

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne.

Viite:

Pasto, M-P., Närvä, M., Kallio, K. & Ventelä, S. 2020. Seinäjoella Ruoka on Framilla. Elintarvike ja Terveys 34 (1), 34 - 37.



SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Lehtori Matti-Pekka Pasto
Yliopettaja Margit Närvä
Projektipäällikkö Karri Kallio
Lehtori Sarita Ventelä

Kuvat: Matti-Pekka Pasto

Seinäjoella Ruoka on Framilla

Seinäjoen ammattikorkeakoulun Ruoka-yksikkö muodostaa ainutlaatuisen ruoka-alan osaamiskokonaisuuden. SeAMK Ruoka -yksikössä on otettu ruoka-ala haltuun pelloilta pöytään saakka. Ruoka-yksikkö tuottaa monipuolista ruoka-alan koulutusta ja TKI-toimintaa innovatiivisissa oppimisympäristöissä.



Opetusravintola Prikan sali Seinäjoen ammattikorkeakoulussa.

Koulutusmahdollisuudet

SeAMK Ruoka tarjoaa opintoja pellolta pöytään. Ruoan alkutuotannon osaamista voi hankkia kouluttautumalla agrologiksi. Ruokatuotannon prosessit tulevat tutuksi bio- ja elintarviketekniikan koulutuksessa ja ravitsemispalveluihin liittyvää osaamista voi hankkia kouluttautumalla restonomiksi. Näiden eri alojen asiantuntijat voivat syventää osaamistaan Ruokaketjun kehittäminen (ylempi AMK) -opinnoilla. Näissä ylempien AMK:n opinnoissa kehitetään osaamista ruokaketjun eri vaiheista. Osa opintojaksoista toteutetaan niin, että samoilla tunneilla on agrologi-, bio- ja elintarviketekniikan insinööri- ja restonomitaustaisia opiskelijoita, jolloin ruokaketjun eri vaiheissa työskentelevät asiantuntijat voivat käydä vuoropuhelua ja verkostoitua keskenään.

Ylempi (AMK) -opinnot on tarkoitettu suoritettavaksi työn ohessa. Myös agrologi, insinööri ja restonomi (AMK) -opinnot voi suorittaa monimuoto-opintoina työn ohessa. Monimuoto-opinnoissa opiskelija pystyy yhdistämään omassa työssään tekemiä huomioita opintojen aikana käsiteltävään teoriataustaan.

Bio- ja elintarviketekniikan opinnot kiinnostavat

Bio- ja elintarviketekniikan opinnoissa hankitaan osaamista luonnontieteistä, ruokaketjun eri vaiheista, elintarviketeleprosessitekniikasta ja tuotantoyrityksen johtamisesta. Elintarviketeleprosessitekniikan opinnoissa opiskellaan esimerkiksi ruokatuotteiden valmistusprosesseja, yksikköprosesseja ja tuotantoprosessin suunnittelua. Tuotantoyrityksen johtamiseen liittyvissä opinnoissa opiskellaan tuotantotaloutta, tilaus-toimitusketjun hallintaa ja tuotekehitystä. Opintojen aikana eri raaka-aineet, kuten kasvik-

set, marjat, maito, vilja ja liha tulevat tutuiksi.

Bio- ja elintarviketekniikan tutkinto-ohjelmassa opiskelija voi suuntautua joko elintarviketeknologiaan tai liha- ja valmisruokateknologiaan. Elintarviketeknologian suuntautumisessa opiskellaan monipuolisesti eri raaka-aineiden (maito, vilja, liha) prosessointia sekä niiden monipuolista hyödyntämistä ruokaturvallisuus huomioiden. Opinnot sisältävät laboratorio-opintoja. Liha- ja valmisruokateknologian suuntautumisessa kiinnitetään huomiota raaka-aineen hyödyntämisen kestäväseen kehitykseen, erityisesti ympäristönäkökulmiin. Valmisruokateknologiassa käsitellään monipuolisesti eri raaka-ainevaihtoehtoja sekä uusia innovatiivisia pakkausratkaisuja. Uudet pakkausratkaisut mahdollistavat tulevaisuudessa uudentyypisten valmisruokatuotteiden tuomisen markkinoille. Kuluttajien kysyntä valmisruokatuotteita kohtaan lisääntyy niiden helppouden ja vaivattomuuden vuoksi. Opinnot sisältävät projektiopintoja, joiden avulla opiskelija saa valmiuksia toimia insinöörinä ja hankkii erityisosaamista valitsemaltaan osa-alueelta.

Kiinnostus bio- ja elintarviketekniikan koulutusta kohtaan on lisääntynyt viime vuosina. Mediassa on ollut esillä vastuulliseen ruuantuotantoon liittyvää keskustelua, mikä on lisännyt kiinnostusta bio- ja elintarviketekniikan insinöörin koulutusta kohtaan. Kuluttajat haluavat tietää ruoan alkuperän ja miten sitä on prosessoitu.

SeAMKin bio- ja elintarviketekniikan insinööriopintoihin hakeutuu opiskelijoita ympäri Suomea, lähes puolet opiskelijoistamme tulee maakunnan ulkopuolelta. Etelä-Pohjanmaa on tunnettu vahvana ruokateollisuuden keskittymänä, mikä osaltaan vahvistaa rooliamme ruokateollisuuden osaajien kouluttajana.

Oppimisympäristöt

Ruoka-yksikön opiskelijoita ja sidosryhmiä palvelevat monipuoliset oppimisympäristöt. Käytössä on elintarvikelaitoksen vaatimukset täyttävä pilotointiympäristö, jossa voidaan testata erilaisia tuotekonsepteja, pakkausratkaisuja sekä tehdä tuotteiden teknologisten ominaisuuksien määrittäyksiä. Tila on helposti muokattavissa leipomo-, meijeri-, liha-, valmisruoka-, vilja-, juoma- ja fermentoitujen tuotteiden valmistukseen. Tällä hetkellä pilotointiympäristön prosesseihin rakennetaan digitaalisesti ohjattavia valvontaja ohjausjärjestelmiä. Lisäksi suunnitteilla on robottien ja konenäön mahdollisuuksien testaaminen pilotointiympäristössä. Ruokaturvallisuuden ja laadun kehittämiseen on käytössä uusi kemian ja mikrobiologian laboriokokonaisuus. Tutkimuksen käyttöön on varattu oma analyysilaboratorio laitteineen, esimerkiksi UHPLC-laitteisto. Aistinvaraista arviointia opiskelijat harjoittelevat siihen suunnitellussa tilassa, jota hyödynnetään myös TKI-toiminnassa. Opintojen aikana



Tutkimuksen käytössä on oma analyysilaboratorio.



Opetusravintola Prikan keittiö.



FoodLabin kylmäkaappeja.



opiskelijat työskentelevät myös robotiikan laboratoriossa sekä automaatiolaboratoriossa. Opetusravintola Prikka on hyvin varusteltu ammattikeittiö, jossa tuotteita voidaan valmistaa ja testata ravintolaympäristössä kuluttajilla. Oppimisympäristöjä hyödynnetään SeAMK Ruoka -yksikön TKI-toiminnassa. Yksikössä on meneillään useita kymmeniä hankkeita, jotka liittyvät kestäviin ruokaratkaisuihin. ■

Aistinvaraisen arvioinnin harjoitteluun suunniteltu tila.