

Älyä ja automatiikkaa – Digitalisaatio elintarvikealalla

Automatisaation ja robotiikan käyttö elintarviketeollisuudessa tarjoaa merkittäviä etuja. Se mahdollistaa tuotantoprosessien tehostamisen ja virheiden vähentämisen, mikä johtaa kokonaisvaltaiseen tuottavuuden kasvuun. Automaatio parantaa myös tarkkuutta ja laatua, sillä koneet toistavat tehtävät virheettömästi ja säännönmukaisesti.

Hyvä asiakaskokemus on kuin hyvin kirjoitettu tarina: se on saumaton, mukaansatempaava ja jättää positiivisen jäljen. Älykäs asiakaskokemus taas on kuin tarina, joka osaa ennakoida juuri ne käännteet, joista pidät, ennen kuin itse edes tiedät niitä haluavasi. Se on henkilökohtainen, nopea ja ennen kaikkea helppo asiakkaille.

Mitä? Maksutonta koulutusta elintarvikealalla työskenteleville

Milloin? Voit aloittaa milloin sinulle sopii ja edetä joustavasti oman aikataulun mukaisesti

Miten? Oppimisalustalla edetään opinnoissa omaan tahtiin. Mukana on myös live-luentoja/tapaamisia sekä jatkuvan oppimisen aikaista tukea. Kuljemme siis oppimisen matkaa yhdessä

Miksi? Koulutuksissa kehität itseäsi oman alan ammattilaisten kanssa. Saat käytännön vinkkejä ja ideoita sekä uusia ajatuksia tulevaisuuden työelämän muutoksiin

Voit suorittaa kaikki osakokonaisuudet tai opintojen edetessä valita joustavasti sinua puhuttelevat aihealueet.

[Hae koulutukseen](#)

Koe tuottavuuden kasvu! Uskalla hyödyntää automatisaatiota ja robotiikkaa elintarviketeollisuudessa? (3x 27 opiskelijatyötuntia)

- Ymmärrät automaation ja robotiikan peruskäsitteet.
- Tunnistat erilaisia robotiikkatyyppisiä ja niiden soveltamismahdollisuuksia elintarviketeollisuuden tuotannossa, hallinnossa ja asiakaspalvelussa.
- Osaat analysoida, miten nämä teknologiat voivat lisätä tehokkuutta, laatua tai innovaatiota elintarvikealan tuotannossa tai hallinnossa.
- Osaat ottaa huomioon mahdolliset haasteet ja riskit uusien teknologioiden käyttöönotossa ja pystyt arvioimaan, milloin ja miten niitä tulisi hyödyntää parhaiten.
- Pystyt selittämään, miten automaatio voi tehostaa laadunvalvontaprosesseja.
- Hyödynnät Teollisuus 4.0 toteutusta esimerkeistä ja demosta (esim. koneenrakennusteollisuudessa) ja osaat ajatella/soveltaa niiden mahdollista käyttöä elintarviketeollisuudessa.
- Pääset käyttämään 3D-mallinnus- ja simulointimootoria omiin kehitystarkoituksiinsa (ABB RobotStudio)
- Työskentelet yhteistyössä työelämän kanssa ja pääset soveltamaan oppimaasi käytännön työelämän tilanteissa.

Älykästä tehokkuutta ja visuaalista valvontaa prosesseihin (2x 27 opiskelijatyötuntia)

- Tiedät olemassa olevista digitaalisista järjestelmistä kuten ERP, PDM/PLM.
- Osaat yhdistää tietyn digitaalisen alustan ja sen tarkoituksen tietyn prosessin tukemiseksi.
- Ymmärrät digitaalisten järjestelmien hyödyn prosessien tukemiseen.
- Hallitset digitaalisia järjestelmiä ja niiden käyttöä tuotantoprosessien optimoinnissa.
- Osaat valita tietyn digitaalisen hallintajärjestelmän omien nykyisten tarpeiden mukaan.
- Ymmärrät, miten hyödyntää älykkäitä järjestelmiä tuotannon tuottavuuden parantamiseksi ja tuotehallinnan tehostamiseksi.
- Osaat soveltaa oppimaasi käytännön työelämän tilanteissa, erityisesti Teollisuus 4.0 -oppimisympäristössä ja ABB Robot Studion käytössä.
- Työskentelet yhteistyössä työelämän kanssa ja osaat ratkaista käytännön työelämän haasteita tapaustutkimusten kautta

