



Opiskele elintarvikealaa – webinaari

tiistai 14.2.2023

Pyhäjärvi-instituutti

Rauman kauppakamari

Satakunnan ammattikorkeakoulu

WinNova



SATAKUNTALIITTO
Regional Council of Satakunta

Agenda

- Tilaisuuden avaus: Ruoka-alalla on tulevaisuutta, toimitusjohtaja **Riikka Piispa**, Rauman kauppakamari
- Hyvässä nosteessa oleva elintarvikealan koulutustarjonta WinNovassa, koulutuspäällikkö **Päivi Yli-Karro**, Länsirannikon koulutus Oy WinNova
- Uutta maakunnassa: Satakunnan ammattikorkeakoulussa käynnistyvä elintarviketuotantoon suuntautuva AMK-insinööritutkinto, lehtori **Vesa Rosenqvist**, Satakunnan ammattikorkeakoulu
- Keskustelua

Uusia osaajia alalle

Elintarvikealalle tarvitaan uusia osaajia 16 500 henkeä v. 2017 –35

Koulutustarve 2017-35 (%)

- 69 % ammatillinen koulutus
- 18 % ammattikorkeakoulu
- 10 % yliopisto
- 3 % muu koulutus

Lähde: OPH



Ruokaketju on merkittävä työllistäjä Satakunnassa – alalla on tulevaisuutta!

4 % elintarviketeollisuuden
liikevaihdosta Satakunnassa

6 % arvonlisäyksestä
tuotetaan Satakunnassa

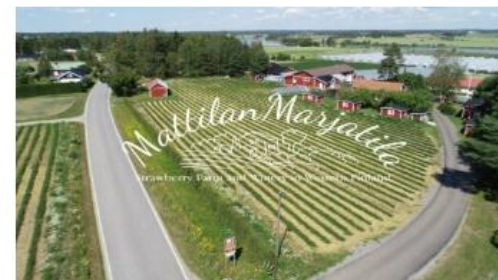
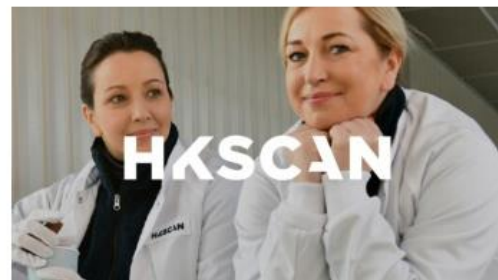
7 % toimialan työpaikoista
sijaitsee Satakunnassa

4 % toimialan investoinneista

- Yli 220 alan yritystä
- Liikevaihto 380 miljoonaa euroa
- Arvonlisäys 170 miljoonaa euroa
- Investoinnit keskimäärin 20 miljoonaa euroa
- Työllistää 2 750 alueen henkilöä
- Palkkasumma 110 miljoonaa euroa

Yhteinen tavoite – yhteinen tekeminen

Tutustu alan työ- ja opiskelumahdollisuuksiin



satakuntasyta.meillaontoita.fi



Opiskele elintarvikealaa – webinaari

tiistai 14.2.2023

Pyhäjärvi-instituutti

Rauman kauppakamari

Satakunnan ammattikorkeakoulu

WinNova



SATAKUNTALIITTO
Regional Council of Satakunta

Elintarvikealan opiskelumahdollisuudet tutuksi 14.2.2023

WINNOVA
LÄNSIRANNIKON KOULUTUS OY



Elintarvikealan koulutus WinNovassa

Elintarvikealan perustutkinto

- Elintarvikealan osaamisala
- Liha-alan osaamisala
- Leipomoalan osaamisala

Koulutusta

- Raumalla (12 aloituspaikkaa)
- Porissa (18 aloituspaikkaa)
- Oppisopimuksella työpaikoilla
- Soveltuu nuorille tai henkilöille joilla ei aiempaa kokemusta alalta
- Mahdollista suorittaa myös tutkinnon osia



Elintarvikealan koulutus WinNovassa

JATKO-OPINTOMAHDOLLISUUKSIA perustutkinnon jälkeen tai jo alan työkokemusta omaaville:

AMMATTI- ERIKOISAMMATTITUTKINNOT (WinNovassa)

- Elintarvikejalostuksen ammattitutkinto
- Elintarviketeollisuuden ammattitutkinto
- Leipomoalan ammattitutkinto
- Lähiesimiehen ammattitutkinto
- Prosessiteollisuuden ammattitutkinto
- Palvelulogiikan ammattitutkinto
- Leipomoalan erikoisammattitutkinto
- Tuotannon esimiestyön erikoisammattitutkinto
- Prosessiteollisuuden erikoisammattitutkinto
- Elintarvikealan erikoisammattitutkinto järjestämislupaa haetaan
- Toteutus oppisopimuksella tai näytöillä

