Elintarvikeinsinööreille stipendejä Lihakeskusliitolta

15.5.2018

Lihakeskusliiton toimitusjohtaja **Mari Hannuksela** vieraili alkuvuodesta SeAMKissa jakamassa bio- ja elintarviketekniikan tutkinto-ohjelmasta vuonna 2017 valmistuneille insinööreille stipendejä. Liha- ja valmisruokaopintoihin suuntautuneista opiskelijoista kaikkiaan kymmenen valmistunutta sai stipendin ja heistä yhdeksän pääsi paikalle vastaanottamaan omansa.

Tämä oli jo neljäs kerta, kun Lihakeskusliitto jakoi seamkilaisille stipendejä. Saajien joukossa oli sekä päiväryhmässä että monimuotoryhmässä opiskelleita.

Lihakeskusliiton toimitusjohtaja Mari Hannuksela (oikealla) jakoi stipendit bio- ja elintarviketekniikan insinööreille.

Opiskelusta näkökulmia elintarvikealan toimintaan

Stipendien jakotilaisuudessa insinööri **Heidi Rantala** totesi, että opinnoista hänelle muistuu mieleen ainakin laboratorioharjoitukset ja niihin liittyneet käytännön asiat. Monipuolisten harjoitustöiden sisältyminen opintoihin pitivät yllä mielenkiintoa monimuoto-opiskelussa. Lisäksi opiskeluaikaista intoa ylläpiti luokan hyvä ryhmähenki ja tiivis opiskelijayhteisö.

”Insinööriopinnot ovat tuoneet työntekoon näkökulmia ”isoon kuvaan” eli mitä kaikkea elintarvikealan toimintaan kuuluu, miksi asioita tehdään niin kuin niitä tehdään”, Rantala kertoo.

Työn kannalta hän huomioi myös sen, että ilman monimuoto-opiskelumahdollisuutta ei tutkinnon suorittaminen olisi ehkä sujunut näin mutkattomasti. Vuorotyön ja oppituntien (joka toinen viikko torstai- ja perjantai-illat sekä lauantait) sovittaminen onnistuivat kivasti nelivuotisen opiskelujakson ajan.

Rantalan mukaan jatkossa häntä kiinnostavat ylemmän AMK -tutkinnon mahdollisuus sekä uudet näkökulmat biotalouteen.

Bio- ja elintarviketekniikan insinöörit Heidi Rantala ja Juuso Kumpulainen

Töitä, ymmärrystä ja motivaatiota

Insinööriksi valmistuneista **Juuso Kumpulainen** kertoi opintojen olleen monipuolisia ja työelämälähtöisiä. Opintopolun valinnasta hän mainitsi biologian kiinnostaneen yhtenä vaihtoehtona ennen opintoja, mutta bio- ja elintarviketekniikka on ollut kiinnostava ja niin sanotusti maanläheinen kokonaisuus.

”Opiskeluaikainen vuosikurssi oli hyvä ja ydinryhmän kanssa pidetään yhteyttä nyt ja varmasti tulevaisuudessa.”

Kehitettäväksi asiaksi koulutukseen liittyen hän nostaa laitekannan lisäämisen tai SEDU-yhteistyön vahvistamisen.

Kysyttäessä, mitä insinööriopinnot ovat tuoneet työhön, Kumpulainen kertoo alan töitä olleen ja esimerkiksi harjoittelu petasi jatkotöitä elintarvikealan yritykseen. Muutakin hyötyä työllistymiseen on ollut: muun muassa työ laboratorioinsinöörinä. Lisäksi opiskelu on tuonut näkökulmaa siihen, että miksi asioita elintarvikealalla tehdään käyttäen esimerkkinä omavalvontaa. Yleisesti kuvattuna on kertynyt ymmärrystä ja sen kautta motivaatiota tehdä ja kehittää alan asioita.

Jatkon osalta Kumpulaista kiinnostaa Helsingin yliopiston Viikin kampuksen maisteritutkintojen opetustarjonta yhtenä mahdollisena. Alan ylempään AMK –tutkintoon hakeutuminen vaatii vielä työkokemusta, mutta on myös hyvä vaihtoehto.

Teksti ja kuvat:

Matti-Pekka Pasto
lehtori, bio-ja elintarviketekniikka