

# KURSSITYÖT

Riikka Soininen

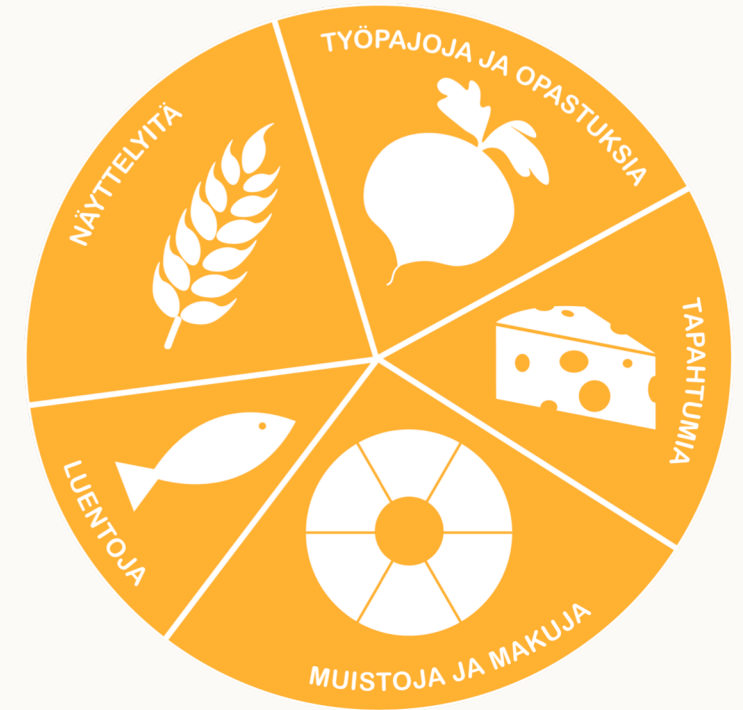
Amanuenssi, Suomen maatalousmuseo Sarka

riikka.soininen@sarka.fi

# Terveellinen ja turvallinen elintarvike

## Kurssin sisältö

- 2 luentoa ma 25.10. ja pe 29.10.
- Vierailu Sarkaan ke 3.11.
- Ryhmätöitä **pe 5.11.** ja ke 10.11.
- Ryhmätöiden esittely pe 12.11.
  - Kirjallinen osuus
  - Suullinen osuus



SUOMEN  
MAATALOUSHMUSEO  
**Sarka**

# Kurssityö

Työpari 1:

Esine: viinapannu

Viinanpolttto

Työpari 2:

Esine: separaattori

Voin valmistaminen

# Kurssityö

Perehtykää kirja- ja nettiaineiston perusteella:

- a) Entisajan ruoanvalmistusprosessiin, jossa esinettä on käytetty sekä esineen rooliin ruoanvalmistusprosessissa.
- b) Miten vastaava vaihe elintarvikkeen valmistuksessa toteutetaan nykyään?
- c) Niihin kemiallisiin prosesseihin, jotka esineen käyttö tai kyseinen valmistusvaihe sai aikaan ja jotka tarvitaan, jotta kyseisen elintarvikkeen valmistus on mahdollista.

a. HISTORIA

b. NYKYPÄIVÄ

c. KEMIA



# Kurssityö

Laatikaa aineiston pohjalta kirjallinen esitys, johon sisältyy

- Kuvaus esineestä
- Kuvaus ruoanvalmistusprosessista ennen ja nyt
  - nimetkää ruoanvalmistusprosessin vaiheet ja käytetyt välineet
- ruoanvalmistusvaiheen takana vaikuttava kemiallinen prosessi
- lähdeluettelo
- esitysmuotona PowerPoint tai LibreOffice Draw

Kurssityöt esitellään suullisesti muulle ryhmälle pe 12.11.