



Paula Juurakko

Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Vastuullinen ja turvallinen Ruoka-ala



Agrologi, AMK



Bio- ja elintarviketekniikan
Insinööri, AMK



Restonomi, AMK



Kaikille SeAMK:n opiskelijoille yhteiset perusopinnot

Osaajaksi kehittyminen

- Opiskelu ammattikorkeakoulussa
- Urasuunnittelu ja kansainvälisyys
- Viestintätaidot
- Tieto- ja viestintätekniikka

Liiketoiminta- ja yrittäjyysosaaminen

- Yrittäjyyden perusteet
- SeAMK innovaatioviikko

Tutkimus- ja projektiosaaminen

- Tutkimus- ja kehittämistyön perusteet
- Projektitoiminnan perusteet



Ruokaketjun perusopintoja

Viestintävalmiudet

Kielet ja viestintä

Matemaattis-Luonnontieteelliset valmiudet

Matematiikka, kemia, fysiikka

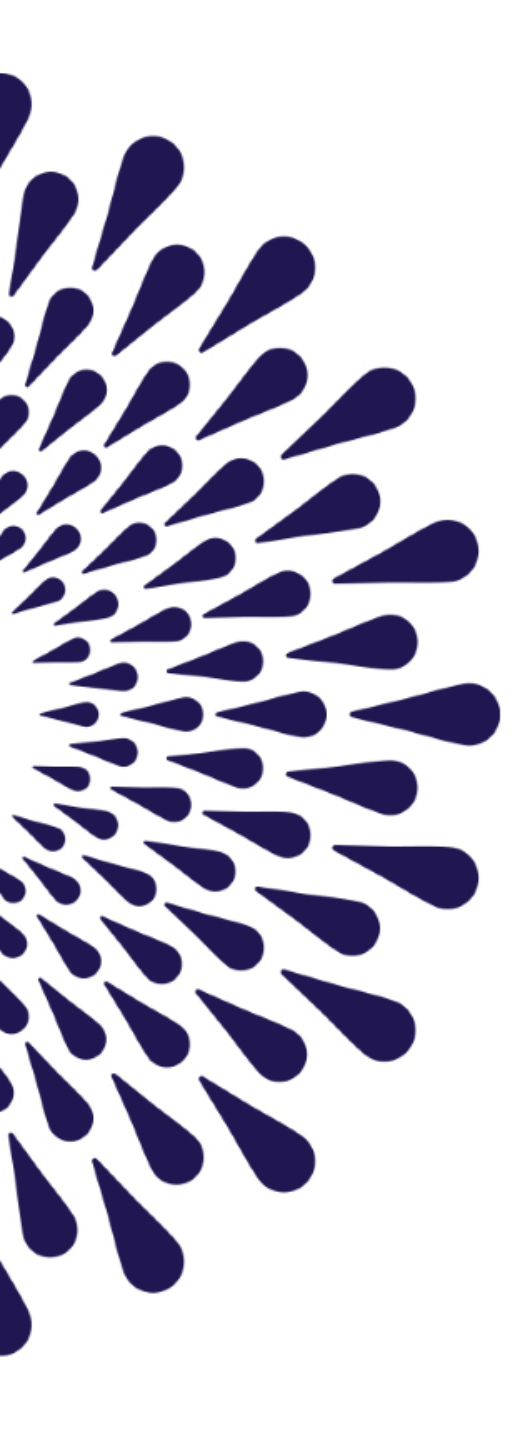
Ruokaketjuun liittyviä opintoja

Ruokaketjun toiminta ja –vastuullisuus, liiketoiminta



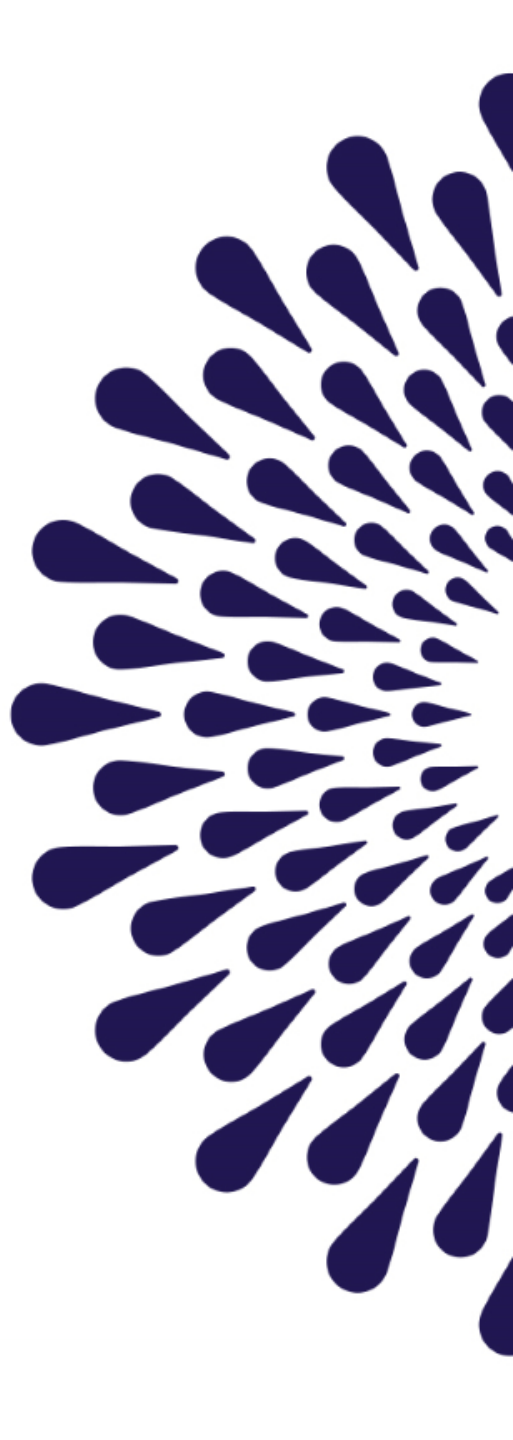
Laajuudet vaihtelevat tutkinto-ohjelmittain





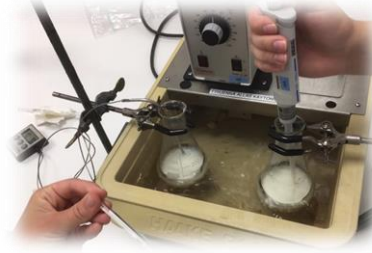
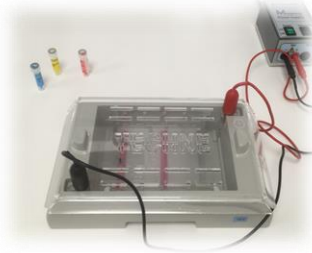
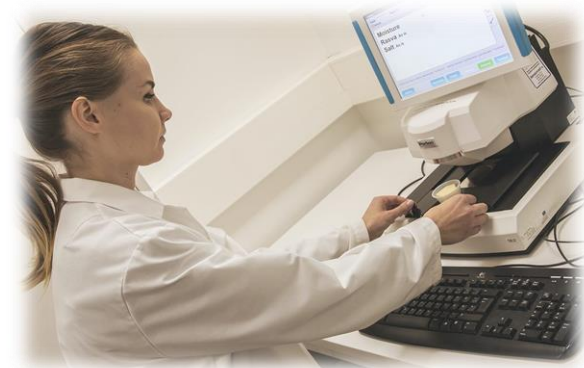
Bio- ja elintarviketekniikan insinööri (AMK)

SeAMK 



Bio- ja elintarviketekniikka

- Koulutus antaa valmiuksia elintarvikkeiden teolliseen valmistamiseen ja kehittämiseen.
- Tarvitaan kykyä soveltaa luonnontieteitä ja yhdistää se nykyaikaiseen tekniikkaan



