

SeAMK ruoka-ala etsii toimeksiantajia kursseille

SeAMK ruoka-ala 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-alan 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 yritysyhteyshenkilö

- tarkoittaa 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

Matkailun kokonaisvaltainen tuotekehitys (9.1-5.3.2023)

Opiskelijat suunnittelevat yritykselle matkailupalvelun, jossa huomioidaan matkailun tulevaisuuden ennakointi ja trendit, asiakaslähtöinen tuotekehitysprosessi, hinnoittelu, markkinointi ja myynti sekä matkailun toimintaympäristö.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 2.12.2022 mennessä sanna.jyllila@seamk.fi

Ruokatuotantoprosessit (9.1-22.4.2023)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 9.12.2022 mennessä eliisa.ylinen@seamk.fi

Ravitsemuskasvatus ja –projekti (18.1-14.4.2023)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 22.1.2023 mennessä leena.arjanne@seamk.fi

Käytäntölähtöinen tilasuunnittelu (19.1-11.3.2022 ja 6.3-14.4.2022)

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja ensimmäiseen hakuun 19.12.2022 ja toiseen 31.1.2023 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi

Tuotekehitysprojekti (16.2.-31.3.2023)

Opiskelijat kehittävät yritykselle uuden käyttäjälähtöisen elintarvikkeen tai ruokatuotteen. Yritys saa valmiin tuotteen reseptin ravintosisältö- ja kustannuslaskelmineen.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 13.1.2023 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi



Kurssit

Tutkimus- ja kehittämistyö (2-10/2023)

Restonomiopiskelijat toteuttavat pienimuotoisen alaansa liittyvän kyselytutkimuksen (esim. asiakastytyväisyyskysely): suunnittelu, aineiston kerääminen, analysointi, raportointi, kehittämissuunnitelma. Ehdota omaa aiheitasi mukaan!

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 28.2.2023 mennessä kaija.nissinen@seamk.fi

Matkailuyrityksen kehittäminen tiedon avulla (6.3-30.4.2023)

Opiskelija laatii yritykselle kehittämissuunnitelman, jossa tunnistetaan matkailutoimialan tietolähteiden pohjalta liiketoiminnan tulokseen vaikuttavat tekijät ja avainluvut sekä analysoidaan niitä strategisen ja operatiivisen päätöksenteon tueksi.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 10.2.2023 mennessä sanna.jyllila@seamk.fi

Rekrytoi opiskelija

Rekrytoi SeAMK opiskelija yritykseenne töihin tai harjoitteluun!

Jätä hakuilmoitus tänne:

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



Jatkuvat opinnot

Restonomiopiskelijöiden perusharjoittelu

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja paula.juurakko@seamk.fi

Restonomiopiskelijöiden syventävä harjoittelu

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja paula.juurakko@seamk.fi

Agrologiopiskelijöiden maatilaharjoittelu

Agrologiopiskelijät suorittavat maatilaharjoittelun osana ensimmäisen vuoden agrologiopintojaan. Harjoittelun työtehtäviin kuuluvat esim. maatilan 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

Agrologiopiskelijöiden erikoistumisharjoittelu

Agrologiopiskelijät tekevät erikoistumisharjoittelun osana kolmannen vuoden opintoja. Harjoittelun tarkoituksena on lisätä opiskelijan oman alan osaamista. Ota yhteyttä. Kerron mielelläni asiasta lisää ja tiedotan opiskelijoille harjoittelupaikoista.

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

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelijöiden työharjoittelu

Bio- ja elintarviketekniikan insinööriopiskelijät 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 kaija.nissinen@seamk.fi

Bio- ja elintarviketekniikan insinöörien opinnäytetyöaiheet margit.narva@seamk.fi



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

Frami Food Lab (1.5.2020-30.6.2023)

Hanke rakentaa Frami Food Labin ympärille yrityskonsortiota. Konsortiossa viestitään ajankohtaisista asioista ja mahdollistetaan osallistuminen living labin kehittämiseen. Tämän lisäksi hankkeessa luodaan alueen yrityksiä kehittäviä kv-verkostoja.

Lisätietoja karri.kallio@seamk.fi

EQVEGAN – European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry (12/2020-11/2023)

The courses for Trainers, vocational, and university students will deal with digitalization, automation, protein-based processing, green skills, and soft skills.

