

Kaisa Rantanen

2010

KIPPIS JA KULAUS!

- Juomanlaskija virtuaalimatalla

Opinnäytetyö

Ammatillinen opettajankoulutus

2010

Kaisa Rantanen



HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULU
Ammatillinen opettajakorkeakoulu
Ammatillinen opettajankoulutus
Korkeakoulunkatu 6
13100 HÄMEENLINNA

OPINNÄYTETYÖ

Työn nimi *Kippis ja kulaus! – Juomanlaskija virtuaalimatalla*

Tekijä *Kaisa Rantanen*

Ohjaaja *Sanna Ruhalahti*

Hyväksytty 28. 4. 2010

Koulutusohjelman nimi Ammatillinen opettajankoulutus

Tekijä

Kaisa Rantanen

Vuosi 2010

Työn nimi

Kippis ja kulaus! – Juomanlaskija virtuaalimatalla

TIIVISTELMÄ

Tämä opinnäytetyö käsittelee oppimateriaalin kehittämistä ja merkitystä ammatillisessa koulutuksessa, tarkemmin, hotelli-, ravintola- ja catering-alalla. Työn kantavana ajatuksena on nähdä oppimateriaali lisäarvoa opiskelu- ja opetustilanteisiin tuovana välineenä sekä välineenä oppimisen auttamisessa. Oppimateriaali on yleisesti ottaen keskeinen apuväline, kun kirjoitettua opetussuunnitelmaa lähdetään muuttamaan oppilaiden kokemaksi opetussuunnitelmaksi.

Työ etenee laajemmasta alueesta kohti tarkempaa, yksityiskohtaisempaa asian tarkastelua. Ammatillisen koulutuksen asemasta ja tehtävästä, oppimisprosesseihin ja oppimateriaalin laadinnan perusteisiin ja tehtävään.

Tapausesimerkinä opinnäytetyössä esitellään Turun ammatti-instituutin catering-osaston juomatietous – vapaasti valittava opintojakso ja opintojaksolle kehittelemäni oppimateriaali. Kyseinen opintojakso on oppilaitoksen omia vapaasti valittavia opintojaksoja. Kyseisen opintojakson tavoitteita ei ole siten määritelty yleisissä tutkintoperusteissa.

Opinnäytetyössä paneudutaan myös sosiaalisen median käyttöön opetuksessa. Opintojaksolla opetus linkitettiin osaksi sosiaalisen median välinein. Oppilaat olivat opintojaksolla luomassa sisältöä Ning-verkkoyhteisöön.

Työn tarkoituksena on tuottaa konkreettista hyötyä Turun ammatti-instituutin catering-osaston henkilöstölle, huomioiden erityisesti tänä vuonna voimaantulevat perustutkintouudistukset. Opintojakson toteutuksen arviointi ja oppilaspalaute sijoittuu omana osionaan työn loppupuolelle. Saatujen vastausten perusteella voidaan todeta, että oppilaat kokivat opintojakson sisällön ja toteutuksen onnistuneeksi. Erityisesti kehittämistavoitteen nousi opintojakson laajuuden kasvattaminen nykyisestä yhdestä opintoviikosta laajasta asiasisällöstä johtuen.

Asiasanat oppimateriaali, oppimateriaalin kehittäminen, oppimisprosessi, sosiaalinen media opetuksessa

Sivut 53 s. + liitteet 5 s.

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	1
1.1	Ammatillinen perustutkinto	2
1.1.1	Hotelli-, ravintola- ja catering – alan perustutkinto.....	3
1.1.2	Turun ammatti-instituutti.....	3
1.2	Juomatietous – vapaasti valittava opintojakso Turun ammatti-instituutissa.....	4
1.2.1	Aktivoiva opetus.....	5
2	OPPIMISPROSESSI.....	6
2.1	Oppimisprosessin suunnittelu	8
2.2	Opetus- ja ohjausmenetelmät	9
2.3	Oppimisympäristö	10
3	OPPIMATERIAALI.....	11
3.1	Oppimateriaalin laadinnan perusteita.....	12
3.2	Oppimateriaalin tehtävä	13
3.3	Toimivan oppimateriaalin kriteerit	13
4	SOSIAALISEN MEDIA OPETUKSESSA	16
4.1	Sosiaalisen median mahdollisuudet	17
4.2	Oppimisen ohjaus.....	18
4.3	Tietoturva ja netiketti	19
5	JUOMATIETOUS 1 OV – VAPAASTI VALITTAVAN OPINTOJAKSON TOTEUTTAMINEN	20
5.1	Opintokokonaisuuden opetus- ja oppimistilanteet	21
5.2	Opintojakson oppimateriaali	31
5.2.1	Oppimistehtävät.....	32
5.3	Ning – verkkoyhteisö	33
5.3.1	Juomatietous opintojakson Ning -sivuston rakenne ja sisältö.....	34
5.4	Opiskelijoiden osaamisen arviointi	36
5.4.1	Juomatietous vapaasti valittavan opintojakson oppilasarviointi	37
6	YHTEENVETO	39

6.1	Oppilailta saatu opintojaksopalaute	40
6.2	Kehittämisaatuksia ja pohdintaa	44
6.2.1	Hotelli-, ravintola ja catering-alan tulevaisuuden ammattitaitovaatimuksia.....	47
6.2.2	Koulutuksen työelämävastaavuus	49
	LÄHTEET	51

LIITTEET

Liite 1: Opintojaksopalautelomake	54
---	----

1 JOHDANTO

Ei ole yhdentekevää mitä ja miten opetetaan. Hyvä opetus auttaa oppimaan ja antaa uskoa omaan kykyihinkin. Aina 2000-luvulle asti opetus on ollut perusluonteeltaan usein opettajakeskeistä niin, että noin 70 prosenttia luokkaopetuksessa käytetystä ajasta opettaja on äänessä. Oppilaan kuuntelevat pulpettiensa takana passiivisesti ja tympääntyneinä. Muutama oppilas osallistuu aiheeseen innokkaasti, mutta osa ei juuri suutaan avaa. (Uusikylä & Atjonen 2005, 8-9.)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on osoittaa konkreettisella tavalla, että opetus ei ole vain opetustekniikkaa tai oppilaiden itsenäistä opiskelua, vaan se on inhimillistä vuorovaikutusta. Vuorovaikutus on opetuksen olennainen piirre, mutta se ei välttämättä aina ole suoraa (eli kasvokkain tapahtuvaa), vaan sen piiriin kuuluu myös epäsuora vuorovaikutus, esimerkiksi tietokoneella tapahtuva opiskelu (Uusikylä & Atjonen 2005, 21).

Opinnäytetyössä paneudutaan oppimateriaalin kehittämiseen, aktivoivaan opetukseen ja sosiaalisen median käyttöön osana opetusta. Opinnäytetyössäni esittelen Turun ammatti-instituutin catering-alan perustutkintoon suunnatun vapaasti valittavan Juomatietous – opintojakson sisällön, tavoitteet sekä kehittäessäni oppimateriaalin.

Uudistuneet hotelli-, ravintola- ja catering- alan perustutkinnon perusteet otetaan käyttöön 1.8.2010. Catering-alan perustutkinto yhdistettiin hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon kanssa, sillä molemmissa perustutkinnoissa oli päällekkäistä osaamista ja niissä oli koulutettu osin samoihin työelämän tehtäviin. Tutkintojen yhdistäminen helpottaa myös opiskelijarekrytointia, sillä hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto on ollut vetovoimaisempi, vaikkakin catering-alan perustutkinnon suorittaneilla on ollut suurempi kysyntä työelämässä. (Opetushallitus 2010a, 1.)

1.1 Ammatillinen perustutkinto

Ammattikoulutus koostuu ammatillisista perustutkinnoista ja lisäkoulutuksena suoritettavista ammatti- ja erikoisammattitutkinnoista. Ammatillinen koulutus on tarkoitettu työelämään siirtyville nuorille, sekä työelämässä jo oleville aikuisille. Nuoret ja aikuiset voivat siis opiskella samoihin ammatillisiin perustutkintoihin. (Opetushallitus 2010b.)

Ammatilliseen perustutkintoon koulutusta järjestävät ammatilliset oppilaitokset, erityisoppilaitokset ja kansanopistot. Noin 45 prosenttia ikäluokasta aloittaa ammatillisessa peruskoulutuksessa peruskoulun tai ylioppilastutkinnon jälkeen. (Opetushallitus 2009b.)

Ammatillinen perustutkinto on laajuudeltaan 120 opintoviikkoa, ja sen suorittaminen kestää pääsääntöisesti kolme vuotta. Koulutusaika voi yksilöllisesti vaihdella aiempien opintojen ja työkokemuksen vuoksi. Ammatillisten opintojen edellytyksenä on oppivelvollisuuskoulun suorittaminen. Myös ylioppilaille on varattu aloituspaikkoja. (Opetushallitus 2009a.) Koulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijoille ammattitaidon saavuttamiseksi tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä valmiuksia itsenäisen ammatin harjoittamiseen (Opetushallitus 2009b).



Kuvio 1: Suomen koulutusjärjestelmä (Turun ammatti-instituutti 2006).

1.1.1 Hotelli-, ravintola- ja catering – alan perustutkinto

Hotelli-, ravintola- ja catering -alan perustutkinnon tutkintonimikkeitä eri koulutusohjelmissa ovat kokki, tarjoilija ja vastaanottovirkailija. Koulutusohjelma valitaan ensimmäisen opiskeluvuoden aikana. Hotelli-, ravintola- ja catering -ala on palveluala, jolla ihmiset tekevät töitä ihmisille – kaikki lähtee asiakkaan tarpeista. (Turun ammatti-instituutti2009a.)

Alalla työskentelevä seuraa kansainvälisiä trendejä ja tuntee kotimaisten ja kansainvälisten asiakkaiden tarpeet. Hän on myyntihenkinen, kohtelias ja omatoiminen. Hänen olemuksensa on siisti ja huoliteltu ja hän noudattaa alan hygieniaohteita. Alan työpaikkoja voivat olla hotellit, ravintolat, kahvilat, päiväkotien, koulujen keittiöt, vanhainkoti- ja sairaaloiden suurkeittiöt sekä juhla- ja pitopalveluyritykset. (Turun ammatti-instituutti 2009a.)

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon ammatillisten tutkinnon osien suorittaminen edellyttää yhden kaikille pakollisen tutkinnon osan, koulutusohjelman /osaamisalan tutkinnon osien sekä kolmen valinnaisen tutkinnon osan suorittamista. Kaikille pakollinen tutkinnon osa on *majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen*. Asiakaspalvelun koulutusohjelman pakolliset tutkinnon osat ovat *asiakaspalvelu ja myynti* sekä *annosruokien ja juomien tarjoilu*. Hotellipalvelun koulutusohjelman pakolliset tutkinnon osat ovat *asiakaspalvelu ja myynti* sekä *vastaanoton asiakaspalvelu*. Kokin koulutusohjelman pakolliset tutkinnon osat ovat *lounasruokien valmistus* ja *annosruokien valmistus*. Valinnaisia tutkinnon osia on valittavana ammatillisessa peruskoulutuksessa kolme 21 vaihtoehdosta. Valinnaisilla tutkinnon osilla voi suunnata osaamisen joko catering-alalle, hotelli- ja ravintola-alalle tai laivatalouteen. (Opetushallitus 2010a,8-10.)