AMMATTIKORKEAKOULUOPINNOT (Satakunnassa)

- SAMK Elintarvikeinsinööri → Väyläopinnot WinNovan perustutkinnossa

WINNOVA
LÄNSIRANNIKON KOULUTUS OY



Elintarvikealan koulutus WinNovassa

REKRYKOULUTUKSET

- Apua työvoima tarpeeseen
- Suunnitellaan ja toteutetaan yhteistyössä yrityksen ja te-hallinnon sekä Ely-keskuk-sen kanssa

LYHYT- JA KORTTIKOULUTUKSET

- Hygieniaosaamiskoulutus
- Työturvallisuuskorttikoulutus
- Ensiapukoulutukset
- Työnopastaja-koulutus

TYÖPAIKKASUOMI

- Apua työpaikalla tarvittavan kielitaidon parantamiseen.



Elintarvikealan Koulutus

PERUSTUTKINTO

- Opiskelu ensimmäisessä tutkinnon osassa sisältää kaikkien osaamisalojen tehtäviä, jonka jälkeen valitaan oma osaamisala.
- Työsaliopetusta(käytännön työtehtäviä)
- Ammattiteoriaa
- Työpaikalla tapahtuvaa oppimista jokaisessa tutkinnon osassa
- Yhteisten tutkinnon osien opintoja (YTO: mm. matematiikka, äidinkieli, fysiikka, kemia, kielet)
- Työpaikalla tapahtuvaa oppimista koulutus- ja oppisopimuksilla
- Valinnaisia tutkinnon osat (esim. erikoistuotteiden valmistus, varasto- ja lähettämötoiminnot, pakkaustoiminnot VÄYLÄ-opinnot yhteistyössä SAMK:n kanssa)



Elintarvikealan opiskelu

AMMATTI- JA ERIKOISAMMATTITUTKINNOT

- Opiskelu työn ja teorian yhdistämistä
- Työpaikalla tapahtuvaa oppimista oppisopimuksella
- Opiskelu-aika henkilökohtaisen suunnitelman mukaan n. 1,5 – 2 vuotta

REKRYKOULUTUKSET

- Opiskellaan työpaikalla tiettyihin työtehtäviin, ei tutkinto- tai tutkinnon osa tavoitetta
- Kesto määritellään koulutuskohtaisesti, tavoitteena ammattitaito jolla pystytään suoriutumaan työtehtävissä



Millaisin taustoin hakeudutaan

- Peruskoulu
- Lukio
- Rekrykoulutukset
- Alanvaihtajat (nuoret ja aikuiset)
- Lisäkoulutus
- Te-koulutus

Mitä muuta tehty alan osaajien löytämiseksi ?

- Pop up rekryt, erilaiset messut, yhteistyö yritysten kanssa, rekrykoulutukset, lyhytkoulutukset esim. tutkinnon osat, korttikoulutukset, työvoimakoulutus



Yhteistyö alueen yritysten/oppilaitosten kanssa

- Tutustumiskäynnit /yritysten kouluvierailut
- Kummiluokkatoiminta (aloitettu)
- Opettajien työelämäjaksot
- Pop up rekryt
- Kumppanuustoiminta/Kuukauden kumppanuus
- Työjaksot opettajan johdolla yrityksessä (18v-ikä vaatimus)
- Työpaikalla tapahtuvan oppimisen jaksot
- Oppisopimusjaksot → Työllistyminen
- Yhteistyö SAMK:n kanssa
- Yhteistyö Satakunnan alueen elintarviketeollisuuden näkyvyyden parantamiseksi ja vetovoiman lisäämiseksi kiinnostaa kovasti



Lisätietoja elintarvikealan koulutuksista Satakunnassa

Rauma

- Riitta Alamäki, Lehtori, palveluasiantuntija
- 044-4558428
- riitta.alamaki@winnova.fi

Pori

- Maija Airio, Lehtori, palveluasiantuntija
- 044-455
- maija.airio@winnova.fi

Prosessitekniikka

- Hanna Salminen
- 044-455 8094
- Hanna.salminen@winnova.fi





Opiskele elintarvikealaa – webinaari

tiistai 14.2.2023

Pyhäjärvi-instituutti

Rauman kauppakamari

Satakunnan ammattikorkeakoulu

WinNova



SATAKUNTALIITTO
Regional Council of Satakunta



Elintarvikealaaan suuntautunut AMK-insinööritutkinto

14.2.2023

KATSE TULEVAISUUTEEN.
THINK FUTURE.