Lisätietoja gun.wirtanen@seamk.fi

Wise Frami Food (1.8.2021-31.8.2023)

Wise Frami Food digitalisoi Frami Food Labin. Hanke jakaa laboratorioista kokeilujen aikana saadun datan jatkokäyttöön. Näin testien tieto tulee hyödynnettyä täysin. Ota yhteyttä ja tule kokeilemaan!

Lisätietoja markus.ojala@seamk.fi

Ilmastokestävät elintarvikeprosessit (1.12.2021-31.8.2023)

Hankkeen tavoitteena on selvittää Etelä-Pohjanmaan alueen elintarvikealan pk-yritysten mahdollisuuksia prosessiensa ympäristöjalanjäljen pienentämiseen kohti tehokkaampia toimintamalleja. Ota yhteyttä ja lähde mukaan laskentapilotointeihin!

Lisätietoja jonni.viitala@seamk.fi

Luonnontuotealan täydennyskoulutus (2022-2024)

4. opintojakson alustava sisältö: luonnontuotteiden laadunhallinta, jäljitettävyys, ruokaturvallisuus, raaka-aineiden uudet käyttömuodot, pakkausratkaisut ja -merkinnät, soveltuvat tuotantomenetelmät, -laitteet ja analyysimenetelmät & tuotekonseptit.

Lisätietoja gun.wirtanen@seamk.fi



Tutkimus- ja kehityshankkeet

Hevosalan uudet liiketoimintamahdollisuudet Green Caren ja hyvinvoinnin kautta (1.4.2022-30.9.2023)

Ihmisten ja hevosten hyvinvointiin keskittyvässä ”Green Care heppahankkeessa” kehitetään hevosalalle uusia harrastuspalveluita, joiden avulla tuetaan myös maaseudun elinvoimaisuutta. Hankkeessa toteutetaan mm. työpajoja, tutustumisia ja pilotointeja.

Lisätietoja soila.huhtaluhta@seamk.fi

Euroopasta E-P:lle, vinkkejä Euroopasta suomalaiseen maataloustuotantoon (1.4.2022-30.9.2023)

Hanke hyödyntää kansainvälisten ruoka-alan hankkeiden uutta tietoa, toimintatapoja ja innovaatioita maatalouden digitalisaation ja ilmastokestävyyden parantamisessa. Tietoa jalkautetaan eri viestintäkanavien ja kv-seminaarin muodossa.

Lisätietoja anu.palomaki@seamk.fi

PREMIUM (1.4.2022-31.8.2023)

PREMIUM-hanke auttaa eteläpohjalaisia elintarvikeyrityksiä kehittämään tuotteistaan erityisen erottuvia kuluttajapalautetta kuunnellen. Tulossa kolme maksutonta työpajaa 11/22, 2/23 ja /23. Tule mukaan!

Katso lisää: www.seamk.fi/PREMIUM

Lisätietoja elina.huhta@seamk.fi

YDIRE (1.1.2022-31.8.2023)

YDIRE-hanke tukee lähiruokayrityksiä kehittymään muutosjoustavammaksi yhteistyön ja digitalisaation keinoin. Keväällä 2023 tulossa kolme maksutonta ja kaikille avointa tilaisuutta liittyen verkostoitumiseen, yhteistyöhön sekä digitaalisten työkalujen hyödyntämiseen elintarvikeyrityksissä.

Lisätietoja hanna.merilainen@seamk.fi

KORU – Koulutuksella ruokamaakunta nousuun (1.1.2022-31.8.2023)

KORU-hanke tarjoaa maakunnassa **oman osaamisen päivittämistä** sekä uusia **yhteistyöverkostoja** yrityksille ja muille yhteisöille. KORUN tarjoamat **maksuttomat koulutustyöpajat** ovat monipuolisia ja osallistujien on mahdollista valita yritystään parhaiten palvelevat koulutustyöpaketit. Kevään 2023 koulutusten aiheina mm. asiakaslähtöinen projektikoulutus, laadunvarmistusmenetelmät sekä living lab -ympäristöt prosessien ja tilojen kehittämisessä.

Lisätietoja: taina.seppala-kolkka@seamk.fi

Verkkosivut: <https://projektit.seamk.fi/koru>