1.1.2 Turun ammatti-instituutti

Turun ammatti-instituutti on Suomen suurimpia toisen asteen ammatillisia oppilaitoksia. Se tarjoaa nuorille ja aikuisille ammatillista perus- ja lisäkoulutusta kaupan ja palvelun,

tekniikan sekä terveyden ja hyvinvoinnin aloilla. Opiskelu on monipuolista ja käytännönläheistä. Työskentely oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä tarjoaa kiinnostavia oppimistilanteita sekä tiiviit yhteydet työelämään. Turun ammatti-instituutti aloitti toimintansa 1.8.1998. Oppilaitoksen muodostavat aiemmat Turun ammatti-instituutti, Turun kauppaoppilaitos, Turun teknillinen ammattioppilaitos ja Turun terveydenhuoltooppilaitos. Turun ammatti-instituutti toimii yhdeksässä eri toimipaikassa Turun kaupungin alueella. Oppilaitoksen ylläpitäjä on Turun kaupunki, jonka edustajana sitä ohjaa ja kehittää ammattiopetuslautakunta. (Turun ammatti-instituutti 2009b.)

1.2 Juomatietous – vapaasti valittava opintojakso Turun ammatti-instituutissa

Juomatietous – vapaasti valittava opintojakso on oppilaitoksen omia vapaasti valittavia opintojaksoja. Opintojakson tavoitteita ei ole siten määritelty yleisissä tutkintoperusteissa. Kyseinen vapaasti valittava juomatietous -opintojakso on räätälöity nimenomaan 2. asteen catering-alan palveluvastaaville. Opiskelijoilla on mahdollisuus kolmen vuoden aikana valita kaiken kaikkiaan 10 opintoviikkoa vapaasti valittavia opintojaksoja (esimerkiksi ensimmäisenä opintovuotena 2 ov, toisena opintovuotena 4 ov ja kolmantena opintovuotena 4 ov). Kyseisen luokkatason opettajat ovat suunnitelleet opintojaksot ja niiden tavoitteet, sisällöt sekä arvioinnit. Opintojaksojen sisällöistä tai tavoitteista ei ole annettu yleisiä määräyksiä vaan kyseiset opintojaksot määräytyvät sisältöineen siis oppilaitoskohtaisesti.

Turun ammatti-instituutissa opiskelijat tekevät valintansa tarjolla olevista vapaasti valitavista opintojaksoista syksyllä. Valinnat tehdään luokkakohtaisesti eli luokka valitsee yhteisesti ko opintojaksot. Valinnat perustuvat luokan enemmistön päätökseen. Sikäli mikäli toiveet menevät luokassa kovin tasaisesti, on opintojaksoja mahdollista yhdistää, esimerkiksi iltapalat ja jälkiruoat – opintojaksot pidetään yhdessä.

Juomatietous opintojakson sisältönä on mietojen viinien tuntemus, miedot viinit ja ruoka, oluet, siiderit ja long drink -juomat, väkevät alkoholit, juomasekoitusten valmistus ja baarin työvälineet sekä anniskelumitat. Opintojakson tavoitteena on, että opiskelija oppii tunnistamaan alkoholituotteet ja tietämään niiden käyttöyhteydet juomatarjoilussa.

Lisäksi tavoitteena on, että opintojakson päätteeksi opiskelija osaa valmistaa eri alkoholituotteista juomia ja juomasekoituksia. Opintojakson sisältö, oppimistilanteet, opetusmenetelmät ja oppimateriaali sekä arviointi esitellään tarkemmin tämän opinnäytetyön luvussa viisi (5).

1.2.1 Aktivoiva opetus

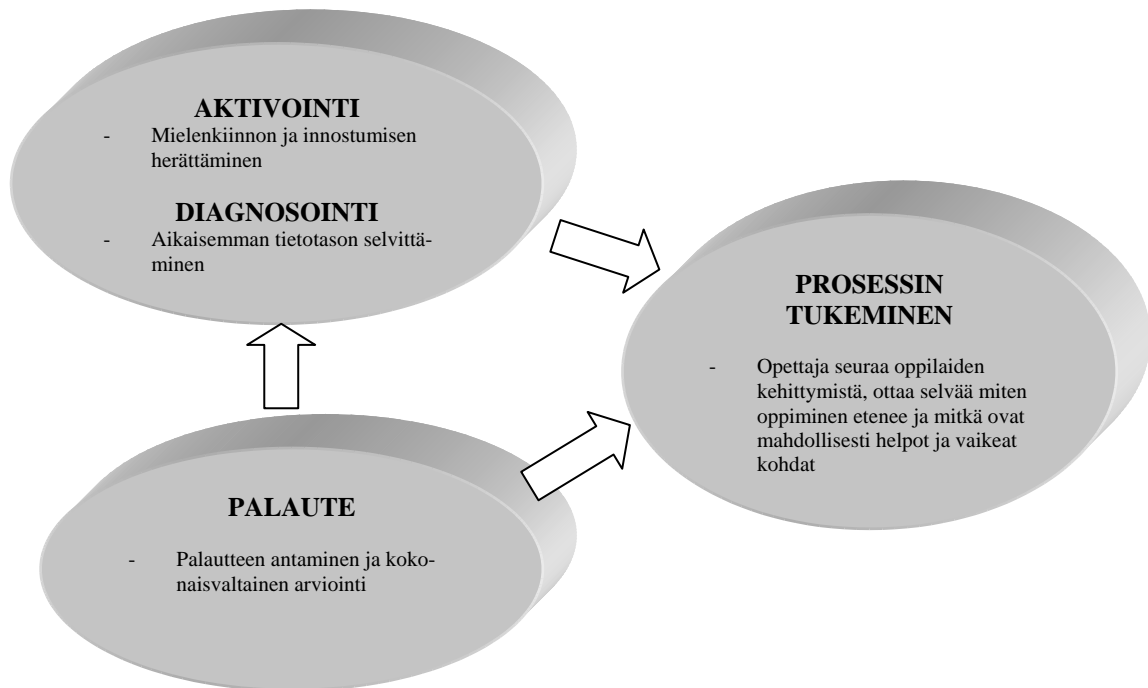
Opintojakson pedagogisena mallina käytettiin aktivoivaa opetusta. Pedagogiset mallit ovat keino organisoida opetus- ja oppimistapahtumia siten, että opetuksella ja opiskelijan toiminnalla saavutetaan oppimista. Oppimisen taustalla on aina tiedostettu tai tiedostamaton malli millä oppija oppii. Perinteiset opetusmenetelmät on kehitetty aikana, jolloin keskityttiin lähinnä suoritusten mittaamiseen, eikä siihen miten asioita opitaan. (Lonka & Lonka 1993, 7.)

Aktivoivassa opetuksessa painopiste on oppimisprosessin tukemisessa. Keskeisimpänä tavoitteena on oppiminen. Oppijan oma panos pyritään maksimoimaan ja häntä autetaan aktivoimaan opetustilanteissa aikaisemmat tietonsa ja taitonsa. Keskeistä aktivoivassa opetuksessa on myös, että oppijalle annetaan toiminnallista palautetta. Samaten oppijan rooli ei ole passiivisen vastaanottajan rooli, vaan hänelle annetaan tilaisuus toimia aktiivisena tiedon käsittelijänä ja tuottajana. Aktivoivassa opetuksessa vastuu oppimisesta pyritään siirtämään opiskelijalle. Opettaja toimii pikemminkin ohjaavana kuin tiedon jakajana. (Lonka & Lonka 1993, 10–12.)

Longat jakavat aktivoivan opetuksen seuraaviin periaatteisiin kirjassaan aktivoiva opetus (1993, 21.):

1. Uuden oppimisen ehtona on se, että opittava asia liitetään mielekkääseen kokonaisuuteen eli skeemaan.
2. Opettajan on autettava opiskelijaa jo oppimistilanteessa, jotta oppiminen todella tehostuisi.
 - Mikäli opettaja keskittyy vain lopputulokseen, on hänen vaikea huomata, missä kohdissa oppijan todelliset vaikeudet ovat.
3. Palautteen antaminen on erityisen tärkeää opiskelijalle.

- Opiskelijan lähtötaso ja koko oppimisprosessi on huomioitava. Myös arvioinnin tulee tähdätä ensisijaisesti palautteeseen.



Kuvio 2: Aktivoivan opetuksen kolme kulmakiveä. (Lonka & Lonka 1993, 22.)

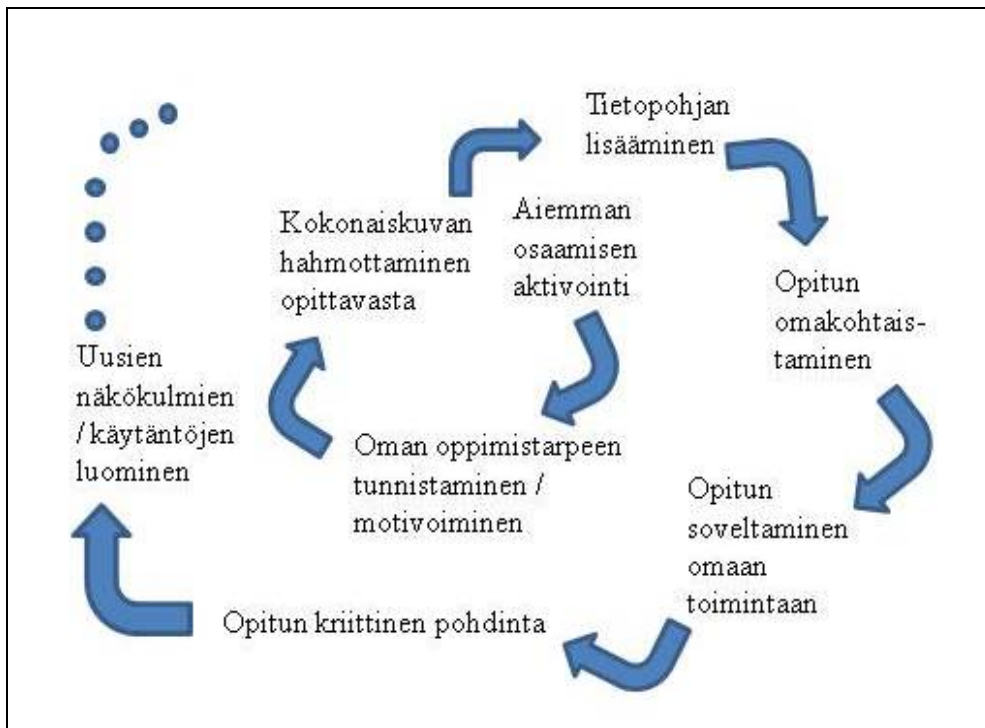
2 OPPIMISPROSESSI

Perinteinen oppimisen yleismääritelmä on, että oppiminen on tietojen taitojen ja asenteiden kehittymistä. Oppiminen on oppijan sisäinen prosessi, jossa omakohtaisen kokemuksen tuloksena syntyy suhteellisen pysyvä muutos suorituspotentiaalissa. (Salakari 2009, 170.)

Oppimisen tutkimuksessa on puhuttu viime vuosien aikana konstruktivisesta oppimisestä. Konstruktivismi viittaa siihen, että oppiminen ei ole passiivista informaation vastaanottamista ja varastoitamista mieleen, vaan aktiivista tietojen ja taitojen konstruointia. Tietoa ei voida siis siirtää millään tavalla - ei oppikirjalla, luennoimalla tai Internetin sivullakaan opiskelijan mieleen. Oppimisessa olennaista on se millä tavoin tieto on jäsentynyt eikä se kuinka paljon tietoa on päähän ”päntätty”. Kuten edellä on todettu, oppiminen on aina opiskelijan henkilökohtaista ponnistelua - siksi se vaativuudessaan,

joskus toivottomuudessaan ja kuitenkin usein palkitsevuudessaan onkin niin kiehtovaa. (Järvelä & Salovaara 1998.)