Elintarvikeinsinööri

Tutkinto:

Insinööri AMK

tutkinto-ohjelma:

Tuotantotekniikka ja tuotantotalous

→ suuntautuminen
elintarviketuotanto



Opiskelu

Monimuoto

- Monimuoto-opiskelu sopii opiskelijalle, joka on jo työelämässä tai muutoin ei voi osallistua perinteiseen kokopäiväiseen opetukseen.
- Työpaikka ei ole edellytyksenä monimuoto-opinnoille.
- Opinnot sisältävät lähi- ja etäopetusta sekä itsenäistä opiskelua.
- Lähijaksot n. kerran kuussa
- Lähijaksojen ulkopuolella opiskelijat tekevät myös oppimistehtäviä ja projekteja joko yksin tai ryhmätyönä.
- Opiskelussa hyödynnetään virtuaalisia oppimisympäristöjä ja nykyaikaista viestintäteknologiaa.



Sisäänotto

- Hakuaika 15.3. – 30.3.2023
- Valintakurssi: ilmoittautuminen 15.3.-6.4.2023
- Opinnot alkavat syksyllä 2023
- 20 aloituspaikka



Yritysyhteistyö

- Koulutus on suunniteltu elintarvikealan yritysten kanssa yhdessä.
- Alan työtehtäviin tutustuminen yhteistyössä heti opintojen alusta lähtien.
- Yritykset tarjoavat harjoittelupaikat opiskelijoille.



Yritysyhteistyössä mukana

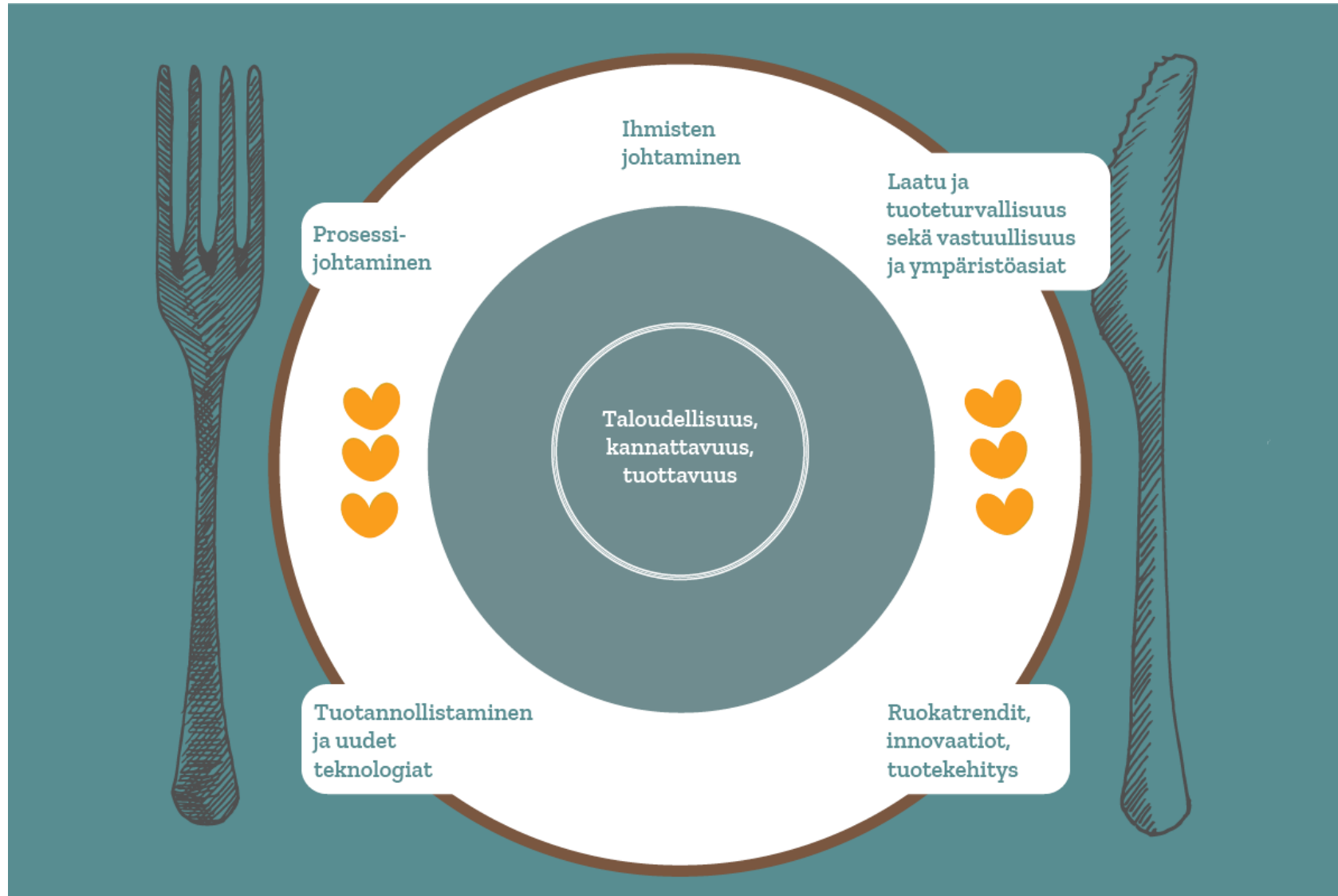
- Apetit Oyj
- HKScan
- Honkajoki Oy
- Kivikylän Kotipalvaamo Oy
- Landeli Oy
- Länsi-Kalkkuna Oy
- Sucros Oy
- Rauman kauppakamari
- Pyhäjärvi-instituutti

