


# Ylempi ammattikorkeakoulututkinto vahvistaa restonomin ruokaketjuosaamista

28.10.2020

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia ruuan alkuperästä ja siitä, miten heidän kuluttamansa ruoka on tuotettu. Samaan aikaan kulutustottumukset ja elintavat yksilöllistyvät. Ruuasta on tullut yksi tärkeä itsensä toteuttamisen ja itseilmaisun väline. Tämä haastaa myös alan ammattilaisia. Asiakkaiden vaatimukset elintarvikeketjun läpinäkyvyydestä ovat lisääntyneet. Ruuan riittävyyden turvaaminen ja ympäristön hyvinvointi yhdistettynä ihmisten yksilöllisiin tarpeisiin on vaativa yhtälö. Juuri tähän tarpeeseen kehitettiin Restonomi (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen -tutkinto: vahvistamaan opiskelijoiden asiantuntemusta ja kokonaisnäkemystä ruokaketjun toiminnasta. Ruokaketjun kehittäminen -tutkinto-ohjelmasta valmistuneet restonomit (ylempi AMK) ovat kokeneet antoisana sen, että heidän kanssaan samoilla opintojaksoilla on opiskellut agrologeja ja bio- ja elintarviketekniikan insinöörejä.  Opintojen aikana on syntynyt aitoa vuoropuhelua ruoka-alan eri tehtävissä olevien asiantuntijoiden välillä, mikä on tukenut osaamisen kehittymistä.

## Restonomi (ylempi AMK) -tutkinnon

# rakentumisen vaiheita

Ylempien ammattikorkeakoulututkintojen suorittaminen matkailu- ja ravitsemisalalla mahdollistui vuonna 2005. Tuolloin ylempien ammattikorkeakoulututkintojen asema suomalaisessa koulutusjärjestelmässä vahvistettiin lailla. Ylempi AMK -tutkinto on työelämässä jo toimiville suunnattu tutkinto. Tutkinto antaa saman kelpoisuuden julkisiin virkoihin kuin yliopiston ylempi korkeakoulututkinto (Ammattikorkeakoululaki 411/2005.) Ensimmäiset ammattikorkeakoulut tarjosivat Restonomi (ylempi AMK) -tutkintoa jo vuonna 2006 (Mertanen 2014, 19).

Myös Seinäjoen ammattikorkeakoulussa aloitettiin Restonomi (ylempi YAMK) -tutkinnon rakentaminen ja tutkinnonanto-oikeuden hakemisen valmistelu.  Siinä oli useita vaiheita. Kun Seinäjoen ammattikorkeakoulussa päätettiin keväällä 2013, että yksikkörakennetta uudistetaan muodostamalla syksystä 2013 Elintarvike- ja maatalous -yksikkö, päätettiin rakentaa myös ylempi AMK -tutkinto tältä pohjalta. Tähän uuteen yksikköön koottiin ruoka-alan ammattikorkeakoulutus: agrologit, bio- ja elintarviketekniikan insinöörit ja restonomit.  Ylemmän AMK -tutkinnon suunnittelun lähtökohtana oli ajatus, että rakennetaan ohjelma, joka kokoaisi yksikön osaamisalueita. Ohjelman nimeksi tuli Ruokaketjun kehittäminen ja se on suunnattu agrologeille, bio- ja elintarviketekniikan insinööreille sekä restonomeille. Jokaiselle alalle on oma opintosuunnitelmansa, mutta osa opinnoista on yhteisiä. Ensimmäiset restonomitaustaiset opiskelijat aloittivat ohjelmassa opinnot syksyllä 2015. Sen jälkeen ryhmiä on aloittanut syksyllä 2017, 2019 ja 2020.

