

SeAMK RUOKA-ALA yritysyhteistyö 2023-2024

SeAMK ruoka-ala kouluttaa osaajia koko pellolta pöytään-ruokaketjuun

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

Agri-food Engineering-ohjelman kansainväliset opiskelijat opiskelevat mm. maatalousperäisten raaka-aineiden tuntemusta, elintarvikeprosesseja ja laadunhallintaa sekä tuotanto- ja automaatioteknologiaa.

Bio- ja elintarviketekniikan insinöörit opiskelevat mm. elintarvikkeiden kehittämistä ja valmistusta sekä bioteknologian hyödyntämistä elintarvikealan valmistusprosessissa.

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

Etsimme toimeksiantajia

SeAMK ruoka-alan opiskelijat laativat yksilötyönä tai ryhmissä opintojakson osana räätälöidyn harjoitustyön yhdessä toimeksiantajan kanssa.

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

Miten pääsee mukaan?

Lähetä lyhyt kuvaus yrityksestä ja harjoitustyön aiheesta sekä ilmoita yrityksen yhteyshenkilön nimi lisätietojen antajalle.

Osallistuminen on maksutonta. Yritys vastaa mahdollisista postitus tai materiaalikuluista yms.

Yrityksen yhteistyöhenkilö

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

Ehdota omaa toimeksiantoasi

Löydät opintojaksokuvaukset sekä muut yhteistyömahdollisuudet seuraavalta sivulta.

Opintojakson opettaja ohjaa prosessia. Ota rohkeasti yhteyttä nimettyyn opettajaan ja ehdota toimeksiantoasi opintojaksolle.



Opintojaksot; tule toimeksiantajaksi!

Erikoiskasvit ja kasvatust 8.1-25.2.2024

Agrologi-opiskelijat hankkivat tietoa yritystä kiinnostavasta erikoiskasvista tai kasvatustavasta painottuen kasvin viljelyvaatimuksiin. Myös markkinointi sekä tuotekehitysprosessi voivat sisältyä toimeksiantoon.

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 8.1.2024 mennessä anna.tall@seamk.fi

Käyttäjälähtöinen tilasuunnittelu 11.3-5.5.2024

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 9.2.2024 mennessä kirta.nieminen@seamk.fi

Tutkimus- ja kehittämistyö 1.2-31.10.2024

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 28.2.2024 mennessä kaija.nissinen@seamk.fi

Matkailun kokonaisvaltainen tuotekehitys 10.1-3.3.2024

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja 4.12.2023 mennessä sanna.jyllila@seamk.fi



Rekrytoi ruoka-alan harjoittelija!

Restonomiopiskelijoiden 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

Restonomiopiskelijoiden syventävä harjoittelu

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

Ilmoittautuminen ja lisätietoja paula.juurakko@seamk.fi

Agrologiopiskelijoiden maatilaharjoittelu

Agrologiopiskelijat 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

Agrologiopiskelijoiden erikoistumisharjoittelu

Agrologiopiskelijat 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 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 yritykselläsi on tarjota harjoittelupaikka!

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



Ruoka-alan opiskelijoiden opinnäytetyöt

Laajempia tutkimus- tai kehittämiskokonaisuuksia voi tarjota opinnäytetyön aiheeksi. Opinnäytetyön tekemiseen on hyvä varata aikaa 6-9 kk; selvitysosio voi valmistua hieman tätä nopeamminkin. Opiskelijat aloittavat opinnäytetöitä ympäri vuoden, mutta lukuvuoden alussa on suuri todennäköisyys löytää tekijä.

Lisätietoja ja ilmoittautuminen opinnäytetyön toimeksiantajaksi:

Agrologien opinnäytetyöaiheet teija.ronka@seamk.fi

Restonomien opinnäytetyöaiheet kaija.nissinen@seamk.fi

Bio- ja elintarviketekniikan insinöörien sekä englanninkielisten Agri-food Engineering-opiskelijoiden opinnäytetyöaiheet margit.narva@seamk.fi

Ruoka-alan maksulliset palvelut yrityksille

Mikäli et löytänyt esitteestämme tarpeisiisi sopivaa palvelua ja kaipaat jotain enemmän, SeAMK tarjoaa maksullisia ruoka-alan palveluja muun muassa yrityksen tuotekehityksen tueksi. Räättälöimme tarpeisiisi sopivan palvelun. Kysy rohkeasti lisää!