Kun puhutaan oppimisesta, mieleen tulee usein ensimmäiseksi koululuokassa tai oppilaitoksessa tapahtuva oppiminen. Oppiminen on kuitenkin jatkuva prosessi ja sitä tapahtuu kaiken aikaa niin oppilaitoksessa kuin muussakin elämässämme ja toiminnassamme. Koulutuksessa tietysti pyritään tavoitteelliseen oppimiseen, jolloin on valmiiksi asetetut tavoitteet ja käsitys siitä, millaisia muutoksia oppijassa, hänen tiedoissaan ja taidoissaan tai toiminnassaan opiskelun seurauksena tulisi tapahtua.



Kuvio 3: Oppimisprosessin vaiheet (Kupias 2007, 40)

Oppimisen tulee olla pääasia opetuksen sijaan ja oppijan keskipisteenä. Oppiminen perustuu tiedon muokkaamiseen ja soveltamiseen. Motivaatio on keskeinen oppimiseen vaikuttava tekijä. Nykyisin puhutaan paljon oppijoiden omasta motivaatiosta, ja siitä miten oppijoiden tulee ottaa vastuu omasta oppimisestaan. Opettajan tehtävänä on luoda sellaisia tilanteita, joissa oppijat motivoituisivat oppimaan asioita, joita haluamme heidän oppivan. Opettajilla on siis mahdollisuus parantaa oppimisen olosuhteita, saamalla oppijat motivoituneiksi ja rentoutuneiksi. (Salakari 2009, 38–41.)

2.1 Oppimisprosessin suunnittelu

Hyvin suunniteltu opetus takaa parhaiten sen, että koulutukselle asetetut tavoitteet täyttyvät. Tavoitteellisuus on oppimisprosessin suunnittelussa keskeinen lähtökohta. On määriteltävä se, mitä oppijoiden tulisi osata kyseessä olevan koulutuksen jälkeen. Kun tämä tavoite on selvillä, voidaan suunnitella millä menetelmillä tavoitteisiin päästään. Suunnittelun tulee aina lähteä oppijoista. Koulutus on suunniteltava siten, että sisällössä ja oppimistavoitteissa otetaan huomioon oppijoiden senhetkinen osaamisen taso. (Salakari 2007, 179.)

Oppimisprosessin vaiheina voidaan nähdä (J. Hoffmanin näkemyksiä, Hannu Salakarin kirjassa *Toiminta ja oppiminen – koulutuksen kehittämisen tulevaisuuden suuntaviivoja ja menetelmiä, mukailten*):

1. Oppimistavoitteiden laadinta. Mitä tulee osata opintojakson jälkeen?
2. Opittavien tietojen ja taitojen hierarkian analysointi. Mitä opittavat taidot ja tiedot ovat suhteessa toisiinsa? Mikä on välttämätöntä oppia, mikä ei ole välttämätöntä osata?
3. Oppija- ja kontekstianalyysi (asiayhteys on tärkeä). On aina lähdettävä liikkeelle oppijoista, heidän taustoistaan ja kokemuksistaan. Myös käytettävät oppimis- ja opetusmenetelmät ovat riippuvaisia oppijoista. Mikä on asiayhteys, mitä varten opitaan, millaisiin olosuhteisiin valmennetaan?
4. Mitattavien tavoitteiden rakentaminen. Huolellinen, oppimistarpeista lähtevä suunnittelu on ensiarvoisen tärkeää myös siksi, että tavoitteet vaikuttavat kaikkien. Myös arviointi perustuu niihin.
5. Arvioinnin suunnittelu. Miten mitata tavoitteiden saavuttamista konkreettisesti? Käytännön testitilanne on useimmiten perinteistä teoriakoetta parempi.
6. Opintojakson käytännön toteutuksen suunnittelu. Miten opintojakso organisoidaan konkreettisesti? Mitä opiskelijat tekevät, mitä heiltä vaaditaan? Miten vaaditaan osallistumista ja osallistumisaktiivisuutta?

7. Osaamisen oppimisen menetelmien ja tiedonvälityskanavien valinta. Mitä opitaan ns. perinteisillä menetelmillä, luokkaopetuksella. Mitä puolestaan esimerkiksi verkossa ja mitä järjestelmiä käytetään?
8. Opintojakson kehittäminen ja luominen käytännössä. Tässä vaiheessa opintojakso luodaan käytännössä.
9. Arviointi. Miten palaute kerätään ja miten palautetta hyödynnetään jatkossa. Pääsevätkö muut opettajat hyödyntämään kokemuksia?

(Salakari 2009, 106–107.)

2.2 Opetus- ja ohjausmenetelmät

On monia tapoja opettaa ja oppia. Sama lopputulos voidaan saada aikaan monella eri tavalla. Jokaisella opettajalla on mahdollisuus opetustavoillaan vaikuttaa oppimistuloksiin. Oppimisprosessia ja opetusta suunniteltaessa tulee huomioida, että käyttää vain sellaisia oppimis- ja opetusmenetelmiä, jotka johtavat parhaaseen lopputulokseen. Perinteinen luokkaopetus soveltuu moneen tilanteeseen, mutta toisaalta motoristen taitojen oppiminen vaatii kinesteettistä harjoittelua vaativaa oppimista. Oppiminen riippuu hyvin pitkälti vallitsevista olosuhteista siis siitä, mitkä ovat parhaat tavat oppia kulloisessakin tilanteessa. Yleisesti ottaen oppimista palvelevat parhaiten oppijalähtöiset tavat oppia. (Salakari 2009, 21; 107.)

Mikään menetelmistä ei siis itsessään ole yleensä hyvä tai huono vaan olennaista menetelmien valinnassa on, mihin niitä tarvitaan ja millaista oppimista niillä edistetään (Kupias 2007, 94). Opettajien tulee hallita opetus tavalla joka antaa mahdollisuuden mielekkäille ja tarkoituksenmukaisille tavoille oppia. Mahdollisuudet toteuttaa opetusta ovat nykyään monipuolisemmat johtuen lähinnä tieto- ja viestintätekniikan tuomista mahdollisuuksista. Opetuksen kannalta merkittäväksi tekijäksi nousevat entistä useammin oppimisen motivaatioon liittyvät tekijät. Motivaatioon opettaja voi vaikuttaa innostamalla, antamalla oppijoiden itse tehdä ja antamalla vastuuta työn tavoitteiden asettelusta, sen tekemisestä ja tehdyn työn arvioinnista. (Salakari 2007, 193.)

2.3 Oppimisympäristö

Oppimisympäristö on käsitteenä laajalle levinnyt ja moniselitteinen. Sitä on määritelty monin tavoin. Keskeisesti määrittelyyn vaikuttaa tarkasteltava näkökulma. Milloin puhutaan oppimisesta, milloin opiskelusta, milloin taas opetuksesta.

Jyri Manninen on määritellyt oppimisympäristön koostuvan sosiaalisesta, fyysisestä, teknisestä ja didaktisesta ulottuvuudesta. Mikä tahansa ympäristö sisältää kolme ensimmäistä tekijää, mutta vasta didaktinen ulottuvuus tekee ympäristöstä oppimisympäristön. Oppimisympäristö voidaan määritellä tilaksi, yhteisöksi tai toimintakäytännöksi, jonka tarkoitus on edistää oppimista. Sosiaalisella ulottuvuudella tarkoitetaan ympäristössä toimivan ryhmän roolia, vuorovaikutusta, yhteistyötä ja sen ilmapiiriä. Fyysinen ulottuvuus kattaa toiminnan fyysisen ympäristön, teknisen ulottuvuus käytettäviä välineitä ja niiden ominaisuuksia. (Matikainen & Manninen 2000, 30.) Pelkistetysti voidaan ajatella oppimisympäristön olevan erilaisten oppimista mahdollistavien ja sitä tukevien resurssien muodostama kokonaisuus.

Oppimisympäristöt ovat perinteisesti sijoittuneet välittömän opettaja-oppilasvuorovaikutuksen varaan. Opetus- ja oppimisympäristöt tulisi OPM:n mukaan olla sellaisia, että ne luovat perustan yksilön elinikäiselle oppimiselle ja kasvulle. Tavoitteen toteuttaminen edellyttää huomion kiinnittämistä riittävän osaamisen ja oppimisvalmiuksien lisäksi myös siihen, että opiskelun kautta luodaan pohja myönteiselle elämäntähtämykselle ja motivaation kehittymiselle. Oppimisympäristöjä kehitettäessä tulisi huomioida kiinnittää opiskelun monipuolisuuteen ja laaja-alaisuuteen. Opiskelussa tulisi hyödyntää aikaisempaa enemmän myös ns. virallisen koulutusjärjestelmän ulkopuolella olevia oppimisympäristöjä. (Opetusministeriö 2007, 37.)

Perinteisen lähiopetuksen rinnalle on viimeisten vuosien aikana kehitetty yhä monipuolisempaa ja oppijalähtöisempiä ohjaamisen ja oppimisen organisoinnin tapoja. Etäopetus ei ole uusi ilmiö, mutta mahdollisuudet sen toteuttamiselle ovat nykypäivänä lähes rajattomat. Erilaiset opetuksessa ja opiskelussa käytettävät menetelmät ja välineet eivät poissulje toinen toisiaan, vaan niitä voidaan käyttää aina tilanteen mukaan toisiaan täydentäen. (Uusikylä & Atjonen 2005, 9.)

3 OPPIMATERIAALI

Oppimateriaali on oppimisen auttamisen väline. Hyvä oppimateriaali - millaisessa muodossa se onkaan - on siis sekä opettajan että opiskelijan edun mukaista. Oppimateriaali on yleensä osa laajempaa kokonaisuutta - opintojaksoa. Siksi oppimateriaalia laatiessaan joutuu pohtimaan myös sitä, miten opintojakso kannattaa toteuttaa? Miksi ja millaista materiaalia opintojaksolla tarvitaan ja kenelle materiaali on tarkoitettu? (Oulun yliopisto 2007.)

Oppijan oma aktiivisuus on tärkeää oppimisessa. Valmiin materiaalin sijaan opiskelijaa tulee kannustaa hankkimaan ja arvioimaan tietoa. Esimerkiksi valmiina esitettyjä luetteiloita ja pohdintoja on vaikea painaa sellaisenaan mieleen. Oppimateriaalin tulisi herättää opiskelijan kiinnostus, kannustaa itsenäiseen ajatteluun, aktivoida häntä tarkastelemaan omaa osaamistaan, tietojaan ja asenteitaan. Ennalta valmistetun materiaalin ohessa myös opetustilanteessa syntyvällä materiaalilla on tehtävänsä. Myös oppijat voivat tuottaa oppimateriaalia itse. Pedagogisesti perusteltu ja hyvin valmisteltu oppimateriaali auttaa opettajaa seuraamaan opiskelijan oppimisprosessia ja helpottaa opetuksen suunnittelua, toteutusta ja arviointia. (Oulun yliopisto 2007.)

