SeAMK on mukana EQVEGAN-hankkeessa, jossa aiheena on kasviruokatuotannon opetuskokonaisuuksien kehittäminen

8.3.2021

Kasvisperäisten tuotteiden kysyntä on kasvanut merkittävästi osana ruokavaliota monessa kuluttajaryhmässä. Teknologinen kehitys ja koulutus ei ole seurannut markkinoiden voimakasta muutosta, mikä on huomattu myös Euroopan tasolla.

SeAMK on mukana 3-vuotisessa Erasmus+ Sector Skills eli Alakohtaiset osaamisyhteenliittymät – hankkeessa EQVEGAN – European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry (EQVEGAN), joka alkoi joulukuussa 2020 ja päättyy marraskuussa 2023.(kuva 1). Hanke rahoitetaan ensimmäisestä erästä, jossa tavoitteena on suunnitella ja toteuttaa ohjelmaa eritasoisiin ammatillisiin oppilaitoksiin, jotka ovat kiinnostuneita kasvistuotetuotannosta. Tästä erästä rahoitetaan valtioiden rajat ylittävää koulutussisältöä eurooppalaisille ammatillisille perusprofiileille sekä opetus- ja koulutusmenetelmiä keskittyen työpohjaiseen oppimiseen.

Uudessa Euroopan laajuisessa osaamisohjelmassa on lueteltu 10 toimenpidettä, joiden tarkoituksena on parantaa koulutuksen ja muiden taitojen hankkimisen tapojen laatua ja merkitystä sekä tehdä taidoista näkyvämpiä ja vertailukelpoisempia että parantaa tietoa ja ymmärrystä taitojen ja työpaikkojen kysynnän suuntauksista. EQVEGAN on mukana kehittämässä innovatiivista koulutusta ja tarjoamassa välineet EU-tasoista sertifiointia koulutuksen tunnustamista varten.

EQVEGAN-hanketta koordinoi Portugalin Rui Costa, joka tulee Instituto Politécnico de Coimbrasta. Hanketta toteuttavat 15 osallistujaa 11 maasta. Toteuttajat edustavat laaja-alaisesti elintarvikealan osaamisen kehittämistä. Toteuttajista kolme on tiedekorkeakouluja Kroatista, Puolasta ja Turkista. Ammattikorkeakoulutasoinen toteuttaja löytyy Portugalin ja Suomen lisäksi Maltasta. Ammatillista koulutusta edustavat elintarviketeknologian oppilaitosten verkosto Ranskasta ja oppilaitos Portugalista. Turkista ja Kreikan elintarviketeollisuusliitot myös toteuttavat hanketta. Turkista hanketta toteuttaa lisäksi Maa- ja metsätalousministeriö. Espanjasta on mukana itsehallintoalueen elintarviketeknologien järjestö. Virosta on mukana koulutuksen laatujärjestelmästä vastaava viranomainen. ISEKI Food on maailmalaajuinen elintarviketeknologien järjestö, jonka päätoimipaikka on Itävallassa. Järjestön tavoitteena on elintarvikealan koulutuksen laadun parantaminen.

Hankkeen tavoitteena on tunnista työmarkkinatarpeet ja pyrkiä korjaamaan osaamisvajeet parantamalla koulutusta eri tasoilla kasvisruokateollisuuden tarpeiden mukaan. EQVEGAN-hankketta toteutetaan seitsemässä työpaketissa. Ensimmäisen työpaketin tavoitteena on muodostaa tietokanta eurooppalaisista sidosryhmistä. Tässä luodaan myös ammattiprofiilit, jotka sisällytetään ESCO:oon eli eurooppalaisten taitojen,

taitojen, pätevyyksien ja ammattien monikieliseen luokitukseen, kasvisruokien ammattilaisille. ESCO on osa Eurooppa 2020 –strategiaa. Tämän jälkeen suunnittelemme eritasoisia, innovatiivisia koulutusohjelmia. SeAMK on mukana kehittämässä opetuksen sekä digitalisointi- ja automatisointi että pehmeitä taitoja elintarviketeknikoille (EQF 5), elintarvikeinsinööreille ja kouluttajille (EQF 6 and 7). Hankkeen seuraavat askeleet ovat ohjeiden luominen työperusteiseen oppimiseen sekä oppimisohjelman edistäminen, että koulutusten toteuttaminen, niiden laadunvarmistus, sertifiointi ja tunnustaminen. Laadunvarmistus, tulosten levittäminen ja hyödyntäminen sekä projektinhallinta ovat koko hankkeen aikana toteutettavia työpaketteja.

Loppusyksystä, kun hankkeessa on virallisia tietoja julkistettavaksi, tiedotamme lisää. Kevään ja kesän aikana meillä on meneillään useita opinnäytetöitä, joiden tulokset hyödynnetään tässä hankkeessa.



Kuva 1. EQVEGAN – European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry (EQVEGAN) on Erasmus+ ohjelmaa.

Gun Wirtanen[1], Rui Costa[2] ja Jarmo Alarinta[11]SeAMK Ruoka, Seinäjoki, Finland
[2]Instituto Politécnico de Coimbra, Coimbra, Portugali