Ota yhteyttä karri.kallio@seamk.fi tai poimi ideoita palvelutarjonnastamme www.seamk.fi/tyoelamalle/maksulliset-asiantuntijapalvelut/ruoka-alan-palvelut/

Rekrytoi SeAMK opiskelija

SeAMKissa opiskellaan luonnonvara- ja ravitsemisalan lisäksi monipuolisesti muitakin eri aloja, esimerkiksi liiketaloutta, kulttuuria, sosiaali- ja terveysalaa sekä tekniikkaa.

Rekrytoi SeAMK opiskelija yritykseenne töihin tai harjoitteluun!

Voit jättää hakuilmoituksesi tänne www.seamk.fi/yrityksille/opiskelijarekry/rekrytoi-opiskelija/



Ruoka-alan tutkimus- ja kehittämishankkeet

Digitaalinen kaksoisiirtymä 1.6.2023-30.9.2025

Kestävä digitaalinen kaksoisiirtymä järjestää yrityssectorille, etenkin Seinäjoen alueen yrityksille suunnattuja tilaisuuksia, pilotointi mahdollisuuksia, sekä teemaviikkoja joihin toivotaan osallistujia laajasti yrityskentältä. Katso lisää: projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/kestava-digitaalinen-kaksoisiirtyma/

Lisätietoja merja.makipelkola@seamk.fi

HIGHFIVE 1.12.2022-31.12.2025

HIGHFIVE-projekti tukee ruoka-alan pk-yrityksiä digitaalisessa ja kestävässä kaksoisiirtymässä. Hanke verkottuu Euroopan laajuisesti ja tukee yrityksiä myös rahallisesti innovaatiohankkeissa! Seuraava haku alkaa tammikuussa 2024!. Lue lisää: highfive.ss4af.com/

Lisätietoja markus.ojala@seamk.fi

Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinsi 1.9.2023-31.8.2025

Tavoitteena todentaa ruokajärjestelmän vastuullisuustyötä Etelä-Pohjanmaalla ja edistää vähähiilisyystyötä etsimällä uusia toimintamalleja ja ratkaisuja yrityksille. Hankkeessa luodaan verkosto, joka lisää tiedonkulkua eri toimijoiden välillä. Lue lisää: projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/kestava-ja-vastuullinen-ruokaprovinsi/

Lisätietoja kaisa.makela@seamk.fi

KOMIO - Maankäyttösektorin ilmasto-osaamisen koulutusyhteistyö 1.8.2023-30.9.2024

Yhdeksän korkeakoulua yhdistää voimansa Hiilestä kiinni- hankkeissa ja tuo ajankohtaisen ilmasto-osaamisen kaikkien saataville avoimen oppimisen alustalle ja Agrihubiin!

Lue lisää: hamk.fi/komio

Lisätietoja marjastiina.teixeira@seamk.fi

Osallistujälähtöinen moniammatillinen koulutuspolku - OSMO-hanke 1.9.2022-1.8.2024

Hanke tarjoaa monipuolisia täsmäkoulutuksia majoitus-, ravitsemis-, matkailu- ja tapahtuma-alojen tekijöille tai aloille siirtyville. Kevään 2024 koulutusten teemoja ovat mm. tarjoilu, tapahtumatuotanto, visuaalinen viestintä ja palvelumuotoilu. Lue lisää: projektit.seamk.fi/OSMO

Lisätietoja anne-mari.latvala@seamk.fi

VHH – Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet 1.9.2023-31.8.2025

Hankkeessa autetaan Etelä-Pohjanmaalla toimivia pieniä elintarvikeyrityksiä sekä elintarvikkeita jalostavia maatiloja kehittämään entistä vastuullisempia ja vähähiilisempiä ruoka- ja juomatuotteita kuluttajien tarpeita kuunnellen. 2024 tulossa useita tilaisuuksia. Lue lisää: projektit.seamk.fi/kestavat-ruokaratkaisut/vhh-vastuulliset-ja-vahahiiliset-elintarvikkeet/

Lisätietoja elina.huhta@seamk.fi

