvikset
- Opetukseen pakollisuus luomusta
- Luomuraaka-aineiden tuominen koulutukseen, laadullisen tekemisen esille tuominen, esim. luomubroileri käyttäytyy eri tavalla. Tavanomainen eroaa luomusta!

Tuottaminen ja jalostus

- Uusien tuotteiden kehittäminen ja tuotteiden lisäarvon nosto.
- Satokausiajattelun kehittäminen oleellista
- Tuotekehitys
- Tuottamisen helpottaminen ja sen kautta lisää tuottajia
- Luomun yhdistäminen tuotekehitykseen

Muita ajatuksia

- Lainsäädäntö nykyään valmistuksessa tiukka, valvontaa paljon
- Luomumerkkien osalta alkaa olla jo aika viidakko, eli viestintää luomutuotteista voisi yrittää selkeyttää.
- Markkinointitoimia, tietoisuutta luomutuotteista ja kestävästä tuotannosta
- Näkyvyyttä esim. Taitaja-kisan kautta.
- Kampanjat, ollaan ylpeitä puhtaasta viljelijämaasta ja luomusta. Tiedotusta.
- Lisää tiedotusta ja tukea asian esille tuomiseen
- Luomutietoutta lisättävä: hyödyt, hinta-laatusuhde, parempi näkyvyys kaupassa, tuote-esittelyt

Luomu tutkinnon perusteissa

Ammatillisessa 2. asteen koulutuksessa tutkinnon perusteet ohjaavat opetuksen suunnittelua, sen toteuttamista sekä osaamisen arviointia.

Tällä hetkellä luomu näkyy:

Ravitsemis- ja cateringalan perustutkinnossa

Kokki

1 pakollinen tutkinnon osa
2 valinnaista tutkinnon osaa

Tarjoilija

Ei mainintoja

Elintarvikealan perustutkinnossa

Leipuri-kondiittori

2 pakollisessa tutkinnon osaa

Elintarvikkeiden valmistaja

1 valinnainen tutkinnon osa

Lounasruokien valmistus

– pakollinen tutkinnon osa kokilla

Opiskelija vastaanottaa, varastoi ja käsittelee raaka-aineita.

- kertoo toimipaikassa tai lähialueella käytettävistä luomuruoista, lähiruoista sekä tulkitsee alkuperäistietoja (Hyvä 3–4)
- kertoo itsenäisesti työpaikassa tai lähialueella käytettävistä luomuruoista ja lähiruoista sekä tulkitsee alkuperäismerkintöjä (Kiitettävä 5)

Ruokaleipätuotteiden valmistus

- pakollinen tutkinnon osa, leipuri-kondiittori

Opiskelija valmistaa ruokaleipätuotteita.

- valmistaa luomutuotteita ja erityisruokavaliot tuotteita

Erikoistuotteiden valmistus

- valinnainen tutkinnon osa elintarvikkeiden valmistajalla

Opiskelija valmistaa näytössä yhtä erikoistuotetta seuraavista valinnaisista tuoteryhmistä: vegaanituotteet, viljapohjaiset tuotteet, luomutuotteet, sesonkituotteet ja kansainväliset tuotteet.

Luomu tutkinnon perusteissa

Esim. paikallisesti toteutettavasta valinnaisesta tutkinnon osasta

Lähi- ja luomuraaka-aineiden käyttö elintarvikkeiden valmistuksessa, 15 osp

Vastuullinen gastronomia, 5 osp

Uudistuvat tutkinnon perusteet

Luomu on vastuullisuutta. Millä tavoin luomun pitäisi näkyä vastuullisuusteeman sisällä opetuksessa?

Kiitos!

Ryhmäkeskustelu

Keskustelut käydään kolmen pääkysymyksen kautta.

Teema 1. Mitä luomuosaamista tarvitaan? Miksi?

5 min. omat ajatukset Post-It-lapuille
Ryhmässä keskustelua näkemyksistä 40 min.

Teema 2. Miten luomuosaamisen taso varmistetaan?

5 min. omat ajatukset Post-It-lapuille
Ryhmässä keskustelua näkemyksistä 40 min.

Teema 3. Kehittämisideoita

Näkemysten koonti ja kehittämis ehdotusten kirjaus 10 min.