Kuluttajatiedon voima, onko personoitu tuotanto tulevaisuutta? (1x 27 opiskelijatyötuntia)

- Tiedät miten voit hyödyntää kuluttajatiedon lähteenä digitaalisissa kanavissa.
- Ymmärrät tietosuojanäkökulmat ja eettiset näkökulmat datan keräämisestä ja käsittelystä.
- Osaat hyödyntää digitaalista dataa ja käyttää sitä personoidussa markkinoinnissa.
- Tiedät miten voit soveltaa oppimaasi erilaisissa digitaalisissa alustoissa.

Mitä on älykäs asiakaskokemus? (1x 27 opiskelijatyötuntia)

- Tiedät miten voit hallita verkkokauppaa ja sähköisiä tilausjärjestelmiä tehokkaasti.
- Ymmärrät personalisoinnin ja erikoistarjouksien tarjonnan hyödyn digitaalisissa kanavissa.
- Tiedät miten voit rakentaa virtuaalista asiakaspalvelua, kuten esim. chat-bottien rooli asiakaspalvelussa.
- Osaat kerätä palautetta ja rakentaa brändiä sosiaalisen median kanavissa.
- Tunnistat mobiilisovellusten hyödyn sekä sen, miten kanta-asiakasohjelmat voi parantaa asiakasuskollisuutta.

Tulevaisuuden teknologiat AI, IIoT ja 3D-tulostus, tuttuja sanoja mutta miten niitä voi hyödyntää elintarviketeollisuudessa? (2x 27 opiskelijatyötuntia)

- Ymmärrät tekoälyä, esineiden internetin (IoT) ja 3D-tulostuksen merkityksen innovaatioissa.
- Tiedät tekoälyn sovelluksista tuotantoprosesseissa, laadunvalvonnassa ja ennustavassa analytiikassa.
- Tiedät älykkäiden sensorien käytöstä elintarvikkeiden laadunvalvonnassa ja varhaisessa havaitsemisessa.
- Tiedät 3D-tulostuksesta ruoan valmistuksessa, muotoilussa ja linjaston ylläpidossa.
- Ymmärrät virtuaalisimulaation ympäristöhyödyistä tuotantoketjun suunnittelussa, esim. ABB-Robot Studio.
- Teet yhteistyötä sidosryhmätoimijoiden ja oppilaitosten kanssa koulutuksen puitteissa.
- Ymmärrät esimerkiksi virtuaalitehtaan käsitteen ja Teollisuus 5.0:n edut:
 - reaaliaikainen tiedonkeruu ja visualisointi
 - simulointi tuotantoprosessin suunnittelun aikana

Älä anna tuotannon kyykätä, kyberturvallisuudella luotettavuutta (1x 27 opiskelijatyötuntia)

- Tunnistat kyberturvallisuuden roolin tietojen suojaamisessa ja toimintavarmuuden ylläpitämisessä elintarvikealalla.
- Tunnistat yleisimmät kyberuhat ja hyökkäystyypit, jotka voivat vaikuttaa elintarvikealaan.
- Tiedät tärkeimpiä käytäntöjä ja strategioita digitaalisten järjestelmien suojaamisessa haitallisilta vaikutuksilta.
- Osaat valmistaa henkilöstöä tunnistamaan ja torjumaan kyberuhkia käytännön esimerkkien avulla.
- Teet yhteistyötä yhteistyökumppaneiden kanssa ja osallistut yhteisiin projekteihin kyberturvallisuuden edistämiseksi.

[Hae koulutukseen](#)

Tutustu myös muihin elintarvikealan maksuttomiin koulutuksiin.

[Lue lisää](#)



Kurkistusikkuna koulutukseen

Lisätiedot

Mika Palanen

asiakkuuspäällikkö

+358 403474044

mika.palanen@lhkk.fi

Faktia Oy

Menestyksesi kumppani

[faktia.fi](https://www.faktia.fi)