Erilaisten oppimateriaalien käyttämisen perusteeksi ei riitä vaihtelun aikaansaaminen. Oppimateriaalin kannalta on erittäin merkityksellistä ja tärkeää, minkälaisen ajattelu-prosessin se saa aikaan. Hyvä oppimateriaali monipuolistaa ja havainnollistaa opetusta sekä vaatii käyttäjältään intensiivistä ajattelua ja toimintaa. Tilanteet, joissa opiskelija joutuu kirjoittamaan yhtä, kuuntelemaan toista ja miettimään kolmatta, on omiaan ehkäisemään oppimista. Jos opiskelijan tarkkaavaisuus keskittyy vaikkapa piirtoheitinkalvojen ahkeraan kopioimiseen, olennaisten yhteyksien ymmärtämiselle ei ole luontevia edellytyksiä. (Oulun yliopisto 2007.)

3.1 Oppimateriaalin laadinnan perusteita

Oppimateriaalin vaatimusten lähtökohtana on oppija ja muun muassa hänen aikaisemat kokemuksensa, motivoituminen, odotukset, tavoitteet ja opiskelutavat. Oppimateriaalin suunnittelun peruskysymykset ovat pitkälle yhtenevät oppimisympäristön yleisemmän tason suunnittelun kanssa. Oppimateriaalin suunnittelua ei siksi voi irrottaa oppimisympäristön suunnittelusta. Ohjaavina kysymyksinä toimivat siis samat seikat: kohderyhmä, oppimisen tavoitteet ja mahdollisten (esimerkiksi verkon) erityisominaisuuksien huomiointi. (Matikainen & Manninen 2000, 147.)

Oppimateriaalia suunnitellessa tulisi miettiä ainakin seuraavia kysymyksiä (Oulun yliopisto 2007):

Tavoitteet

- mikä on opintojakson tavoite?
- miten opintojakso kannattaa toteuttaa?
- miksi ja minkälaista oppimateriaalia tarvitaan?
- mihin materiaalilla pyritään?
- mitä oppilaiden tulisi oppia?

Kohderyhmä

- kenelle oppimateriaali on kohdistettu?
- minkälainen on kohderyhmän ennakkotietämys?

Sisältö

- mikä on opintojakson ja/tai oppimateriaalin olennainen sisältö, perusasiat?
- erottuvatko nämä perusasiat materiaalista?
- onko sisältö ajan tasaista?
- mikä on oppimateriaalin suhde opintojakson laajuuteen?

Rakenne / esitystapa

- millainen oppimateriaalin rakenne / esitystapa (esim. aikajärjestys, tärkeysjärjestys, ongelma-ratkaisu, teoria-käytäntö)?

Ymmärrettävyys

- onko käsitteet määritelty?
- onko oppimateriaalin rakenne looginen?

Havainnollisuus

- miten materiaalia voisi havainnollistaa (esim. kuvat, kuviot, taulukot, käsitekartat, esimerkit)?

Opiskelijoiden aktivointi

- miten materiaali aktivoi oppilaita (esim. kysymykset, keskustelu, oppimistehtävät, esimerkit)?

3.2 Oppimateriaalin tehtävä

Kari Uusikylän ja Päivi Atjosen kirjassa *Didaktiikan perusteet* (2005, 164) oppimateriaali määritellään seuraavasti: ”oppimateriaalilla tarkoitetaan johonkin aineeseen, materiaan kytkettyä oppiainesta, jonka tulee välittyä oppilaille ja saada heissä aikaan sellaisia elämyksiä ja oppimiskokemuksia, joista syntyy tavoitteiden mukaisia, pysyviä tietojen ja taitojen muutoksia ja affektiivisiä vaikutuksia.” Kyseinen määritelmä tavoittaa onnistuneesti oppimateriaalin tehtävät opetuksessa, opiskelussa ja oppimisessa. Elämyksellisyyden, kokemuksellisuuden ja tavoitteisuuden korostaminen ovat konstruktivistisen oppimiskäsityksen mukaista. Pedagogisesti hyvä oppimateriaali ei tyydy tavoittelemaan vain hetkellisiä ja nopeasti näkyviä muutoksia, vaan sen kunniahimoisena päämääränä pitää olla myös muu kuin käyttäjiensä kognitiivisen tietämyksen rikastuttaminen. (Uusikylä & Atjonen 2005, 165.)

Oppimateriaalilla on opetustapahtumassa monenlaisia eri tehtäviä. Perustehtävät kohdistuvat aina oppimisen virittämiseen ja tukemiseen. Oppimateriaalin pitää asettaa kysymyksiä, houkuttella etsimään vastauksia ja mahdollistaa toimintaa. Hyvä oppimateriaali paitsi vastaa sisältökysymyksiin myös antaa oppijalle palautetta sekä tarjoaa haastavia että muuntuvia lisätehtäviä. (Uusikylä & Atjonen 2005, 165.)

3.3 Toimivan oppimateriaalin kriteerit

Hyvän oppimateriaalin kriteerejä on pyritty aina laatimaan ja kyseiset listat venyvät vähintään yhtä pitkiksi kuin luettelot hyvän opettajan ominaisuuksista. Oppimateriaalien

eroja ja erilaisia painotuksia on lisäksi haasteellista vertailla. Miten tärkeänä koetaan esimerkiksi asiamäärän riittävyys suhteessa asiasisällön oikeaan painotukseen? Millainen arvo on sen motivoivuudella verrattuna kuvien tai värien käyttöön? Jarkko Leinin 70-luvun lopulta peräisin olevan, mutta edelleen päteväksi pidettävän, jäsenyyksen mukaan kriteerien päälähteet ovat 1) opetussuunnitelma, 2) koulu- ja opettajakohtainen suunnittelu ja 3) opetustapahtuma. (Uusikylä & Atjonen 2005, 166.)

Kaiken oppimateriaalin tavoitteena on aikaansaada ja tukea oppimista. Hyvää oppimistulosta voidaan pitää yhtenä oppimateriaalin laadun mittarina. Käytännössä on kuitenkin vaikeaa tai lähes mahdotonta todistaa yksittäisen oppimateriaalin osuutta monisyisessä ja yksilöllisessä oppimisprosessissa. (Uusikylä & Atjonen 2005, 166.)

Oppimateriaalin laatuun vaikuttavat muun muassa sisällön tarkoituksenmukainen rajaus, kohderyhmän tuntemus, sisällöntuottajien asiantuntemus, didaktinen lähestymistapa, oppimiskäsitys sekä viestinnän ja ilmaisun hallinta. Keskeistä on huomioida myös se, kuinka hyvin oppimateriaali soveltuu opetus- ja opiskelukäyttöön ja kuinka hyvin se tukee oppimista. Verkko-oppimateriaaliin liittyy ns. perinteiselle oppimateriaalille asetettujen laatuvaatimusten lisäksi myös uusia ilmiöitä ja tekijöitä, jotka määrittävät aineiston laatua ja materiaalin käytettävyyttä ja soveltuvuutta opetuksen ja opiskelun tueksi. Verkkomateriaalien ominaispiirteet, kuten päivitettävyys, vuorovaikutteisuus ja yhteisöllisyys, ovat lisäksi otettava huomioon tarkasteltaessa oppimateriaalin laatua. (Högman 2006, 9; 12.)

Eija Högmanin (2006, 13) toimittamassa opetushallituksen asettaman työryhmän raportissa: Verkko-oppimateriaalin laatuksikriteerit, asetetaan toimivalle oppimateriaalille seuraavat keskeiset laadun kriteerit: pedagoginen laatu, käytettävyys, esteettömyys ja tuotannon laatu.

Oppimateriaalin *pedagogisella laadulla* tarkoitetaan sitä, että oppimateriaali soveltuu luontevasti opetus- ja opiskelukäyttöön, tukee opetusta ja oppimista ja tarjoaa pedagogista lisäarvoa. Oppimateriaalin soveltuvuus on luonnollisesti yhteydessä käyttötilanteeseen ja käyttäjien odotuksiin sekä osaamiseen. Keskeisiä tuettavia pedagogisia piirteitä ovat erityisesti oppimisen yhteisöllisyys ja työskentely yhteisen kohteen parissa, oppijan

oppimisen taitojen merkityksellisyys ja oppijan aktiivisuus opittavan ilmiön suhteen sekä oppimistehtävien haasteellisuus, avoimuus ja autenttisuus eli merkityksellisyys ja aitous oppijan kokemusten kannalta. Näin oppimateriaali tarjoaa sekä opettajille että oppijoille lisäarvoa. (Högman 2006, 14.)

Käytettävyydellä tarkoitetaan oppimateriaalin rakenteen ja esimerkiksi teknisen toteutuksen tuottamaa käytön sujuvuutta ja helppoutta. Käytettävyys on käyttäjän kokemaa. Käytettävyys on heikkoa, kun käyttäjä esimerkiksi turhautuu materiaalin etsimiseen, epäselvään ilmaisuun tai ohjeiden puutteeseen. (Högman 2006, 18.) Oppimateriaalin käytön hyvyys tai huonous on siis sidoksissa opetusmenetelmiin, -muotoon tai työskentelytapoihin (Uusikylä & Atjonen 2005, 164).

Esteettömyydellä tarkoitetaan sitä, että oppimateriaali on erilaisten ihmisten käytettävissä riippumatta heidän fyysisistä ja psyykkisistä ominaisuuksistaan ja terveydentilastaan. Esteettömyyskriteerit ovat samansuuntaisia monessa suhteessa kuin käytettävyyskriteeritkin. Esteettömyys on erittäin laaja-alainen tavoite, koska se tarkoittaa saavutettavuutta, käytettävyyttä ja ymmärrettävyyttä kaikille ihmisille heidän fyysisistä, psyykkisistä ja sosiaalisista ominaisuuksistaan huolimatta. Käytännössä esteettömyystavoitteet rajautuvat sen mukaan, mikä on mahdollista, kun otetaan huomioon muut tavoitteet, oppimateriaalin kohderyhmä ja käytettävissä olevat voimavarat. (Högman 2006, 21.)

Tuotannon laadulla tarkoitetaan hallitusti toteutettua prosessia, jota ohjaavat tiedolliset, taidolliset ja oppimista ohjaavat tavoitteet ja jonka työn jälki on ammattimaista. Oppimateriaalin tuotantoprosessiin liittyy myös lisätekijöitä, joita ei voi jättää huomiotta. Näitä ovat erityisesti tiedollisten, taidollisten ja oppimaan oppimisen tavoitteiden ohjaava rooli valittaessa toteutustapoja. Tämä tuotannon laadun kriteeristö kokoaa yhteen laadukkaan tuotannon vaiheet ja keskeiset huomioon otettavat elementit. Käytännössä ei voida pitäytyä pelkästään prosessin vaiheiden tarkistuksessa, vaan on varmistuttava myös siitä, että tuotanto on pedagogisesti laadukasta ja että se täyttää käytettävyyden ja tavoitteena olevan esteettömyyden vaatimukset. (Högman 2006, 24; 25.)

4 SOSIAALISEN MEDIA OPETUKSESSA

Sosiaalinen media on prosessi, jossa yksilöt ja ryhmät rakentavat sisältöjen, yhteisöjen ja verkkoteknologioiden avulla yhteisiä merkityksiä (Kalliala & Toikkanen 2009, 18). Sosiaalinen media liittyy Internetin vuorovaikutteisiin ryhmätyö- ja julkaisujärjestelmiin. Tyypillistä sosiaalisen median järjestelmille on, että osallistujat voivat tuottaa sisältöjä, muokata niitä, kommentoida, keskustella, jakaa aineistoja ja verkottua keskenään. (Rongas 2008, 1.)

