Ruokaketjun kehittäminen (YAMK) –koulutus starttasi toista kierrosta

3.10.2017

SeAMK Ruoka -yksikössä on mahdollista opiskella ylempi ammattikorkeakoulututkinto monialaisesti. Ruokaketjun kehittäminen (YAMK) –ohjelma yhdistää ruokaketjun eri vaiheiden toimijoiden osaamista. Tutkinto-ohjelma alkoi vuonna 2015, jolloin siinä aloitti insinööri- ja restonomitaustaisia opiskelijoita. Seuraavana syksynä aloittivat agrologitaustaiset opiskelijat. Nämä vuonna 2015 ja 2016 aloittaneet ryhmät ovat opiskelleet osin yhdessä, jolloin on syntynyt vuoropuhelua eri koulutustaustaisten opiskelijoiden välille.

Ohjelma starttasi nyt toisen kerran insinööri- ja restonomitaustaisten opiskelijoiden voimin 8.9.2017. Kaikkiaan aloitti noin 20 opiskelijaa, joista runsas puolet on amk-tutkinnoltaan restonomeja ja loput bio- ja elintarviketekniikan insinöörejä. Ensi syksynä aloittaa agrologitaustainen ryhmä, joista tänä syksynä aloittanut ryhmä saa opiskelukavereita osalle opintojaksoista.

Aloituspäivässä kysyttiin aloittavien opiskelijoiden ajatuksia yamk-opiskelusta. He olivat saaneet tietoa tutkinto-ohjelmasta pääosin internetistä, erityisesti Facebookin kautta. Myös SeAMKista lähetetty tekstiviesti oli vaikuttanut opintoihin hakeutumiseen. Yamk-opinnoista oli kuultu myös työkavereilta.

Opiskelijat olivat hakeneet Ruokaketjun kehittäminen (YAMK) –koulutukseen, koska he haluavat kehittää omaa osaamistaan. Opinnoilta odotetaan uuden oppimista ja sitä kautta uusia näkökulmia omaan työhön. Myös ruokaketjun laaja-alainen ymmärtäminen mainitaan tavoitteena. Opiskelijat toteavat yamk-ohjelman olevan luonteva jatkumo bio- ja elintarviketekniikan insinööreille ja restonomeille. Yamk-tutkinnon suorittamiseen heitä motivoi erityisesti työllistymismahdollisuuksien parantuminen ja uralla etenemisen mahdollisuus. Myös mahdollisuutta verkostoitua opiskelukavereiden kanssa odotetaan.

Margit Närvä, SeAMK Ruoka