# Restonomit, agrologit ja insinöörit saman pöydän ääressä

Ruokaketjun kehittäminen, restonomi (ylempi AMK) -opintojen aikana laajennetaan osaamista ruoka-alan toimintaympäristöstä ja ruokaketjun eri vaiheista.  On tärkeää, että ruokaketjun eri vaiheissa toimivat asiantuntijat tuntevat koko ruokaketjua ja sen eri osien toimintaa. Restonomi (ylempi AMK) -tutkinnossa syvennetään osaamista opiskelemalla ravitsemusta, ruokatuotannon prosessien kehittämistä, johtamista ja markkinointia. Osa opinnoista suoritetaan monialaisissa opiskelijaryhmissä, jotka koostuvat ylempää AMK-tutkintoa opiskelevista restonomi-, agrologi- ja insinööritaustaisista opiskelijoista sekä osalla opintojaksoa tradenomiopiskelijoista. Ruokaketjun eri osissa työskentelevien opiskelijoiden kohtaaminen opinnoissa ja tunneilla käytävät opetuskeskustelut avaavat ymmärrystä ja näkemystä koko ruokaketjuun.

Myös kansainvälisyysosaaminen on tärkeä osa ylemmän korkeakoulututkinnon tuottamaa osaamista. Kansainvälistymisosaamisen tukemiseksi tutkinto-ohjelmaan kuuluva Nutrition project -opintojakso toteutetaan yhdessä ulkomaisten kumppanuuskorkeakoulujen kanssa (kuva 1).



Kuva 1. Restonomi (ylempi AMK) -opiskelijoita (oikealta) Niina Uusi-Pohjola, Sari Björkman ja Minna Koskinen keskustelemassa Thomas More University of Applied Sciences (Belgia) opettajien Hilde Boeckx ja Karin Van Ael (vasemmalta) kanssa tulevasta yhteisestä kansainvälisestä Nutrition project -opintojaksosta (Kuva: Kaija Nissinen).

Opinnäytetyön rooli ylemmässä ammattikorkeakoulututkinnossa on suuri. Sen laajuus on kolmasosa koko tutkinnon laajuudesta ja se tehdään tavallisimmin omaan työyhteisöön. Opinnäytetyössä tuotetaan uutta tietoa sekä arvioidaan käytäntölähtöisesti tuotetun tiedon hyödyllisyyttä.

# Opiskelu avaa uusia uria

Hiljattain julkaistussa tutkimuksessa (Böckerman, Haapanen & Jepsen, 2019) tarkasteltiin ylempien ammattikorkeakoulututkintojen työmarkkinavaikutuksia. Selvityksen mukaan ylempi AMK -tutkinto kehittää opiskelijan osaamista, parantaa kilpailukykyä ja uralla etenemismahdollisuuksia. Valmistumisen jälkeen myös palkkataso keskimäärin nousee. Ylempi AMK -tutkinnosta hyötyy myös työyhteisö. Työyhteisöön opiskelija tuo alan uusinta tietoa ja samalla keinoja toiminnan kehittämiseen.

Uusia uria aukeaa myös opiskelijan ajattelussa.  Opiskelijat kertovat, että tuttuja oman alan työtehtäviä ja asioita on alkanut ajattelemaan ei pelkästään oman työn näkökulmasta, vaan koko ruokaketjun ja jopa koko yhteiskunnan kannalta aina globaaleihin näkökulmiin asti. Uudet tulokulmat tuovat omaan työhön syvyyttä, ymmärrystä ja kehittävää otetta.  Opiskelijan sanoin “olen päässyt helikopteriin ja katsomaan asioita

laajemmin ja sitä kautta näkemään myös kehittämistarpeita kirkkaammin”.

**Kaija Nissinen**, TtL, ravitsemuksen yliopettaja, SeAMK Ruoka
**Margit Närvä**, TkT, vastuuyliopettaja, ylempi AMK, SeAMK Ruoka

**Lähteet**

Ammattikorkeakoululaki 411/2005. Laki ammattikorkeakoululain muuttamisesta.

Böckerman, P., Haapanen, M. & Jepsen, C. 2019. Back to School: Labor-market returns to higher vocational schooling Labour Economics 61, 101758.

Mertanen, E. 2014. Matkailu- ja ravitsemisalan ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon opinnäytetyöt alan kehittäjänä. Teoksessa: H. Lassila, E. Mertanen & J. Ritalahti (toim.) Matkailu- ja ravitsemisalan ylemmät ammattikorkeakoulututkinnot alan kehittäjinä. Laurea Julkaisut 34. Laurea-ammattikorkeakoulu, 19.