Sosiaalisen median opetuskäytön ytiminä voidaan nähdä (Rongas 2008, 6):

- Oppimisprosessin monipuolinen tukeminen
- Opiskelijälähtöinen ja opiskelijoiden aktivointi
- Kulttuurinen moninaisuus eli diversiteetti
- Epävarmuus ja keskeneräisyys
- Informaation ja tiedon käsittely
- Sosiaaliset ulottuvuudet
- Yhteisöllistä oppimisprosessia tukeva ja säätelevä rooli

Sosiaalisen median välineistö on laaja: blogit, wikit, kuvan-, videon- ja äänenjakopalvelut, virtuaaliset kohtaamispaikat, sosiaaliset kirjanmerkit sekä yhteisölliset kalenterit lienevät välineistä tunnetuimpia. Sosiaalisessa mediassa kyse ei ole kuitenkaan pelkästään välineistä, vaan sosiaalisesta toiminnasta – seurustellaan samaa palvelua käyttävien ihmisten kanssa, ei koneen kanssa. (Rongas 2008, 1.)

Opettajan rooli muuttuu tiedon (tiedostojen) jakajasta oppimisen ohjaajaksi. Oppimisessa tehtävänä ei voi olla valmiiden tietosisältöjen siirto: opiskelijat eivät ole säilytysarkkuja. Opettajan tehtävänä on dialogista kysely- ja opetusmenetelmää käyttäen opettaa opiskelijansa ajattelemaan itse. (Vihervaara 2007, 5.)

Oppiminen sinänsä on hyvin henkilökohtainen asia ja tapahtuu yleensä kaikilta muilta näkymättömissä. Oman oppimisen näkyväksi tuominen onnistunee vain tuomalla se muiden katsottavaksi esimerkiksi portfolion, oppimispäiväkirjan tai ryhmässä tehtävän

työn kautta. Oma tuotosta tulee siis esitellä tai uskaltaa kehittää yhdessä muiden kanssa. Perinteiset opettaja-oppija-roolit muuttuvat siinäkin suhteessa, että sosiaalisessa mediassa opettaja tavallaan astuu opiskelijoiden hallitsemaan oppimisympäristöön. Sosiaalisessa mediassa oppija on keskiössä. (Kalliala & Toikkanen 2009, 18).

Oppiminen ei parane uusilla työvälineillä vaan oppimisprosessin muutoksilla. Uudet työvälineet mahdollistavat uudet työskentely- ja toimintatavat, jotka voivat muuttaa oppimistuloksia, mahdollisesti parempaan suuntaan. Sosiaalinen media tarjoaa monenlaisia mahdollisuuksia, mutta niiden soveltamiseksi tarvitaan opettajan pedagogista osaamista, oppijoiden halua oppia sekä opettajan kykyä ohjata oppijoitaan oppimaan. (Kalliala & Toikkanen 2009, 7.)

4.1 Sosiaalisen median mahdollisuudet

Sosiaalisella mediallyä tarkoitetaan uudenlaisia kaksisuuntaisia media-palveluja joissa kaikki toimijat voivat samanaikaisesti toimia sekä lukijoina/kuuntelijoina/katselijoina että tuottajina. Tulevaisuudessa perinteistä lähiopetusta tullaan tarvitsemaan yhä vähemmän, erityisesti teorian opetuksessa. E-oppimisen rooli korostuu ja uudet tavat oppia tehostavat oppimista. (Salakari 2009, 34.)

Sosiaalisen median palveluilla on mahdollista (Rongas 2008 6.):

- varastoida erilaisia aineistoja ja kartuttaa sisältöjä vähän kerrallaan (esimerkiksi wiki)
- jakaa aineistoja ja tiedottaa sekä järjestää viestintä mahdollisimman vaivattomalla tavalla (esimerkiksi verkostoitumissivusto tai blogi)
- koota verkkoaineistoista erilaisia harjoituksia ja kokonaisia opintojaksopaketteja opiskelun tueksi
- toteuttaa reaaliaikaista opetusta ja ohjausta (esimerkiksi chat tai Skype)
- rakentaa erilaisia oppimisympäristöjä (esimerkiksi Ning tai wiki)
- tarjota kognitiivisia apuvälineitä oppimisen tueksi (jaetut kalenterit, verkkosanakirjat, miellekarttaohjelmat, sosiaaliset kirjanmerkit)

- järjestää ajan ja paikan rajat ylittäviä ryhmätöitä ja verkkokeskusteluita (esimerkiksi Google-dokumentit, wikit, blogit, Flickr, Ning)
- tarjota opiskelijoille mahdollisuuksia tuoda omaa ajatteluaan näkyväksi ja nähdä muiden ajattelun tuotoksia (oppimispäiväkirjat, portfoliot)
- kanavoida ajankohtaista ja opiskelua tukevaa sisältöä useasta lähteestä yhteen paikkaan (syötteet, mashup eli suodatettu informaation koonti)
- prosessoida ja kerätä tietoa kollektiivisesti (ilmiöpohjaisen, tutkivan ja ongelmalähtöisen oppimisen menetelmät).

Sosiaalisen media käytössä oppimisen apuna piilee siis valtava potentiaali. Sosiaalisen median välineiden avulla oppiminen tehostuu, oppimismahdollisuudet ylipäättään muuttuvat joustavammiksi ja ajasta sekä paikasta riippumattommiksi. Näiden lisäksi C.R. Grahamin ja E. Masien ajatuksia, Hannu Salakarin kirjassa *Toiminta ja oppiminen – koulutuksen kehittämisen tulevaisuuden suuntaviivoja ja menetelmiä*, mukaillen:

- Opiskelijoiden mahdollisuudet omaan itsenäiseen tiedonhakuun lisääntyvät ja oppiminen muuttuu oppijakeskeisempään suuntaan.
- Oppijat ottavat enemmän vastuuta omasta oppimisestaan. Tämä myös kehittää oppijoiden oman tiedonhankinnan ja – käsittelyn mahdollisuuksia, joiden merkitys on nopeassa kasvussa.
- Oppijan oman opiskelutyylin toteuttaminen on helpompaa, mikä auttaa myös oppimistuloksissa.
- Oppiminen on sosiaalista. Sosiaalisen median käyttö antaa mahdollisuuksia oppimisen sosiaalisuuden, yhdessä opiskelun ja oppijoiden yhteistoiminnan edistämiseen
- Lähiopetus, usein aiemmin luentotyyppinen opetus vaihtuu aktiivisemmaksi ja soveltavammaksi.

(Salakari 2009, 101–102.)

4.2 Oppimisen ohjaus

Laadukas opetus ja oppiminen edellyttävät kiinteää vuorovaikutusta ja yhteydenpitoa opettajien ja oppijoiden välillä. Sosiaalista mediaa ei voida hallita kuten perinteistä op-

pimisen tilaa ja aikaa. Sitä on kuitenkin mahdollista pedagogisesti mielekkäällä tavalla jäsentää. Uuden toimintamallin luominen ja siihen perehtyminen vie kuitenkin aikaa erityisesti opettajilta. Sosiaalisen median viidakossa pedagogin ei tarvitse olla yksin ja vaikka aluksi olisikin, yksin ei kannata jäädä. Lähiympäristöstä, esimerkiksi sosiaalisen median opetuskäytön verkostoista, löytyy varmasti kehittäjäkumppaneita. (Rongas 2008, 6.)

Termi ”ohjaus” liitetään herkästi opastamiseen, neuvomiseen ja suunnan näyttämiseen. Ohjaus on pikemminkin prosessi, joka perustuu asioista neuvottelemiseen ja olennaisesti keskusteluun. Keskustelu tai pikemmin *dialogi* kuvaakin hyvin ohjaussuhdetta ja - tapahtumaa, koska niiden kautta ilmenee juuri ohjaustoiminnan vuorovaikutuksellinen ja prosessoiva luonne. (Matikainen 2003, 12–13.)

Ohjauksella oppijaa tavallaan autetaan auttamaan itse itseään. Ohjauksen periaatteet perustuvat ohjattavan oman identiteetin ja minuuden vahvistamiseen. Ohjauksen on siis kohdistuttava ”kokonaiseen ihmiseen” (tai ryhmään) ja hänen näkökulmistaan nouseviin merkityksiin, toimintoihin tai ongelmiin, joiden omistaja ja joista vastuullinen oppija kuitenkin juuri itse on. (Matikainen 2003, 12–13.)

Ohjaajan perustehtävänä on huolehtia ryhmään kuuluvista, heidän osallistumisesta ja osallistamisesta. Huolehtia vuoropuhelusta, avata ja sulkea vuorovaikutustilanteita ja nostaa esille keskustelujen synnyttämiä perustehtävän kannalta tärkeitä teemoja, kysymyksiä ja haasteita. Perustehtävien lisäksi *kunnioitus ja empatia* ovat aina perusedellytyksiä onnistuvalle ohjaukselliselle suhteelle. (Matikainen 2003, 14–15.)

4.3 Tietoturva ja netiketti

Internetissä on kaikki hyvät ja huonot puolet, kuten oikeassa maailmassakin, mutta ilman etäisyyksiä. Tämä tarkoittaa sitä, että kaikkeen arvokkaaseen tietoon pääsee käsiksi parilla klikkauksella. Verkossa kannattaakin liikkua kuten etelän matkalla: nautitaan maisemista ja mahdollisuuksista, mutta pidetään lompakkoa silmällä. (Kalliala & Toik-

kanen 2009, 125.) Verkossa tulisi suojella omaa identiteettiä. Samaten tulisi harkita erityisen huolellisesti, kuinka paljon kertoo itsestään julkisesti.

Netiketti (sanoista ”netti” ja ”etiketti”) tarkoittaa käyttäytymissääntöjä sähköisissä viestintävälineissä. Verkossa kirjoitettaessa voi helposti unohtaa, että viestin vastaanottajatkin ovat oikeita ihmisiä. Lukijan kulttuuritausta tulee lisäksi huomioida, sillä eri kulttuuripiireistä johtuen väärinkäsitysten vaara lisääntyy entisestään. Useimmissa verkko-medioissa puuttuu lisäksi äänensävyjen ja ilmeiden tuoma mahdollisuus välittää tunteita ja nopeasti huomata milloin viesti ymmärretään toisin kuin oli tarkoitus. Oleellista on myös, että viestin lukijoita saattaa olla hyvin monta, jolloin pieni lisävaiva viestin muo-
toilussa voi säästää lukijoiden yhteensä käyttämää aikaa huomattavasti. Erilaisia ”netikettejä” löytyy runsaasti, eikä millään niistä ole virallista asemaa, mutta yleisesti ajatellen netiketti peräänkuuluttaa suvaitsevaisuutta ja kohteliaisuutta sekä kulttuurin ja käytäntöjen tuntemista ja kunnioitusta. (Kalliala & Toikkanen 2009, 129.) Netiketin peruseriaate on siis samalla lailla yksinkertainen kuin kaikessa etiketissä: toimi itse, kuten toivot muiden toimivan. Ole kohtelias ja ota muut huomioon. Internetissä pienikin saattaa muuttua suureksi. Tiedon nopea leviäminen korostaa verkkotoimijan vastuullisuutta. Pieni pila voi muuttua helposti suureksi mokaksi. (Rongas 2008 16.)

