

SeAMK Ruoka etsii toimeksiantajia kursseille

SeAMK Ruoka kouluttaa osaajia koko pelloilta pöytään-ruokaketjuun.

Agrologit opiskelevat mm. kasvituotantoa, kotieläintuotantoa, teknologiaa ja liiketaloutta.

Bio- ja elintarviketekniikan insinöörit opiskelevat esim. elintarviketuotteiden kehittämistä ja valmistusta sekä bioteknologian hyödyntämistä valmistusprosessissa.

Restonomit opiskelevat mm. ruoan ravitsemuslaatua ja hygieniaa, palveluprosessien johtamista sekä tuloksellista ja vastuullista liiketoimintaa.

Mitä yritys saa?

SeAMK Ruoka-yksikön agrologi-, restonomi- ja bio- ja elintarviketekniikan opiskelijat laativat yksilötyönä tai ryhmissä kurssin osana räätälöidyn harjoitustyön yhdessä toimeksiantajan kanssa.

Tarjolla on useita erilaisia kursseja ja harjoitustyön aiheita. Yritys voi antaa yhden tai useamman toimeksiannon.

Tarkemmat kurssikohtaiset tiedot löytyvät seuraavalta sivulta. Kurssien opettajat ohjaavat tutkimusprosessia.

Miten pääsee mukaan?

Lähetä lyhyt kuvaus yrityksestä ja harjoitustyön aiheesta (max. 200 sanaa/aihe) sekä ilmoita yrityksen yhteyshenkilön nimi lisätietojen antajalle.

Osallistuminen on maksutonta, mutta yritys vastaa mahdollisista postitus- tms. kuluista.

Nimetty yhteyshenkilö

- tarkentaa ideaa kurssin opettajien kanssa ennen kurssin alkua
- osallistuu aiheiden esittelyyn kurssin alussa
- antaa opiskelijoille riittävästi tietoa harjoitustyötä varten toteutuksen aikana
- arvioi tutkimuksen onnistumisen yrityksen näkökulmasta
- osallistuu raporttien esityksiin kurssin lopussa



Kurssit

Uudet innovaatiot kasvi- ja kotieläintuotannossa (19.1-30.4.2021)

Agrologiopiskelija- tai opiskelijaryhmä hakee maatalousyrittäjän määrittelemään ongelmaan erilaisia vaihtoehtoja ja ratkaisumalleja. Kehittämistehtävän aihe voi olla kotieläintuotannon, kotieläinten terveydenhuollon, kasvintuotannon tai teknologian osaamisalaan painottuva.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 15.1.2021 mennessä samu.palander@seamk.fi

Konseptilähtöinen tilasuunnittelu (8.3-20.4.2021)

Restonomiopiskelijat suunnittelevat ja luonnostelevat ravintolan konseptia palvelevat tilat. Yritys saa luonnossuunnitelmat keittiöstä ja ravintolasalista, sekä suunnitelman mm. tilojen toiminnallisesta ja visuaalisesta ilmeestä.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 28.1.2021 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi

Hyvän ravitsemuksen edistäminen (2-4/2021)

Restonomiopiskelijat tutkivat vapaa-ajan ympäristössä, järjestössä, yrityksessä tai kunnassa hyvää ravitsemusta edistäviä käytäntöjä. Toimeksiantaja saa kehittämissuhteet toimenpide-ehdotuksineen.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.1.2021 mennessä leena.arjanne@seamk.fi

Messut markkinointikeinona (1.2-18.5.2021)

Restonomiopiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat toimeksiantajayritykselle messuosaston visuaalisen ilmeen, osaston toiminnallisuuden sekä toimivat tuotteiden esittelijöinä ja myyjinä Lakeus kokkaa messuilla 18.5.2021.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 15.2.2021 mennessä paula.juurakko@seamk.fi

Ravitsemuskasvatus ja –projekti (3-4/2021)

Restonomiopiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat yhdessä toimeksiantajan kanssa kohderyhmälle sopivan ravitsemuskasvatusprojektin. Esimerkiksi tapahtuma tai teemapäivä yrityksessä, yhdistyksessä, koulussa tai päiväkodissa. Toteutus voi olla joko paikan päällä tai virtuaalisena.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 19.2.2021 mennessä leena.arjanne@seamk.fi

Tutkimus- ja kehittämistyö (2-10/2021)

Restonomiopiskelijat toteuttavat pienimuotoisen kyselytutkimuksen (esim. asiakastyytyväisyyskysely): suunnittelu, aineiston kerääminen, analysointi, raportointi. Tulosten pohjalta opiskelijat laativat myös kehittämissuunnitelman.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 28.2.2021 mennessä kaija.nissinen@seamk.fi

Ruokalistasuunnittelu (8-12/2021)

Restonomiopiskelijat kehittävät opintojaksolla Sydänmerkki-aterian kriteerit täyttävää reseptiikkaa julkisille ruokapalveluille. Yritys saa reseptit ravintosisältö- ja kustannuslaskelmineen.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.5.2021 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi



Kurssit

Ruokatuotantoprosessit (8-10/2021)

Restonomiopiskelijat kehittävät ammattikeittiön tarpeita vastaavaa reseptiikkaa cook and chill ja/tai cook cold -tuotantotavoilla. Yritys saa reseptit ravintosisältö- ja kustannuslaskelmineen.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.5.2021 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi

Palvelumuotoilu yrityksen kehittämisen työkaluna (8-10/2021)

Restonomiopiskelijat kehittävät Hospitality-alan yritystä palvelumuotoilun menetelmillä. Projektin tuloksena yritys saa kehittämisideoita oman toimintansa kehittämiseen. Projektin tavoitteet ja käytettävät menetelmät sovitaan tapauskohtaisesti.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.5.2021 mennessä ilkka.latomaki@seamk.fi

Palveluyrityksen strateginen kehittäminen (8-10/2021)

Restonomiopiskelijat suunnittelevat yrityksen strategian, tulevien vuosien toimenpidesuunnitelman ja analysoivat jonkin yrityksen toimintaan vaikuttavan sopimuksen sisältöä ja vaikutuksia yrityksen toimintaan.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.5.2021 mennessä ilkka.latomaki@seamk.fi

Tuotekehitys (syksy 2021)

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelijat toteuttavat elintarviketeollisuuden liittyvän tuotekehitysprojektin tarpeesta tuotteeksi -kokonaisuutena. Toimeksiantajan tavoitteiden mukaisesti projektiin sisällytetään ideointi, markkinatutkimus, tuotteen kehitystyö, pakkausratkaisu ja dokumentointi.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.5.2021 mennessä matti-pekka.pasto@seamk.fi

Tutkimus- ja kehityshankkeet

Food Hub – kohtauttamisia, kumppanuuksia ja kokeiluja ruoka-alalla (1.2.2020-31.3.2022)

Etsitään yhteistyöstä ja alihankinnasta kiinnostuneita elintarvikeyrityksiä vastaamaan isojen ruokatalojen tarpeisiin. Tarjolla ilmaisia koulutuksia sekä tilaisuuksia, joissa pienet toimijat esittäytyvät isoille.

Lisätietoja elina.huhta@seamk.fi tai 040 830 0417

Kehittämiprojektit ja palvelut yrityksille

Ruoka-yksikössä käynnistyy vuosittain useita eri tyyppisiä ruokaketjun kehittämiprojekteja koko pellolta pöytään-ketjussa. Tiedustele rohkeasti yrityksellesi soveltuvaa kehittämiprojektia. Lisäksi yksikössä tuotetaan yritysten tarpeisiin maksullista palvelua liittyen mm. biomassoihin, E Living Lab-toimintaan ja ravitsemuspalveluihin.

Lisätietoja taru.maki@seamk.fi



Jatkuvat opinnot

Restonomiopiskelijoiden perusharjoittelu (12.4-6.6.2021)

Harjoittelupaikaksi hyväksytään julkinen tai yksityinen ateriapalveluita tuottava yritys, jossa ateriasuoritteita on vähintään 100 / pv. Harjoittelijan tehtäviin kuuluvat ruoan valmistus ja asiakaspalvelu.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.1.2021 mennessä paula.juurakko@seamk.fi

Restonomiopiskelijoiden syventävä harjoittelu (1.5-31.7.2021 tai 11/2021-1/2022)

Restonomiopiskelijat suorittavat syventävän harjoittelun osana restonomiopintojaan. Harjoittelun työtehtäviin kuuluvat esim. marata-alan esimies-, neuvonta-, markkinointi-, tuotekehitys- tai suunnittelutehtävät.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.3.2021 mennessä paula.juurakko@seamk.fi

Agrologiopiskelijoiden maatilaharjoittelu

Agrologiopiskelijat suorittavat maatilaharjoittelun osana ensimmäisen vuoden agrologiopintojaan. Harjoittelun työtehtäviin kuuluvat esim. maatilalan keskeiset työt tehokkaita, turvallisia ja ympäristön huomioon ottavia työtapoja käyttämällä.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja jussi-matti.kallio@seamk.fi tai 040 680 7150

Agrologiopiskelijoiden erikoistumisharjoittelu

Agrologiopiskelijat suorittavat erikoistumisharjoittelun osana kolmannen vuoden agrologiopintojaan. Harjoittelu syventää opiskelijan tietoja ja taitoja opiskelijan erikoistumisalalta ja opettaa tuntemaan työelämän vaatimuksia.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja marjo.latva-kyyny@seamk.fi tai 040 830 0423

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelijoiden työharjoittelu

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelijat suorittavat työharjoittelun osana kolmannen vuoden opintojaan. Harjoittelun työtehtävät voivat liittyä esim. esimies-, neuvonta-, markkinointi-, tuotekehitys-, suunnittelu-, valvonta- ym. tehtäviin.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja matti-pekka.pasto@seamk.fi

Opinnäytetyöt

Laajempia tutkimus- tai kehittämiskokonaisuuksia voi tarjota opinnäytetyön aiheeksi.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja

Agrologien opinnäytetyöaiheet teija.ronka@seamk.fi

Restonomien opinnäytetyöaiheet paula.juurakko@seamk.fi

Bio- ja elintarviketekniikan insinöörin opinnäytetyöaiheet matti-pekka.pasto@seamk.fi

Rekrytoi opiskelija

Hae opiskelijaa töihin tai harjoitteluun

<https://www.seamk.fi/yrityksille/opiskelijarekry/rekrytoi-opiskelija/>