Bio- ja elintarviketekniikan insinöörin työllistyminen

Mahdollisia työnantajia:

Saarioinen Oy	Valio Oy
Fazer Leipomot Oy	Atria Suomi Oy
Suomen Nestlé Oy	HKScan Finland Oy
Suomen Sokeri Oy	Arla Oy
A-Rehu Oy	Fazer Makeiset Oy
Vaasan Oy	Oy Gustav Paulig Ab
Hätälä Oy	Hämeenlinnan Osuusmeijeri
Orkla Foods Finland Oy	Eckes-Granini Finland Oy Ab
Sucros Oy	Juustoportti Food Oy
Froneri Finland Oy	Atria-Chick Oy
Meira Oy	Fazer Finland Oy
Apetit Ruoka Oy	Kaslink Oy
Viking Malt Oy	Heimon Kala Oy
Finn Spring Oy	Kivikylän kotipalvaamo Oy
Olvi Oy	Orkla Confectionery & Snacks
Kiantama Oy	Ravintoraisio Oy Finland Ab
Härmä Food Oy	Snellman Köttförädling Ab

Tehtävä- nimikkeitä:

Projekti-insinööri

Suunnittelupäällikkö

Laatupäällikkö

Markkinointipäällikkö

Tuotantoinsinööri

Terveystarkastaja

Tuotantovastaava

Elintarvikeinsinööri



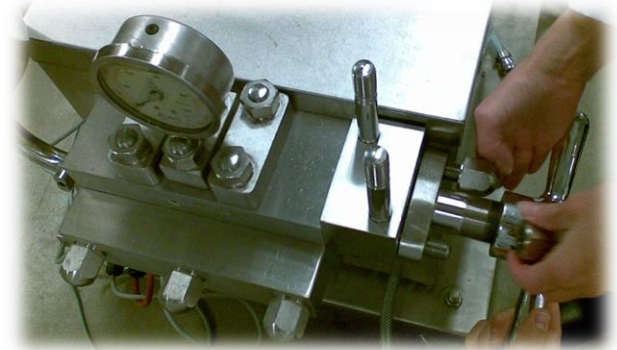
Bio- ja elintarviketekniikan insinööri - opinnot

- Laajuus 240 op ja kesto n. 4 vuotta.
 - Opiskelu on lähi- ja verkko-opintoja sekä paljon käytännön laboratorioharjoituksia, oppimistehtäviä ja laskuharjoituksia.
 - Kesäisin on mahdollista tehdä projektioopintoja, harjoittelua ja kesäopintoja.
- Yhteiset perusopinnot
- Projekti- ja työpaikkaopinnot 2. vuoden keväällä.
- Harjoittelu 3. vuoden keväällä.
- Opinnäytetyö tehdään opintojen loppuvaiheessa.



Ammatilliset opinnot

- Eri raaka-aineiden ominaisuudet ja prosessointi,
- prosessien kehittäminen,
- tuotantoyrityksen johtaminen,
- ruokaturvallisuus, prosessihygieniat ja
- automaatio.



