Tulevaisuuden kalaosaajat

Kalanjalostuksen AMK-koulutuksen vetovoima ja verkostot 2025-2027

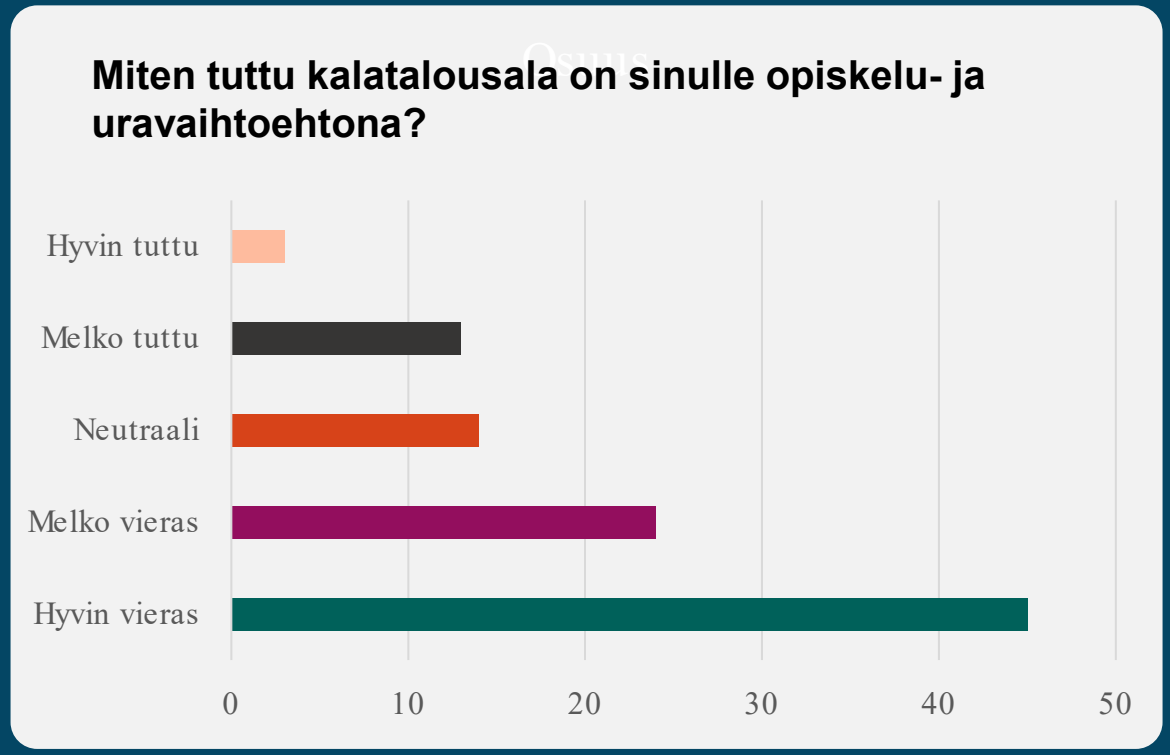
Jaakko Korpela
jaakko.korpela@turkuamk.fi