Työllistyminen

- Elintarviketeollisuuden ala on kehittyvä, monipuolinen ja kansainvälinen.
- Alalla työntekijät ja heidän osaamisensa on avainasemassa.
- Elintarviketuotannon insinöörin työtehtävät ovat monipuolisia ja häneltä edellytetään korkeaa ammattitaitoa.
- Elintarviketeollisuuden yrityksiä on jokaisessa Suomen maakunnassa.
- Suomessa valmistettujen elintarvikkeiden kotimaisuusaste on keskimäärin 82 prosenttia ja se on neljänneksi suurin teollisuudenala maassamme.



Elintarviketuotannon opintojen sisältö



Elintarviketuotannon opintojen sisältö

2023

TUOTANTOTEKNIikka JA TUOTANTOTALOUS MONIMUOTO (Elintarviketuotannon suuntautumisvaihtoehto)

Insinöörin perusopinnot (63 op):

Työelämävalmiudet 21 op
Kielet ja viestintä 13 op
Luonnontieteellinen maailma 29 op

Ammattiopinnot (122 op):

Lunnonnontieteelliset ammattiopinnot 17 op
Teknologiset perusteet 13 op
Tuotanto ja tekniikka 17 op
Henkilöstöjohtaminen 10 op
Tuotannon ohjaus ja kehittäminen 15 op
Elintarvikeprosessit ja pakkaukset 15 op
Elintarviketeknologia 20 op
Johtaminen 15 op

Vapaasti valittavat opinnot 10 op

Harjoittelu 30 op

Opinnäytetyö

Opinnäytetyö 15 op
Kypsyysnäyte 0,01 op

Elintarviketuotannon opintojen sisältö

| | | |
|---|--|------------|
| ▼ | AMMATTIOPINNOT | 122 |
| ▼ | TUOPS23MR-1004 Yhteiset ammattiopinnot (valitaan kaikki) | 57 |
| ▼ | TUOPS23MR-1005 Luonnontieteelliset ammattiopinnot (valitaan kaikki) | 17 |
| | SY221113 Kemia | 3 |
| | TU230101 Elintarvikemikrobiologia ja prosessihygienia | 5 |
| | TU230102 Elintarvikekemia | 5 |
| | TU230103 Elintarviketeknologian perusteet | 4 |
| ▼ | TUOPS23MR-1006 Teknologiset perusteet (valitaan kaikki) | 13 |
| | IM230004 Teollisuustalous | 4 |
| | TU230104 Ruokaketjun toiminta | 3 |
| | TU230105 Ruokaketjun vastuullisuus | 3 |
| | TU230004 Toiminnanohjausjärjestelmät | 3 |

Elintarviketuotannon opintojen sisältö

| | | |
|--------------------------|---|----|
| ▼ TUOPS23MR_LUONNOS-1007 | Tuotanto ja tekniikka (valitaan kaikki) | 17 |
| LO230014 | Tunnistus- ja seurantatekniikat | 5 |
| IM230013 | Teknillinen piirustus ja 3D-mallinnus | 5 |
| TU230501 | Tuotekehityksen perusteet | 3 |
| TU230201 | Automaatiotekniikan perusteet | 4 |
| ▼ TUOPS23MR_LUONNOS-1023 | Henkilöstöjohtaminen (valitaan kaikki) | 10 |
| IN210006 | Henkilöstöjohtamisen prosessit | 5 |
| IN210007 | Työhyvinvoinnin ja moninaisuuden johtaminen | 5 |