Syventävät opinnot

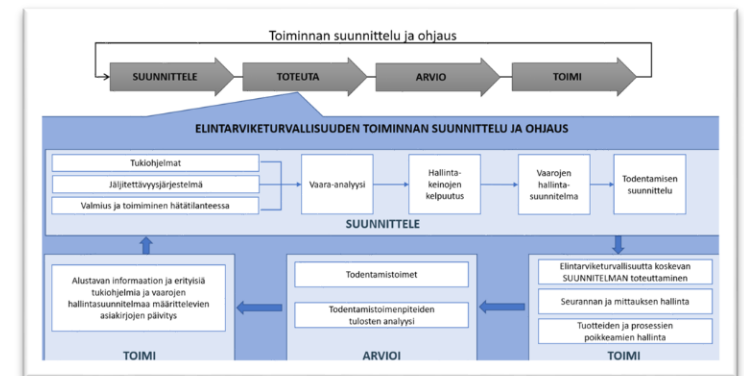
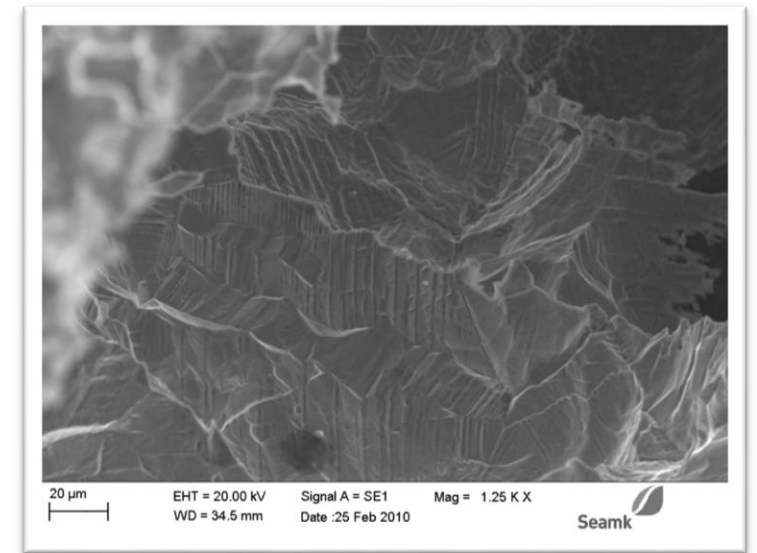
Toisen opiskeluvuoden aikana valitaan:

- Vilja- ja kasvisteknologia,
- meijeri- ja juomateknologia tai
- lihateknologia.



Syventävät opinnot

- Hygieeninen suunnittelu,
- elintarviketeollisuuden prosessien kehittäminen,
- tai yrittäjyyttä tukevat opinnot, johtaminen, ravitsemus, kestäväkehitys.



FoodLab



Aistilaboratorio



Analyysi- laboratorio



Linkit

- [Insinööri \(AMK\), Bio- ja elintarviketekniikka](#)
- [Opinto-opas](#)
- [Bio- ja elintarvikelaboratorio](#)