Euroopan unionin osarahoittama

EMKVR 2021-2027

Kalatalousala on useimmille vastaajille vieras uravaihtoehto



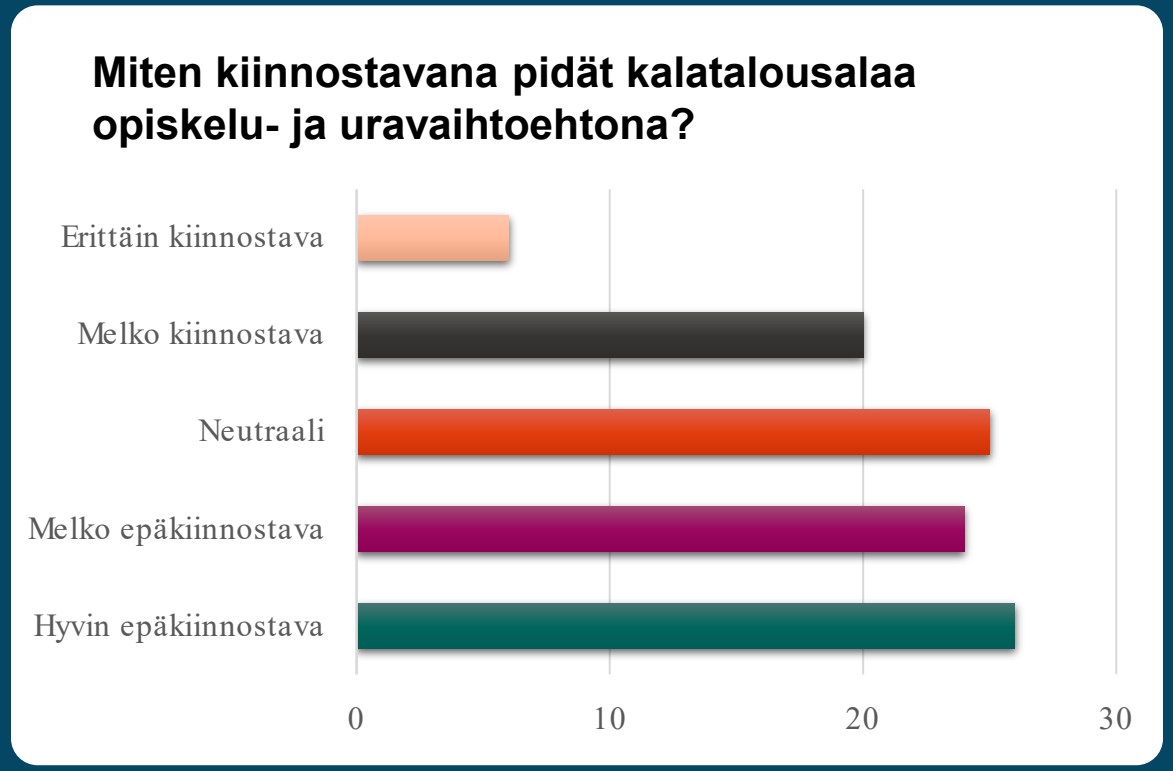
Lähes 70 % piti kalatalousalaa vieraana opiskelu- ja uravaihtoehtona.

2. asteen ammattiopiskelijosta 35 % pitää kalatalousalaa tuttuna ja vastaavasti 35 % pitää sitä vieraana.

Kolme neljästä ei tiedä, missä kalatalousalaa voi opiskella

Kyselyyn vastasi 110 pääosin ammatti- ja AMK- asteen opiskelijaa. Tyypillisin vastaaja on 23 -vuotias naisopiskelija.

Puolet vastaajista ei pidä kalatalousalaa kiinnostavana



Kuitenkin 1/4 pitää alaa kiinnostavana ja vaikka 1/4 ei harkitsisi alaa ollenkaan.

Ammattiopiskelijoista melkein puolet pitää alaa kiinnostavana.

Kampanjalla halutaan tavoittaa neljännes, joilla ei ole mielipidettä (vaihtoehto), ja ne joille ala olisi melko kiinnostava (lisätieto).

Mielikuvat kalataloudesta

Mitä ala on vastaajien mielestä?

- Luonnonläheinen
- Fyysinen
- Perinteinen
- Monipuolinen (ammattiopiskelijat)

Mitä ala ei ole vastaajien mielestä?

- Moderni
- Teknologinen
- Arvostettu

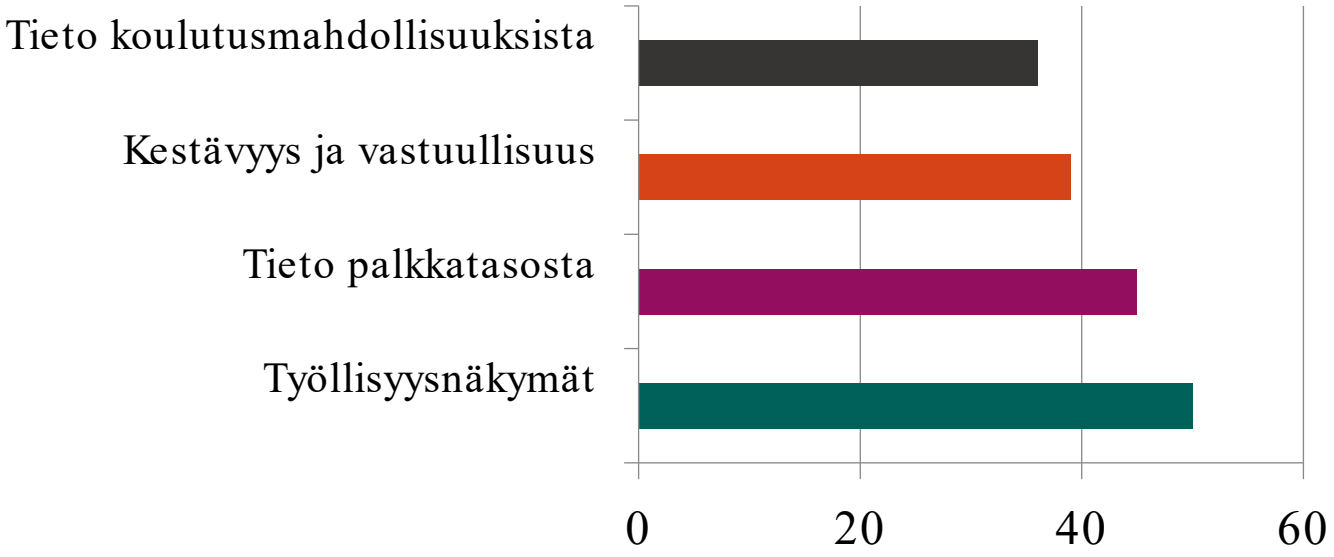
Kalatalous mielletään ennen kaikkea kalastukseksi ja kalankasvatukseksi, mutta alan monipuolisuus tunnetaan heikosti.