Oikean tiedon tavoittamiseen vaatii aikaa ja arviointikykyä. Tiedon luotettavuus ei ole ainoastaan tutkijoiden ongelma. Lähdekriittisyys kuuluu kaikkeen tietointensiiviseen työhön. Sosiaalisesta mediasta puhuttaessa on korostettu jokamiehen tuottamien sisältöjen epäluotettavuutta. Jos verkkoyhteisön tuottamaan Wikipedia -tietosanakirjaan voi kirjoittaa kuka tahansa, kuinka siihen voi luottaa? Avoimessa verkossa toimii kuitenkin yllättävän hyvin tiedemaailmasta tuttu metodi: itseään korjaavuus. (Rongas 2008, 18.)

5 JUOMATIETOUS 1 OV – VAPAASTI VALITTAVAN OPINTOJAKSON TOU- TEUTTAMINEN

Opintojakson yleisenä tavoitteena on, että opiskelija tunnistaa alkoholituotteet ja tietää niiden käyttöyhteydet juomatarjoilussa. Hän oppii valmistamaan eri alkoholituotteista

juomia ja juomasekoituksia sekä pukeutuu baarityön edellyttämällä tavalla ja työskentelee siististi juomia valmistaessaan. Opiskelija suoriutuu hyvin mahdollisista kirjallisista tehtävistä sekä palauttaa ne aikataulun mukaisesti.



Kuvio 4: Opintojaksokuvaaaja.

Opintojaksolla pedagogisena mallina käytettiin aktivoivaa opetusta, jossa tavoitteena on oppimistarpeiden ja -tavoitteiden huomioiminen, oppilaiden motivoiminen, kokonaiskuvan hahmottaminen, vuorovaikutuksen edistäminen ja lisääminen. Minulla opettajana opintojaksolla keskeisinä pyrkimyksinä olivat myös oppimisilmapiirin tukeminen, palautemahdollisuuksien lisääminen ja yleisesti aktiivisuuden edistäminen. Opetus- ja ohjausmenetelminä opintojaksoilla käytettiin muun muassa porina-ryhmiä, virittäviä kysymyksiä, aktivoivaa luentoa (teoriaosuudet), havainnollistamista ja opetuskeskustelua. Oppilaita aktivoitiin itsenäiseen tiedon etsintään, sosiaalisen median käyttämisessä sekä työskentelyyn ja toimimiseen ryhmässä.

5.1 Opintokokonaisuuden opetus- ja oppimistilanteet

Opetus- ja oppimistilanteiden suunnittelun taustalla oli pitkälti ”sokratesmainen” ajatus oppimisesta ja opettamisesta. Sokrates väitti, että sivistyksen syvin olemus on *dialogisuus*. Niinpä oppiminen tapahtui Sokrateen ystävien kesken dialektisesti, keskustelumuodossa. Sokrates tavallaan pakotti keskustelukumppaninsa ottamaan opettajan roolin itselleen. Opiskelijan tehtävä oli oppia – ei olla *vain* opiskelija. Useiden oppimiskäsitys-

ten ja -teorioiden mukaan vuorovaikutus oppijoiden kesken on oppimisen edellytys. Voidaankin ajatella, että parhaimmillaan opiskelijat ja opettajat ovat työyhteisö, jolla on yhteinen tavoite: kaikki oppivat. Opetuskulttuurin muutos edellyttää uusia suoritustapoja, joissa dialogi ja vuorovaikutustaidot korostuvat. (Vihervaara 2007, 13.)

Juomatietous opintojakson oppimistilanteet jakaantuvat 21 eri oppimistilanteeseen, jotka olen kuvannut alla (taulukko 1). Oppimistilanteiden yhteydessä olen taulukossa kuvannut myös muun muassa oppimisympäristön ja oppimistehtävät. Opintojakso rakentuu esittelyyn, virittäytymiseen, tavoitteiden ja sisällön avaamisen kautta viinien maailmaan tutustumiseen. Viinien jälkeen tarkastelun alla ovat aistinvarainen arviointi, juoman ja ruoan yhdistäminen sekä olut, siiderit ja long drink – juomat. Miedoista alkoholijuomista siirrytään opintojakson loppua kohden väkeviin alkoholijuomiin. Opintojakson päätteeksi tutustutaan mm. juomasekoitusten valmistamiseen ja niiden eri käyttötarkoituksiin.

Motivointi- ja orientoitumisvaiheessa oppilas muodostaa asiasisällöstä karkean yleiskuvan. Seuraavissa vaiheissa tätä kokonaishahmotusta täsmennetään vaihe vaiheelta, saadaan tavallaan ”lihat luiden ympärille”. Tässä oppilas perehtyy opittavaan perusteellisesti, sisäistää, omaksuu, havaitsee ja oppii ydinasiat sekä tulkitsee ja muokkaa tietoja.

Taulukko 1: Opintokokonaisuuden opetus- ja oppimistilanteet

Oppimistilanne ja oppisisältö	Oppimisympäristö ja oppimateriaalit	Oppimistehtävä	Oppimisen ohjaus ja arviointi
<p>Oppimistilanne 1:</p> <p>Esittely & virittäytyminen</p> <p>Tavoite: oppimistarpeiden ja -tavoitteiden huomioiminen</p> <p>Sisältö: itseni esittely, koulutus- ja työhistoria, opetusharjoittelu ja kokemukseni juomista</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, liitutaulu, PowerPoint -esitys</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: jokainen esittelee itsensä ja kertoo odotukset opintojaksosta</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: opettaja kirjaa odotukset kurssista taululle, opettaja johtaa keskustelua ja tekee välikysymyksiä</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>

<p>Oppimistilanne 2: Aikaisemman tiedon tunnistaminen</p> <p>Tavoite: motivoiminen</p> <p>Sisältö: kartoittaa aikaisemat tiedot, osaamiset ja kokemukset</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, liitutaulu</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Osallistuvat porinaryhmään ja esittävät ryhmän ajatukset muille. Mitä aikaisempia kokemuksia juomista / juomien tarjoilemisesta (viineistä, oluista, väkevästä alkoholijuomista, juomasekoituksista, ...) esim. työssäoppimispaikkojen kautta? Mitä hyötyä ko asioiden oppimisesta on?</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettaja kirjaa porinaryhmän tuotokset taululle ja korostaa pääkohdat, joihin tullaan keskittymään, mitkä koetaan tärkeiksi ja mikä/mitkä asiat voivat jäädä vähemmälle huomiolle.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 3: Kurssin sisältö, tavoitteet, arviointi</p> <p>Tavoite: kokonais kuvan hahmottaminen, motivoiminen</p> <p>Sisältö: hahmottaa opittavaa kokonaisuutena, eri osa-alueiden suhteet toisiinsa, arvioinnin perusteet, sosiaalisen median hyödyntäminen osana opetusta /oppimista</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, PowerPoint -materiaali, Ning-yhteisön esittely verkosta</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: osallistua/ kuunnella /kysellä: "ole läsnä kun olet paikalla!".</p> <p>Ning-yhteisön sivustoon tutustuminen verkossa.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettajan PowerPoint – esitys, jossa esitetty opintojakson tavoitteet, arvioinnin perusteet, opintojakso kokonaisuus havainnollistettu kaaviona.</p> <p>Sosiaalisen median välineen esitleminen (Ning-yhteisö) ja tavoitteet & käyttö: opintojakson aikana Ningiin kerätään virtuaalinen drinkkikirja ja tuotetaan yhteisesti sisältöä opintojakson aikana, mm. etätehtävät puretaan. Keskustelun alueen hyödyntäminen /ajatusten ja tietojen jakaminen, yhdessä oppiminen!</p> <p>Opettaja linkittää aikaisemmassa oppimistilanteessa esiin nousseet keskeiset odotukset kurssin sisältöön ja tiivistää mielenkiintoisimmat osa-alueet.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 4: Mitä viini on? (teemasta: miedot viinit)</p> <p>Tavoite: aktiivisuuden edistäminen; perehdyttää viinien monipuoliseen maailmaan</p> <p>Sisältö: Mitä viini on?, mitä erilaisia viinejä on? viinien jaottelu</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, PowerPoint – luentomateriaali, (viiniopas – DVD)</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen</p> <p>Bonustehtävä Ningissä / itsenäinen tehtävä: Viinivisa www.alypaa.com/pelit/viini</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktiivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua mm. videon keskeisimmistä kohdista</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>

<p>Tuntimäärä: 1 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktivoiva opetus</p>			
<p>Oppimistilanne 5: Viini-alueet (teemasta: miedot viinit)</p> <p>Tavoite: aktiivisuuden edistäminen, perehdyttää viinien monipuoliseen maailmaan, viinien maailmankarttaan / keskeisiin viinialueisiin, uudet viinimaat vs. perinteiset maat</p> <p>Sisältö: Viinien maailma, viinialueet</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, PowerPoint – luentomateriaali, havainnollistava kartta viinien maailmankartasta, uusien ja vanhojen viinimaiden vertailua</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 6: Viinien rypälelajikkeet ja laatu-luokitukset (teemasta: miedot viinit)</p> <p>Tavoite: aktiivisuuden edistäminen, perehdyttää viinirypälelajikkeisiin ja niiden keskeisimpiin ominaispiirteisiin</p> <p>Sisältö: Viinien rypälelajikkeet, viinien laatu-luokitukset, laadukkaan viinin ominaisuudet</p> <p>Tuntimäärä: 1,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, PowerPoint – luentomateriaali, (viiniopas – DVD), opettajan jakama materiaali, havainnollistamismateriaalit (mm. tyhjät viinipullot, kuvat rypäleistä)</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen</p> <p>Syventävä viinirypälelajikkeisiin liittyvä bonus-tehtävä Ningissä.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 7: Viinien valmistus (teemasta: miedot viinit)</p> <p>Tavoite: aktiivisuuden edistäminen, perehdyttää viinien valmistuksen vaiheisiin ja viinin luonteen syntymiseen</p> <p>Sisältö: Miten viini valmistetaan</p> <p>Tuntimäärä: 1 h</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, PowerPoint – luentomateriaali, opettajan jakama materiaali, (viiniopas - DVD)</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua, tekee kysymyksiä mm. videosta</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>

<p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>			
<p>Oppimistilanne 8: Viinien tarjoilu (teemasta miedot viinit)</p> <p>Tavoite: aktiivisuuden edistäminen ja oppimisilmapiirin tukeminen. Perehdyttää viinien tarjoiluun liittyviin seikkoihin.</p> <p>Sisältö: Miten viinejä tarjoillaan? Mitä ja miten viineistä kerrotaan asiakkaille? Mitä etiketti kertoo? Miten viinejä valitaan eri tilanteisiin?</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, Power Point – esitys, opettajan jakama materiaali, tyhjä viinipullot, viinilasisto, pullonavaajat, käsiliina ym. havainnollistamismateriaalit</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen.</p> <p>Opitun asian osoittamisen käytännössä oppimistilanteiden 12 ja 15 yhteydessä = viinin tarjoileminen oikeaoppisesti oman luokan oppilaille tastingin yhteydessä sekä omille että rinnakkaisluokkalaisille juoma ja ruoka - osuudessa.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktiivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua, havainnollistaminen</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 9: Etätehtävän ohjeistus</p> <p>Tavoite: Aktiivisuuden lisääminen. Ohjeistaa oppilaat toimimaan annetun tehtävänannon mukaisesti. Jalkauttaa oppilaat tutustumaan ravintoloiden viinilistoihin ja arvioimaan niiden muodostumiseen liittyviä seikkoja.</p> <p>Sisältö: Opiskelijat jalkautuvat etätehtävän ohjeistuksen mukaisesti. Miten ravintolan viinilista muodostuu? Miten ravintolan liikeidea ”näky” viinilistassa</p> <p>Ohjeistukseen käytettävä tuntimäärä: 15 min</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, opettajan jakama kirjallinen tehtävänanto, Ning-yhteisön sivut.</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Parityöskentelynä tutustuvat viinejä tarjoilevaan ravintolaan. Raportoivat juomavava- ning-yhteisön sivuilla mitkä seikat ovat vaikuttaneet ko ravintolan viinilistan muodostumiseen ja miten ravintolan liikeidea näkyy viinilistalla.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettaja ohjeistaa etätehtävän tekemiseen ja kertoo ning- yhteisön käyttöön liittyvät seikat.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta.</p> <p>Oppilas suorittaa parityönä vaaditun kirjallisen tehtävän ja palauttaa tehtävän sovitut välineitä apuna käyttäen aikataulussa.</p>
<p>Oppimistilanne 10: Kertaus / yhteenveto edellisen päivän aiheista</p> <p>Tavoite: Aktiivisuuden edistäminen</p> <p>Sisältö: Edellisen päivien keskeisten asioiden yhteen-</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, Power Point dia, opettajan jakama materiaali</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Keskusteluun osallistuminen</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettaja on koostanut Power Point dialle kysymyksiä edellisen päivän keskeisimmistä asioista, jotka käydään läpi keskustelussa. Opettaja tiivistää edellisen päivän teemat ja</p>

