

Kohti kestävää tulevaisuutta – koulutuksen rooli kestävän ja terveellisen ruokajärjestelmän rakentamisessa

13.11.2024

Kestävän ja terveellisen ruokajärjestelmän kehittäminen on haastava kokonaisuus, jossa tarvitaan monipuolista osaamista ja monien eri sidosryhmien yhteistyötä. Koulutuksella on keskeinen rooli ruokajärjestelmän muutoksessa: se voi tarjota tiedot, taidot ja asenteet, joita tarvitaan kestävän ja terveyttä tukevan ruokajärjestelmän rakentamisessa. Tässä artikkelissa tarkastellaan, kuinka koulutus voi tukea tätä muutosta ja millaisia osaamisia opiskelijoilta ja opettajilta vaaditaan. Artikkeli pohjautuu FOODPathS-hankkeen 22.10.2024 pidettyyn webinaariin, jonka teemana oli: ” How can education support a sustainable and healthy food system?” Webinaarin asiantuntijat jakoivat koulutuksen roolin muutoksessa seuraaviin osa-alueisiin: systeeminen oppimisen lähestymistapa (1), teorian ja käytännön yhdistäminen (2), viestintä ja yhteistyö eri sidosryhmien välillä (3), innovaatioihin ja riskinottoon (4), sekä opettajien rooliin muutoksen jalkauttamisessa (5).

Kokonaisvaltainen lähestymistapa oppimiseen

Nykypäivän ruokajärjestelmä on monimutkainen kokonaisuus, joka kattaa eri sektoreita, kuten maatalouden,

elintarvikkeiden tuotannon, poliittisen päätöksenteon ja kuluttajakäyttäytymisen. Kokonaisvaltainen ajattelu ja systeeminen lähestymistapa, joka auttaa ymmärtämään ja hallitsemaan eri sektoreiden välisiä yhteyksiä, on tärkeää ruokajärjestelmän haasteiden ratkaisemisessa. Opiskelijoiden on opittava monenlaista erityisosaamista, kuten markkinointia ja ongelmanratkaisutaitoja, mutta myös eri alojen välinen yhteistyö ja monialainen osaaminen ovat keskeisiä.

Tulevaisuuden ammattilaiset tarvitsevat kyvyn toimia tieteen, poliittisen päätöksenteon ja elinkeinoelämän rajapinnoilla. Tämä edistää innovaatioiden syntymistä ja mahdollistaa ratkaisujen kehittämisen käytännön tarpeita varten. Jatkuva oppiminen on tässä yhteydessä olennaista, sillä ruokajärjestelmä muuttuu nopeasti esimerkiksi teknologisten innovaatioiden ja kuluttajatarpeiden muutosten mukana.

Teorian ja käytännön yhdistäminen

Yksi tehokkaimmista tavoista valmistaa opiskelijoita työelämään on kytkeä opetus käytännön kokemuksiin. Harjoittelut, tutkimusprojektit ja monialaiset työpajat auttavat opiskelijoita ymmärtämään, kuinka opitut asiat liittyvät tuleviin työtehtäviin. Esimerkiksi YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestö (FAO) tekee yhteistyötä monien yliopistojen kanssa kehittääkseen taitoja, joita ruokajärjestelmässä tarvitaan. Näin opiskelijat saavat sekä teoreettista tietoa että käytännön osaamista, joka on välttämätöntä alalla menestymiseen.

Viestintä ja yhteistyö sidosryhmien välillä

Webinaarin asiantuntijat toivat esille, että nykyisin ruokaekosysteemissä on usein puutteita eri sidosryhmien, kuten tutkijoiden, päättäjien ja teollisuuden edustajien välisessä tiedonjaossa. Yhteistyö ja viestintä on tärkeää, jotta uusin tutkimustieto saavuttaisi tehokkaasti eri sidosryhmät. Tällaiset yhteistyötapaamiset ja keskustelut edistävät monialaisten ratkaisujen kehittämistä ja vievät ruokajärjestelmää laaja-alaisesti kestävämpään suuntaan.

Innovointikyky ja riskinotto

Uudet innovaatiot ovat keskeisessä asemassa kestävän ruokajärjestelmän rakentamisessa, ja myös koulutuksen tulisi tukea opiskelijoiden luovuutta ja riskinottoa. Esimerkiksi teknologisten innovaatioiden, kuten tekoälyn, hyödyntäminen vaatii opiskelijoilta kykyä oppia ja käyttää uusia teknologioita. Opiskelijoita tulisi rohkaista kokeilemaan uusia keksintöjä, ja heidän tulisi ymmärtää, että myös epäonnistuminen on osa oppimisprosessia.

Opettajien rooli muutoksessa

Opettajat ovat keskeisessä asemassa ruokajärjestelmän muutoksessa. Heidän motivaationsa, osaamisensa ja halukkuutensa omaksua uusia teknologioita ja ajattelutapoja ovat ratkaisevia muutoksessa. Opettajat voivat myös innostaa opiskelijoita suuntautumaan ruokajärjestelmän urapoluille, sekä kannustaa heitä luovuuteen ja

monitieteisyyteen opintojen aikana.

Koulutus voi toimia merkittävänä muutoksen ajurina kohti kestävää ja terveellistä ruokajärjestelmää. Edistämällä poikkitieteellisiä taitoja, käytännön kokemuksia, sidosryhmien välistä viestintää sekä uusien keksintöjen jalkautumista, koulutus antaa tuleville osaajille valmiudet kohdata tulevaisuuden haasteet.

Webinaarin tallenne on katsottavissa täällä.

Terhi Junkkari
yliopettaja, projektipäällikkö FOODPathS (GA N°101059497) -projekti
SeAMK