Avoimen ammattikorkeakoulun tarjonta ruoka-alalla

13.12.2019

Seinäjoen ammattikorkeakoulu selvitti keväällä 2019 ruoka-alan avointa ammattikorkeakoulutarjontaa. Kaikkien Suomen ammattikorkeakoulujen avoimen ammattikorkeakouluopintojen tarjonta käytiin läpi helmi-maaliskuun 2019 aikana ja poimittiin sieltä ruoka-alan koulutusalaan kuuluvat opinnot sekä analysoitiin ne kevään 2019 aikana. Tieto kerättiin ammattikorkeakoulujen omilta kotisivuilta. Osalla ammattikorkeakouluista avoimet ammattikorkeakouluopinnot olivat aloitussivulla omassa valikossaan ja osalla oli todettuna, että kaikki tutkintoihin sisältyvät opinnot ovat mahdollista suorittaa avoimen amk:n opiskelijana.

Tarjonnassa erottuivat polkuopinnot, väyläopinnot, korkeakouludiplomit, erikoistumiskoulutukset, non-stop-verkko-opinnot, osaamissalkut, osaamispolkuopinnot, muuntokoulutukset, projektien järjestämä koulutus ja tilaus- ja räätälöity koulutus sekä sertifikaatit ja pätevyydet.

Polkuopintoja oli (avoimesta amkista amk-tutkinto-opiskelijaksi), mm. TAMKissa, jossa 60 op:n polkuopintoja alkoi 10 kpl. Väylä- tai Jatkoväylä-opinnot ovat tarkoitettu toisen asteen opiskelijoille. Ne ovat toisen asteen opiskelijalle ilmaisia ja hän voi sisällyttää ne omiin opintoihinsa. Esim. 30-opintopistettä suoritettuaan opiskelija voi hakea jatkoväylä-haussa tutkinto-opiskelijaksi ammattikorkeakouluun. Väyläopintoja oli tarjolla useissa ammattikorkeakouluissa.

Korkeakouludiplomit (60 op), joihin ei ole pohjakoulutusvaatimuksia, voidaan myöhemmin hyväksi lukea tutkintoon, näitä tarjosi esim. JAMK ja Xamk. Erikoistumiskoulutukset, joita suoritetaan amk-tutkinnon jälkeen, tarjoavat mm. mm. JAMK. Non-stop-verkko-opintoja runsaasti tarjolla esim. JAMK, Xamk,

Osaamissalkkua tarjoaa mm. Karelia Biotalousasiantuntijan osaamissalkulla, joka sisältää opintojaksoja usean korkeakoulun tarjonnasta verkko-opintoina. Muuntokoulutuksena on mm. Lapin amk:ssa biotalouden muuntokoulutus insinöörille. Projektien järjestämä koulutus nousi esiin esim. TAMK:n tarjonnassa. Tilaus- ja räätälöity koulutus oli mainittuna useamman ammattikorkeakoulun sivuilla. Sertifikaatit ja pätevyydet nousivat esiin esim. Metropoliassa tarjolla olevien kymmenien pätevyyksien luettelosta, jotka tosin eivät ole ruoka-alalle suunnattuja.

Mielenkiintoisia esiin tulleita ratkaisuja tarjonnassa olivat myös mm. Minä ja tiede -luentosarjat Vaasan yliopistossa, Helsingin yliopiston MOOCit, kurkistusopinnot, Digiassari-valmennus korkeakoulutuetuille työnhakijoille (Lapin amk) ja Erikoistumisalat (45 op) ja moduulit (9op) HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulussa sekä ilmaiset opinnot ”senioreläkeläisille”.

Seinäjoen ammattikorkeakoulu tarjoaa avoimia ruoka-alan ammattikorkeakouluopintoja ja kehittää niitä systemaattisesti. Opinnot voidaan myöhemmin hyväksi lukea esim. restonomi, bio- ja elintarviketekniikan insinööri- tai agrologiopintoihin. Keväällä avautuvassa opintotarjonnassa on myös lukiolaisille suunnattuja opintoja ja kesällä alkaa mm. Ravitsemusosaajan 24 opintopisteen laajuiset avoimet verkko-opinnot ja myöhemmin lukuvuoden 2020 – 2021 aikana Elintarvikekehittäjän opinnot ja YAMK –opintokokonaisuus

10-20 op Ruokaketjun kehittäminen.

Hanne Ala-Harja
yliopettaja
SeAMK Ruoka