<p>veto ja kertaus</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>			<p>tekee välikysymyksiä</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 11: Aistinvarainen arviointi</p> <p>Tavoite: Oppimisilmapiirin tukeminen</p> <p>Sisältö: Mitä on aistinvarainen arviointi? Miten viinejä maistellaan? Viinikielen yleisemmät ilmaukset. Mikä on aromiympyrä? Aistit</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, PowerPoint – esitys, opettajan jakama materiaali mm. aromiympyrä ja viinikuvauksia.</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Osallistuu luentoon ja keskusteluun. Tutustuu aromiympyrään.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktiivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua, tekee välikysymyksiä</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 12: Viini-tasting</p> <p>Tavoite: Oppimisilmapiirin tukeminen ja aktiivisuuden edistäminen. Tutustuttaa oppilaat aistinvaraiseen arviointiin käytännössä ja yleisempien rypälelajien ominaispiirteisiin.</p> <p>Sisältö: Viini-tasting/rypäleistä: valkoviinit: chardonnay ja sauvignon blanc. Punaviinit: cabernet sauvignon ja shiraz. Jälkiruokaviini: muscat</p> <p>Tuntimäärä: 2 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, Viinien kuvaukset kalvolla, opettajan jakama materiaali mm. pruuvi-pohjat, aromiympyrä.</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Osallistuu viinien aistinvaraiseen arviointiin / tastingiin. Kirjaa ensin omat arvionsa viinin puhtaudesta, väristä, tuoksusta ja mausta ja osallistuu tämän jälkeen yhteiseen keskusteluun ja viinien kuvailuun. Tekee muistiinpanot viineistä / tastingista.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opetuskeskustelu, opettaja tukee oppimistilannetta, auttaa oppilaita havaitsemaan ja tunnistamaan viinien ominaisuuksia sekä kannustaa oppilaita viinien kuvailemisissa.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta, jatkuvaa palautetta koko prosessin ajan.</p>
<p>Oppimistilanne 12.1: Etätehtävien purku</p> <p>Tavoite: aktiivisuuden ja vuorovaikutuksen lisääminen. Oppilas perehtyy viinilistan muodostumiseen liittyviin seikkoihin.</p> <p>Sisältö: Etätehtävien läpikäyminen annetun tehtä-</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, etätehtävärapporttien läpikäyminen parien esittelyn ja ning-yhteisön sivujen kautta</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Oppilas suorittaa parityönä vaaditun kirjallisen tehtävän ja palauttaa tehtävän sovittuja välineitä apuna käyttäen aikataulussa. Osallistuvat luokassa etätehtävien purkuun liittyvään keskusteluun (esittelevät oman etätehtävänsä) sekä tutustuvat</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettaja tekee välikysymyksiä ja johdattelee keskustelua</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta. Opettaja antaa palautteen oppimistehtävästä.</p>

<p>vänannon pohjalta</p> <p>Tuntimäärä: 1 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>		<p>muiden parien tekemiin raportteihin ning-yhteisön sivuilla /keskustelu & kommentointi.</p>	
<p>Oppimistilanne 13: Olut</p> <p>Tavoite: Oppimisilmapiirin tukeminen, aktiivisuuden lisääminen. Oppilas perehtyy eri oluttyyppeihin, oluen valmistukseen ja tarjoiluun.</p> <p>Sisältö: Mitä olut on? Mitä erilaisia oluttyyppejä on olemassa? Miten olut valmistetaan? Miten olut tarjoillaan? Erilaisiin oluttyyppeihin tutustuminen käytännössä (olut tasting: vaalea lager, tumma lager, lampic, stout)</p> <p>Tuntimäärä: 2 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, Power Point – esitys, oluen valmistuksen prosessikuvaus, opettajan jakama materiaali, olut-tasting</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen, olut-tastingiin osallistuminen, makujen ja ominaispiirteiden havainnointi ja kirjaaminen sekä kuvailu yhteisessä keskustelussa</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktiivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua, opetuskeskustelu, opettaja tukee oppimistilannetta, auttaa oppilaita havaitsemaan ja tunnistamaan eri oluttyyppien ominaisuuksia sekä kannustaa oppilaita kuvailemisissa.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 14: Kertaus / yhteenveto edellisen päivän aiheista</p> <p>Tavoite: Aktiivisuuden edistäminen</p> <p>Sisältö: Edellisen päivien keskeisten asioiden yhteenveto ja kertaus</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, Power Point dia, opettajan jakama materiaali</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Keskusteluun osallistuminen</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettaja on koostanut Power Point dialle kysymyksiä edellisen päivän keskeisimmistä asioista, jotka käydään läpi yhteisessä keskustelussa. Opettaja tiivistää edellisen päivän teemat ja tekee väli-/lisäkysymyksiä</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>

<p>Oppimistilanne 15: Ruoan ja juoman yhdistäminen Tavoite: Aktiivisuuden edistäminen. Oppilas oppii ymmärtämään miten juoma ja ruoka yhdistyvät sekä mitkä periaatteet siihen vaikuttavat. Sisältö: Ruokajuomien valinta. Juomien keskinäinen sopusointu. klassikkoyhdistelmät. Viinin ja ruoan liitto. Tuntimäärä: 45 min+ 2 h Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p> <p>Oppimistilanne 15.1: Etätehtävän ohjeistus /juomasekoitukset: 5 min</p>	<p>Oppimisympäristö: luokkahuone, Power Point -esitys, opettajan jakama materiaali. Ruoan ja juoman yhdistäminen käytännössä oppilaitoksen opetusravintolassa yhteistyössä suurtaloukokkuluokan kanssa: 4-ruokalajin menu / 4 tarjoiltavaa viiniä. www.alko.fi/ruokajauoma</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen.</p> <p>Jokaisella 3 henkilön ryhmälle on tehty tehtäväjako vastuualueista ja esiteltävästä/ tarjoiltavasta viinistä sekä tehtävistä astioiden/tarvikkeiden noutoon, salin kattamiseen ja ruoan tarjoiluun liittyen.</p> <p>Jokainen pienryhmä etsii tietoja esiteltävästä/tarjoiltavasta viinistä (esimerkiksi Internetiä ja Alkon kuvastoa apuna käyttäen) sekä sopii ryhmän keskinäisestä tehtävän jaosta. Ryhmä tarttuu aktiivisesti toimeen: koulun opetusravintolan salin kattaminen, viinien esittely ja tarjoileminen.</p> <p>Keskusteluun osallistuminen sekä ruoan ja juoman yhdistämisen kuvaileminen.</p> <p>Bonustehtävä Ning-sivuilla/ itsenäinen tehtävä: Ruokavisa www.alypaa.com/pelit/ruoka</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktiivoiva luento, opettaja luennoi ja johtaa keskustelua</p> <p>Opetusravintolassa: opetuskeskustelu ja käytännön harjoitteet (mm. viinin esittely ja tarjoilu)</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta. Jatkuvaa palautetta koko ajan.</p> <p>Opettaja antaa lopuksi Juomasekoituksiin liittyvän etätehtävänannon kirjallisenä: oppilaat vierailevat parina kahdessa eri iltaseurusteluravintolassa /yökerhossa ja tutustuvat henkilökuntaa haastattelemalla min. toimipaikan top3 (mm. taustat, reseptiikka, valmistustapa ja tarjoilu sekä hinnoittelu). Juomasekoituksiin ja yleisesti juomasekoitusten myynninedistämiskeinoihin. Etätehtävän tuotos viedään yhteisön sivuille (jossa myös tehtävänanto ja ohjeistus kerrattuna), jota kautta yhteisön sivuille muodostuu tiedot/drinkkilista Turun alueen ravitsemusliikkeiden TOP –drinkeistä.</p>
<p>Oppimistilanne 16: Väkevät alkoholijuomat</p> <p>Tavoite: Oppimisilmapiirin tukeminen, aktiivisuuden lisääminen. Oppilas tunnistaa väkeviä alkoholituotteita ja tietää alkoholituotteiden käyttöyhteydet juomatarjoilussa.</p> <p>Sisältö: Alkoholien kansainvälinen maailma, väkevät alkoholijuomat (luokittelut, ominaispiirteet ja valmistaminen)</p>	<p>Oppimisympäristö: Luokkahuone. Power Point -esitys, väkevien alkoholijuomien maailmankartta, opettajan jakama materiaali. Havainnollistamismateriaalit, mm. tyhjät pullot</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen opettajan luennosta, keskusteluun osallistuminen, parityönä toteutettava yhteen väkevään alkoholiryhmään tutustuminen (tiedon etsintä mm. Internetiä ja opettajan varaamaa kirjallista aineistoa apuna käyttäen) ja sen esittely luokassa muille oppilaille.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktiivoiva luento, opettaja luennoi ja parien esittelyn jälkeen johtaa keskustelua kyseisestä aiheesta ja esittää välikysymyksiä, antaa erilaisia esimerkkejä.</p>