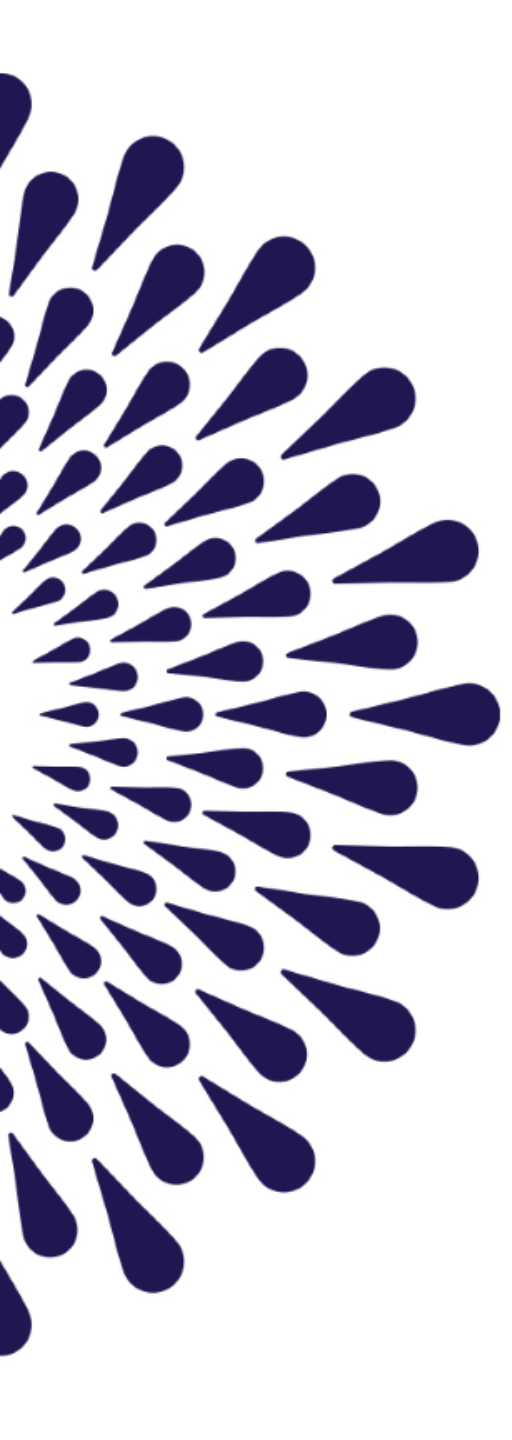


[Virtuaalinen SeAMKkampus](#)

[Tutkinto-ohjelmat ja lisätietoa](#)

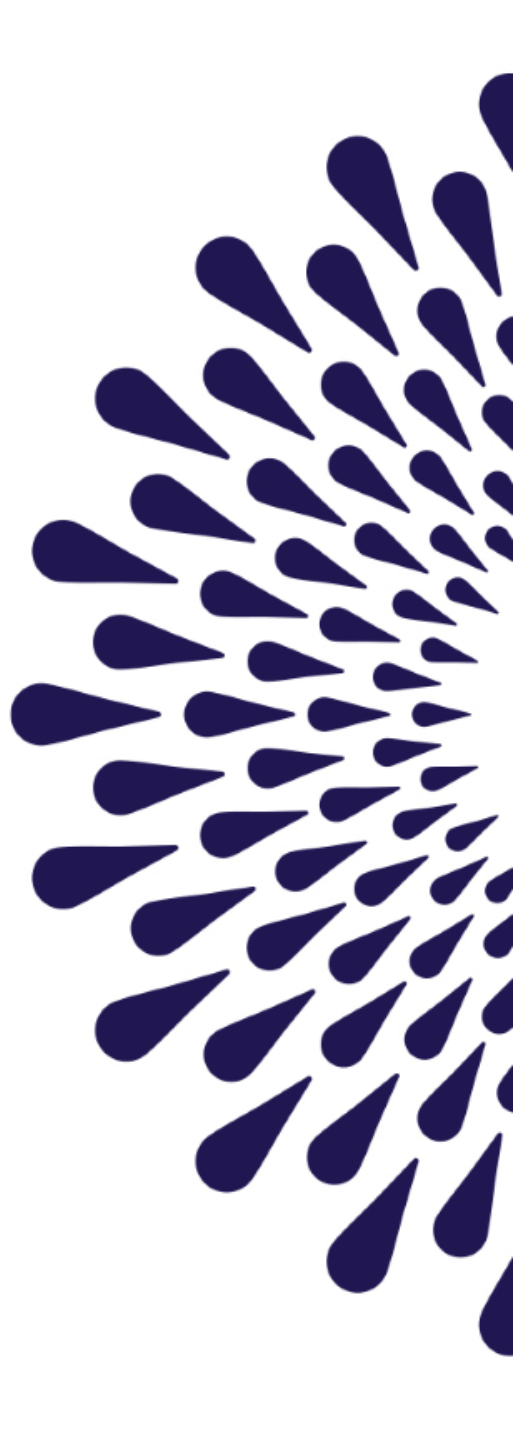
[SeAMKin kansainvälinen korkeakouluverkosto](#)





SeAMKin muut koulutusalat

SeAMK 



SeAMKin yleisinfo

- Noin 5000 opiskelijaa
- 400 työntekijää
- 21 AMK-tutkinto-ohjelmaa
- 13 YAMK-tutkinto-ohjelmaa
- Avoimen AMKin opintoja
- TKI-toimintaa
- Täydennyskoulutusta
- Yli 17000 valmistunutta tutkintoa
- Yli 56 % valmistuneista työllistyy E-P:n alueelle
- 60 % opiskelijoista tulee E-P:n alueelta

[SeAMKin koulutusalat Opintopolussa](#)

[Opetussuunnitelmat, SeAMK](#)



SeAMKin arvot

Yrittäjähenkisyys

Etsimme uutta ja kokeilemme rohkeasti, meillä on lupa epäonnistua kokeilussa, mutta emme anna periksi. Meillä on tekemisen meininki. Olemme palvelualttiita ja toimimme tuloksellisesti.