Elintarviketuotannon opintojen sisältö

▼ TUOPS23MR-1008 Täydentävät ammattiopinnot (valitaan x opintopistettä) 65

▼ TUOPS23MR-1009 Tuotannon ohjaus ja kehittäminen (valitaan kaikki) 15

| | | |
|----------|--|---|
| TU230601 | Tuotantoprosessien analysointi ja kehittäminen | 3 |
|----------|--|---|

| | | |
|----------|----------------------|---|
| TU230602 | Tuotannon simulointi | 4 |
|----------|----------------------|---|

| | | |
|----------|----------|---|
| TU230603 | Konenäkö | 4 |
|----------|----------|---|

| | | |
|----------|------------|---|
| TU230604 | Robotiikka | 4 |
|----------|------------|---|

▼ TUOPS23MR-1010 Elintarvikeprosessit ja pakkaukset (valitaan kaikki) 15

| | | |
|----------|------------------|---|
| TU230106 | Pakkaustekniikka | 3 |
|----------|------------------|---|

| | | |
|----------|------------------------------|---|
| TU230107 | Elintarvikealan lainsäädäntö | 2 |
|----------|------------------------------|---|

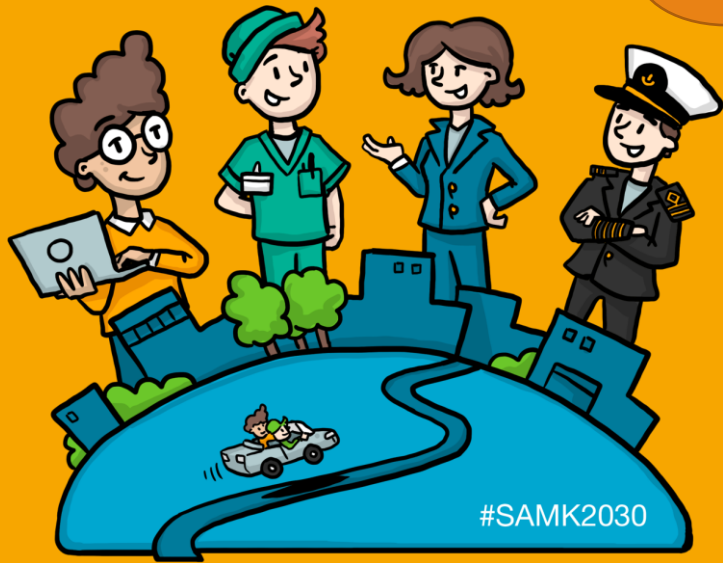
| | | |
|----------|----------------------|---|
| TU230108 | Elintarvikeprosessit | 5 |
|----------|----------------------|---|

| | | |
|----------|----------------------|---|
| TU230109 | Tuotekehitysprojekti | 5 |
|----------|----------------------|---|

Elintarviketuotannon opintojen sisältö

| | | |
|---|----------------------------|-----------|
| ✓ TUOPS23MR-1011 Elintarviketeknologia (valitaan kaikki) | | 20 |
| TU230110 | Lihateknologia | 3 |
| TU230111 | Meijeritekhnologia | 3 |
| TU230112 | Kasvis- ja viljateknologia | 4 |
| TU230113 | Valmisruokateknologia | 5 |
| TU230014 | Juomaprosessit | 5 |
| ✓ TUOPS23MR-1013 Johtaminen (valitaan kaikki) | | 15 |
| IM230015 | Turvallisuusjohtaminen | 5 |
| IM230018 | Toimitusketjun hallinta | 5 |
| IM230006 | Laatujohtaminen | 5 |

KATSE TULEVAISUUTEEN
THINK FUTURE



TERVETULOA OPISKELEMAAN

STRATEGIA #SAMK2030

Jokainen opiskelijamme työllistyy



Yhteyshenkilö

Vesa Rosenqvist

Vesa.rosenqvist@samk.fi

THINK FUTURE.

samk.fi





KIITOS!

Pyhäjärvi-instituutti

Rauman kauppakamari

Satakunnan ammattikorkeakoulu

WinNova



SATAKUNTALIITTO
Regional Council of Satakunta