Positiivisia ajatuksia herättää luontoläheisyys, kotimainen ruoka, tärkeä elinkeino ja ympäristönhoito.

Huolta herättäviä asioita ovat kalojen hyvinvointi, tehotuotanto, ympäristövaikutukset ja ylikalastus.

Kiinnostusta kasvattavat työllistyminen, tieto palkoista ja koulutusmahdollisuuksista

Mitkä tekijät lisäisivät kiinnostustasi opiskella kalatalousalan ammattiin?

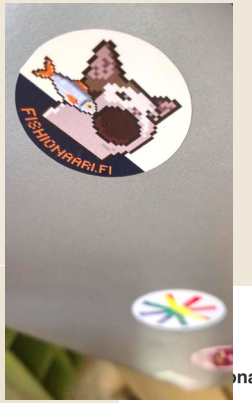


Tietoa kaivataan alan työtehtävistä ja uramahdollisuuksista

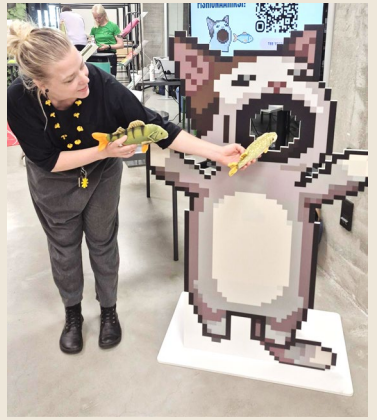
Miten hyödyntää alan hyvää työtilannetta kiinnostuksen kasvattamiseen?







FISHIONÄÄRI







OLISKO SUSTA FISHIONÄÄRIKSI?







Mitä kalanjalostukseen erikoistuneen elintarvikeinsinöörin pitäisi osata?

TURKU AMK

- Raaka-aine ja toimitusketjut
- Hygienia ja tuoteturvallisuus
- Laatu kilpailutekijänä ja viennin edellytyksenä
- Vastuullisuus – kalan käyttöaste ja sivujakeet
- Kalankäsittelyn menetelmät ja teknologiat
- Automaatio- ja kylmätekniikka
- TKI-osaaminen ja kaupallistaminen



Nostoja kalanjalostusyritysten ja asiantuntijoiden haastatteluista keväällä 2026



FISHIONÄÄRI

Vastuullisuuteen, huoltovarmuuteen ja teknologiaan painottunut kalanjalostus on visionäärinen tulevaisuuden ala. Fishionääri on se, joka osaa katsoa vähän pidemmälle ja valitsee alan, jolla on hyvät työllistymismahdollisuudet.

TURKU AMK

Kalanjalostuksen koulutus Turun AMK:ssa



Kalanjalostuksen prosessit, hygienia ja laadunhallinta (5 op)
Elintarvikehygienia, lainsäädäntö, laadunvarmistus, kestävät ratkaisut ja modernit jalostusteknologiat. Starttaa uudelleen syksyllä 2027.



Kalanjalostuksen tuotekehitys, innovaatiot ja prosessien kehittäminen (5 op)
Kalatuotteiden kehittäminen, innovaatiot ja resurssitehokkaat jalostusprosessit. Alkaa 1.2.2027, ilmoittautuminen joulukuun alussa.