Kansainvälisyys

Tarjoamme opiskelijoille ja henkilökunnalle mahdollisuuden kansainvälistymiseen ja edistämme kykyä toimia monikulttuurisessa ympäristössä. Kansainvälistämme maakuntaa.

SeAMK-henki

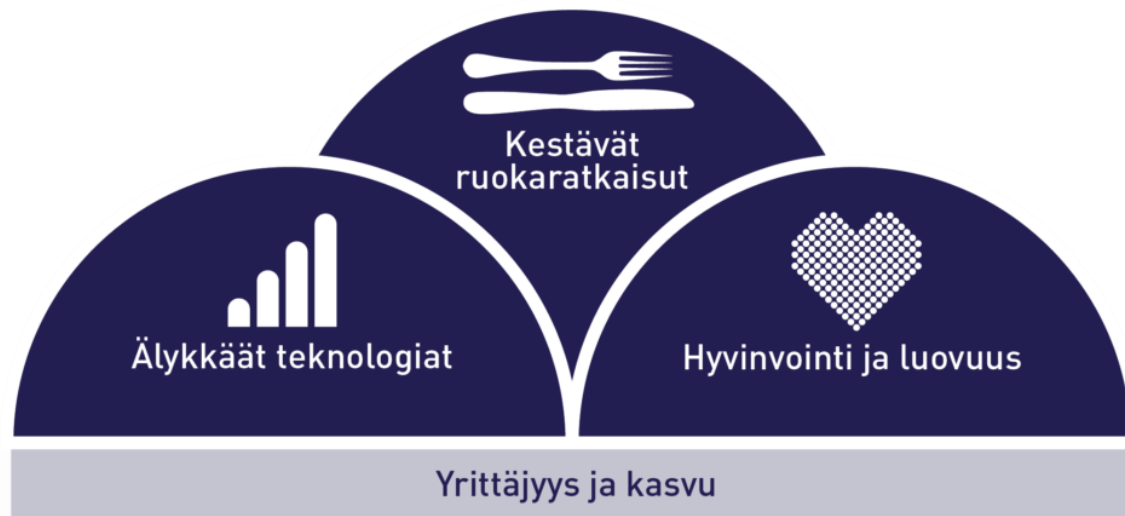
Teemme asioita yhdessä, arvostamme toisiamme ja välitämme toisistamme. Toimimme avoimesti ja vuorovaikutuksellisesti. Iloitsemme yhdessä menestyksestä. Olemme ylpeitä osaamisestamme ja ammattikorkeakoulustamme.

Vastuullisuus

Kannamme vastuuta opiskelijoiden ammattitaidosta ja työllistymisestä sekä maakunnan menestyksestä. Välitämme yhteisestä hyvinvoinnista ja ympäristöstä. Vastaamme jokainen tekemisestämme ja rohkaisemme opiskelijoita vastuun ottamiseen. Kehitämme osaamistamme ja jaamme tietoa muille.



SeAMKin painoalat



SeAMK profiloituu yrittäjyyteen ja ruokaan sekä haluaa visionsa mukaisesti olla paras korkeakoulu opiskelijalle.

SeAMKin painoalat ovat yhtenevät Etelä-Pohjanmaan korkeakoulustrategian ja maakuntastrategian painoalojen kanssa.

SeAMK suuntaa opetus- ja TKI-toimintaansa sekä verkostojansa painoalojen mukaan.

Painoalojen sisällä SeAMKin vahvuusalat ovat ruokaturvallisuus, digitaalinen valmistus, hyvinvointiteknologia sekä kasvuyrittäjyys ja omistajanvaihdokset.

