

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

Tuotekehitys; bio- ja elintarviketekniikka (1.1-30.4.2022)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.12.2021 mennessä matti-pekka.pasto@seamk.fi

Ruokatuotantoprosessit (10.1-22.4.2022)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 30.11.2022 mennessä eliisa.ylinen@seamk.fi

Ravitsemuskasvatus ja –projekti (18.1-14.4.2022)

Restonomiopiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat yhdessä toimeksiantajan kanssa kohderyhmälle sopivan ravitsemuskasvatusprojektin. Esimerkiksi tapahtuma tai teemapäivä yrityksessä, yhdistyksessä, koulussa tai päiväkodissa.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 9.1.2022 mennessä leena.arjanne@seamk.fi

Tuotekehitys: restonomit (17.2.-1.4.2022)

Restonomiopiskelijat ideoivat ja kehittävät käyttäjälähtöisen ruokatuotteen yritykselle. Toimeksiantajan tavoitteiden mukaisesti projektiin sisällytetään asiakasymmärryksen kerääminen, ideointi, tuotteen suunnittelu ja tuotekehitys, pakkauksen ideointi ja sekä aistinvaraisen arvioinnin raati. Yritys saa tuotteen reseptin ravintosisältö- ja kustannuslaskelmineen.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 17.12.2021 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi

Elämystapahtuma (17.2-13.5.2022)

Opiskelijat suunnittelevat ja toteuttavat yhteistyössä yrityksen kanssa ruokaelämystapahtuman, jossa huomioidaan ruoan lisäksi tila, tunnelma ja ohjelma. Ehdota omaa tapahtumaasi mukaan!

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 3.12.2022 mennessä eliisa.ylinen@seamk.fi



Kurssit

Konseptilähtöinen tilasuunnittelu (8.3-12.4.2022)

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 28.1.2022 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi

Tutkimus- ja kehittämistyö (2-10/2022)

Restonomiopiskelijat toteuttavat pienimuotoisen alaansa liittyvän kyselytutkimuksen (esim. asiakastyytyväisyyskysely): suunnittelu, aineiston kerääminen, analysointi, raportointi. Tulosten pohjalta opiskelijat laativat myös kehittämissuunnitelman. Ehdota omaa aiheitasi mukaan!

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 28.2.2022 mennessä kaija.nissinen@seamk.fi

Palvelumuotoilu yrityksen kehittämisen työkaluna (8-10/2022)

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 31.5.2022 mennessä ilkka.latomaki@seamk.fi

Palveluyrityksen strateginen kehittäminen (8-10/2022)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.5.2022 mennessä ilkka.latomaki@seamk.fi



Jatkuvat opinnot

Restonomiopiskelijoiden perusharjoittelu (11.4-5.6.2022)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.1.2022 mennessä paula.juurakko@seamk.fi

Restonomiopiskelijoiden syventävä harjoittelu (5-7/2022 tai 11/2022-1/2023)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 31.3.2022 mennessä paula.juurakko@seamk.fi

Agrologiopiskelijoiden maatilaharjoittelu 1.5-30.9.2022

Agrologiopiskelijat suorittavat maatilaharjoittelun osana ensimmäisen vuoden agrologiopintojaan. Harjoittelun työtehtäviin kuuluvat esim. maatilalan keskeiset työt tehokkaita, turvallisia ja ympäristön huomioon ottavia työtapoja käyttämällä. Ota rohkeasti yhteyttä mikäli haluat toimia harjoittelutilana!

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. Ota rohkeasti yhteyttä, mikäli haluat toimia harjoittelupaikkana!

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 insinöörien opinnäytetyöaiheet matti-pekka.pasto@seamk.fi

Rekrytoi opiskelija

Hae opiskelijaa töihin tai harjoitteluun

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



Tutkimus- ja kehityshankkeet

Kehittämishankkeet ja palvelut yrityksille

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

Lisätietoja taru.maki@seamk.fi

Ruokasektorin alueellinen ilmastotiekartta (1.6.2021-28.2.2022)

Ruokaketjun ilmasto-osaajilla on tulevaisuudessa kilpailuetu, kun kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia vähähiilisyydestä ja vastuullisuudesta. Ilmastotiekarttaa rakentavat yritykset pääsevät vaikuttamaan alueen ruokasektorin tulevaisuudennäkymiin.

Lisätietoja anu.palomaki@seamk.fi

Ruokaprovinssi 2030 – menestyksen avaimet pellolta pöytään (1.1.2021-31.12.2022)

Osallistu Etelä-Pohjanmaan ruokamaakunnan tulevaisuuden suunnan määrittämiseen vuoteen 2030.

Kaikille avoimet Ruokaprovinssikahvit järjestetään etänä joka kuukauden ensimmäinen keskiviikko klo 14-14.30 Teamsissa. Katso ajantasainen ohjelma ja liittymislinkki kotisivuilta

www.ruokaprovinssi.fi/ruokaprovinssikahvit/

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

Wise Frami Food (1.8.2021-31.8.2023)

Wise Frami Food digitalisoi ruokalaboratoriot ja jakaa parhaat käytännöt avoimia periaatteita hyödyntäen Etelä-Pohjanmaan ruoka-alan yrityksille. Pysy kuulolla!

Lisätietoja markus.ojala@seamk.fi tai 040 482 7939

Food Living Labs Connection People FFLCP (1.5.2020-31.8.2022)

Hankkeen toiminnan tavoitteena on luoda elintarvikeklusterista alueellinen pysyvä innovaatiokeskittymä!

Hanke tarjoaa myös mahdollisuuden yksittäisten yrityscasejen toteuttamiseen elintarvikelaboratoriossa.

Ota rohkeasti yhteyttä ja tarjoa omaa kehittämisaihettasi!

Lisätietoja markus.ojala@seamk.fi tai 040 482 7939

