

MASTERSPROGRAM PÅ SLU MED MENYPEDAGOGIK

Ett livsmedelsprogram på hög akademisk nivå, som tvärvetenskapligt belyser livsmedelsproduktion och konsumtion. Det är en av spin off-effekterna av Meny's arbete.

Text: Anna-Karin Hallgren
Foto: Maryan Shirvanifar

Meny startade som ett expertkompetensprogram inom KK-stiftelsen (Stiftelsen för kunskap och kompetens) och hade fem konsortier: SLU, forskningsinstitutet SIK, universitetet i Lund, Umeå och Högskolan i Kalmar, numera Linnéuniversitetet. Det var 14 år sedan. Sedan i våras är det enbart SLU som står bakom Meny.

-Nu är ett bra tillfälle att se över vår verksamhet och reflektera över det som åstadkommit genom åren. Det är spännande att se vilka spin off-effekter Meny har fått, säger Margareta Stigson, programdirektör för Meny.

En av spin off-effekterna är SLU:s mastersprogram FOOD - Innovation and Market. Utbildningsprogrammet, som är tvåårigt, startade som ett projekt finansierat av KK-stiftelsen. Meny's goda kontakter med näringslivet öppnade många dörrar. Flera högskolor och näringslivet arbetade tillsammans fram programmet.

Meny hade dessutom något annat som skulle bli avgörande för programmet utformning; en väl utvecklad pedagogik för distansutbildning.

-Då, 2007, var Meny ensamt om att jobba med att ha utvecklat ett koncept för distansutbildning inom ämnet livsmedel, säger Anne Algers, som ansvarade för utvecklingen av mastersprogrammet och var dess programstudierektor de första två åren.

Det blev ett tvärvetenskapligt program med naturvetenskap och ekonomi, där man tar upp aspekter på



livsmedel, såsom miljö, etik och hälsa. De som läst ekonomi bygger på med livsmedelsinriktning och de som läst livsmedel bygger på med ekonomi. Eftersom mastersprogrammet är ett distansprogram, öppnade mastersprogrammet möjligheterna för studenter även i andra länder att delta.

-Vid första utlysningen 2010 fick vi närmare 300 sökande och studenterna kom från hela världen. Det blev ett globalt program och det tillförde oerhört mycket i undervisningen. Det blev mycket intressanta och givande diskussioner kring produktion och förädling.

KK-stiftelsen, som arbetar för att stötta det svenska näringslivet, såg också nyttan i att programmet blev globalt.

-De insåg att det bara var en fördel, eftersom livsmedelsbranschen är global, säger Anne Algers.

Besvikelsen blev därför stor när Sverige följde övriga länder inom EU och införde avgifter för utländska studenter. Från och med hösten 2011 får en utlandsstudent betala 80 000-140 000 kronor per studieår, 110 000 kronor för detta specifika program.

-Antalet sökande sjönk drastiskt och vi tappade mycket höjd i programmet.

Även om Anne Algers i dag inte

Det första årets studenter gick FOOD - Innovation and Market 2010 och kom från hela världen, vilket bidrog till intressanta globala diskussioner. Här är de tillsammans med två av lärarna.

”Nu är ett bra tillfälle att reflektera över det som åstadkommit genom åren.”

längre är kopplad till programmet är hon engagerad i det och hon hoppas på att det kan behålla den globala dimensionen.

-Vi skulle kunna få flera utländska studenter med hjälp av de bilaterala avtal som SLU har med universitet runt om i världen. Avtalen innebär att studenten inte behöver betala några avgifter. Men mastersprogrammet har också fysiska möten. Ett par veckor av undervisningen genomförs i Sverige och är obligatoriska, vilket innebär stora resekostnader för de internationella studenterna. Genom att söka medel från Internationella programkontoret kan man få medel för lärar- och studentutbyten, så att utländska studenter också kan få sina resor till Sverige betalda.

FOOD - Innovation and Market ges via SLU och med tanke på de diskussioner som förs kring EU:s satsning på en Food KIC, ligger programmet helt rätt i tiden.

-Det tvärvetenskapliga perspektivet är nödvändigt för en långsiktig hållbar livsmedelsproduktion och konsumtion, och distanspedagogiken är viktig för en inkluderande och demokratisk process, säger Anne Algers. ○