<p>Tuntimäärä: 2,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>			
<p>Oppimistilanne 17: Juomasekoitukset</p> <p>Tavoite: Oppimisilmapiirin tukeminen, aktiivisuuden lisääminen. Oppilas perehtyy juomasekoitusten maailmaan ja tietää mihin eri käyttötarkoituksiin juomasekoituksia voidaan valmistaa.</p> <p>Sisältö: Miten juomasekoituksia jaotellaan? juomasekoitusten valmistusmenetelmät, juomasekoitusten koristelu ja tarjoilu</p> <p>Tuntimäärä: 1,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: Turun hotelli- ja ravintolakoulun Ravintola – akatemian baaritila. Opettajan jakama materiaali. Hotelli- ja ravintolakoulun kirjasto, verkko: esim. www.fbsk.fi</p> <ul style="list-style-type: none"> - drinkkiohjeita - Shaker -lehti 	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen, keskusteluun osallistuminen, aktiivinen tiedonhankinta oppilaitoksen kirjastoa, ammattikirjallisuutta /-lehtiä ja verkkoa apuna käyttäen. Oppilaat hakevat parityönä tietoja kahdesta eri drinkistä, mm. taustat, reseptiikka ja valmistustapa. Kyseiset juomasekoitukset valmistetaan ja esitellään juomasekoitusten valmistaminen osiossa.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: aktiivoiva luento, valmistustapojen havainnollistaminen baaripisteessä, opettajan esitys ja johtaa keskustelua ja tukee/ ohjaa tiedon etsintää</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 18: Baarityöskentely ja baarityövälineet</p> <p>Tavoite: aktiivisuuden lisääminen. Oppilas perehtyy baarityöpisteeseen ja baarityövälineisiin.</p> <p>Sisältö: Baarityöskentely, baarityövälineet, baarin perusvalikoima</p> <p>Tuntimäärä: 45 min</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: Turun hotelli- ja ravintolakoulun Ravintola – akatemian baaritila. Opettajan jakama materiaali. Havainnollistamismateriaalit, mm. baarityövälineet, akatemian baarityöskentelypiste</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen, keskusteluun osallistuminen, baarityöpisteeseen ja -välineisiin tutustuminen</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettaja, esittelee baarityöskentelypisteen, baarityövälineet ja havainnollistaa niiden käyttämisen, johtaa keskustelua ja esittää välikysymyksiä</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta</p>
<p>Oppimistilanne 19: Juomasekoitusten valmistaminen</p> <p>Tavoite: Aktiivisuuden ja vuorovaikutteisuuden lisääminen</p> <p>Sisältö: Juomasekoitusten valmistaminen ja eri tekniikat / valmistusmenetelmät ja niiden kokeileminen.</p>	<p>Oppimisympäristö: Turun hotelli- ja ravintolakoulun Ravintola – akatemian baaritila. Opettajan jakama materiaali. Ravintola-akatemian baarityöskentelypiste. Koulun kirjasto / Internet: oppilaiden hankkimat reseptiikat yms. tiedot valmistettavista juomasekoituksista.</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: tiedon lisääminen, aktiivinen keskusteluun osallistuminen, oppimistehtävään liittyen (aktiivinen tiedonhaku tehtävänannon mukaan) valmistettavien juomasekoitusten esittely (mm. tausta, reseptiikka ja valmistustapa, tarjoilu) juomasekoitusten valmistaminen ja</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opetuskeskustelu, opettaja ohjaajana tukee oppimistilannetta, kannustaa oppilaita juomasekoitusten valmistamisessa ja tekee välikysymyksiä sekä osoittaa yhtymäkohtia teorian ja juomasekoitusten valmistamisen välillä. Esittää tarkentavia kysymyksiä juomasekoitusten valmistajille ja aktivoi erityisesti valmis-</p>

<p>Tuntimäärä: 3 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Juomasekoitusten valmistamiseen tarvittavat baarityövälineet, tuotteet ja raaka-aineet, mm. alkoholijuomatuotteet, sekoitevedet /pidentäjät, väri- ja makuaineet, koristeet, pillit yms.</p>	<p>valmistamisen seuraaminen, (juomasekoituksen maistaminen).</p> <p>Opiskelija lisää valmistamastaan juomasekoituksesta tiedot Ningin virtuaaliseen drinkkikirjaan.</p> <p>Etätehtävä: Opiskelija lisää eri lähteitä käyttäen Ningin sivuston virtuaaliseen drinkkikirjaan tiedot kahdesta (2) eri klassikkodrinkistä (mm. käyttötarkoitus, resepti, valmistustapa, kehittelijä ja tarjoilu).</p>	<p>tusta seuraavia oppilaita. Antaa esimerkkejä muista tunnetuista samalla valmistustekniikalla valmistettavista tai samoja raaka-aineita sisältävistä juomasekoituksista.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta, jatkuvaa palautetta koko prosessin ajan.</p>
<p>Oppimistilanne 20: Etätehtävien purku</p> <p>Tavoite: Aktiivisuuden ja vuorovaikutuksen lisääminen</p> <p>Sisältö: oppilaat ovat vierailleet pareina eri ilta-/seurusteluravintolassa /yökerhossa ja tutustuvat henkilökuntaa haastatteleamalla min. toimipaikan top 3 juomasekoitukseen ja yleisesti juomasekoitusten myyminen edistämiskeinoihin.</p> <p>Tuntimäärä: 1 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: Turun hotelli- ja ravintolakoulun Ravintola – akatemian baaritila.</p> <p>Etätehtäväraporttien läpikäyminen keskustelun ja myöhemmin ning-yhteisön sivujen kautta /kommentointi.</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Oppilas suorittaa parityönä vaaditun kirjallisen tehtävän ja palauttaa tehtävän sovittuja välineitä apuna käyttäen aikataulussa (Ningin teht.palautuskansioon). Osallistuvat luokassa etätehtävien purkuun liittyvään keskusteluun (esittelevät oman etätehtävänsä) sekä tutustuvat muiden pariin tekemiin raportteihin ning-yhteisön sivuilla /kommentointi.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opettaja johdattelee keskustelua ja tekee kysymyksiä, nostaa esittelyissä erilaisia keskeisiä huomioita esiin ja rinnastaa niitä muilla esimerkeillä tämän päivän käytännön toteutuksista ja baarimaailmasta yleensä.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta. Opettaja antaa palautteen oppimistehtävästä</p>
<p>Oppimistilanne 21: Kursin yhteenveto ja palautekeskustelu</p> <p>Tavoite: Vuorovaikutteisuuden ja aktiivisuuden lisääminen, motivoiminen ja kannustaminen</p> <p>Sisältö: Yhteenveto- ja palautekeskustelu opintojaksosta</p> <p>Tuntimäärä: 0,5 h</p> <p>Pedagoginen malli: aktiivoiva opetus</p>	<p>Oppimisympäristö: Turun hotelli- ja ravintolakoulun Ravintola – akatemian baaritila.</p>	<p>Oppimistehtävä / opiskelijoiden toiminta: Oppilaat täyttävät itsenäisesti opettajan laatiman ja jakaman itsearviointi / opetuksen arviointitikaavakkeen.</p> <p>Osallistuvat tämän jälkeeseen yhteiseen opintojaksopalautekeskusteluun, oppilaat arvioivat mm oppimistavoitteiden saavuttamista, opintojakson sisältö ja opetus- ja ohjausmenetelmiä.</p>	<p>Opetus- ja ohjausmenetelmät: Opetuskeskustelu, opettaja vetää opintojakson opetussisällön yhteen ja kertoo opintojakson tavoitteet. Opettaja esittää tarvittaessa lisä-/ tarkentavia kysymyksiä palautteesta.</p> <p>Opettaja kirjaa palautekeskustelussa esiin nousseet asiat ylös.</p> <p>Oppimisen arviointi: Opettaja arvioi oppilaan osallistumista ja aktiivisuutta.</p>

5.2 Opintojakson oppimateriaali

Opintojakson oppimateriaali koostui pääasiassa opintojakson teemojen pohjalta. Oppimateriaalin laatimisen lähtökohtina olivat opiskelijat, heidän aikaisemmat kokemukset ja odotukset sekä opiskelutavat. Oppimateriaalin kehittämisen taustalla oli myös tavoite laaja-alaisesta ammattitaidosta ja osaamisesta. Kehittämiseen sisältyy aina ajatus muutoksesta ja oppimisesta. Oppimateriaalin kautta opettajalla on mahdollisuus tarjota opiskelijoille erilaisia keinoja pääsemään tavoitteisiin. Osaksi oppimateriaalin kautta pyrin tukemaan vahvasti opiskelijoiden tiedonjanoa ja motivaatiota opintojaksolla. Keskeistä on, että oppilaat kokevat oppimateriaalin sisällön mielekkääksi, tarkoitukseen sopivaksi ja sitä kautta heillä on mahdollisuuksia vaikuttaa omaan oppimiseensa.

Opintojaksolla käytettyä oppimateriaalia on kuvattu opintojakson opetus- ja oppimistilanteet – taulukossa (taulukko 1). Opintojaksolla käytin muun muassa seuraavia oppimateriaalin muotoja:

Kirjallinen oppimateriaali: opiskelijoille jaettiin monistesarja, joka käsitti yksityiskohdista tietoa muun muassa: viineistä (viininvalmistuksen vaiheet, viinialueet, viiniryppälelajikkeet, viinin tarjoilu, viiniä ja ruokaa, viinin aistinvarainen arviointi ja pruvvipohja jne.), oluesta (oluttyypit, oluen valmistus, pieni olutsanasto, oluen tarjoilu ja maistamislomake), väkevistä alkoholijuomista (>22 t- %) ja juomasekoituksista ja muun muassa niiden valmistustavoista että baarin työvälineistä. Tämän monistesarjan lisäksi opintojaksolla käytettiin kirjallisena oppimateriaalina Alkon tuotekuvastoa ja alan ammattilehtiä.

Visuaalinen oppimateriaali koostui pääasiassa opintojakson oppimistilanteiden mukaan laaditut ppt- diat ja piirtoheitin kalvot. Visuaalisena oppimateriaalina toimivat myös opintojakson aikana työstetty Ning-sivusto, aihekokonaisuuksia käsittelevät www-sivut, muun muassa www.alko.fi, www.fbsk.net, www.viinilehti.fi, www.viinimaa.fi sekä liitu- ja muistiotaulu, joita käytin pääasiassa erilaisten aihetta koskevien esimerkkien esittämiseen ja suusanallisen viestinnän vahvistamiseksi.

Audiovisuaalinen oppimateriaali käsitti opintojakson aikana muun muassa viinejä käsittelevistä DVD-levyistä kuten Jancis Robinsonin Viiniopas, samaten opintojaksolla tutustuttiin muun muassa kuohuviinipullon avaamiseen miekalla (*sabrage*) ja juomasekoitusten valmistustekniikoihin You Tuben sivustojen videoiden kautta.

Muu opintojaksolla käytetty oppimateriaali liittyi hyvin pitkälle asioiden havainnollistamiseen, käsittäen muun muassa tyhjiä viinipulloja ja pullojen etikettejä ja juomien tarjoiluun liittyviä työvälineitä. Juomasekoitusten valmistamisessa ja baarityöhön tutustumisessa Turun ammatti-instituutin ravintola-akatemian baariluokka tarjosi erinomaiset puitteet asioiden kokemisessa toiminnallisesti ja oppimisen tueksi.

5.2.1 Oppimistehtävät

Oppimistehtävien tarkoitus on saada opiskelija oppimaan uusia asioita. Oppiminen perustuu taas pitkälti omatoimiseen tiedon hakemiseen ja luomiseen yksin tai ryhmässä.

Opintojakson oppimistehtävät oli sijoitettu pääasiassa Ning- sivustoille. Oppimistehtäviä on kuvattuna opintojakson opetus- ja oppimistilanteet – taulukossa (taulukko 1). Oppimistehtäviin on mahdollisuus tutustua tarkemmin myös [http:// juomatietousdemo.ning.com](http://juomatietousdemo.ning.com) – sivuston oppimistehtävät -foorumilla.

Oppimistehtävien tarkoituksena oli muun muassa opiskelijoiden motivoiminen, aktiivisuuden edistäminen ja tietojen syventäminen sekä keskinäiseen vuorovaikutukseen ja yhteistyöhön kannustaminen. Oppimistehtävät koostuivat niin yksilö-, pari kuin ryhmätehtävistäkin. Ning-sivuston aineistoa ja sisältöä työstettiin hyvin pitkälti oppimistehtävien kautta. Oppimistehtävät sisälsivät myös yritysvierailujen suorittamista viini- ja juomasekoitukset osiossa. Oppimistehtävät purettiin ja käsiteltiin aina yhdessä (mm. opetuskeskustelun muodossa) myös oppitunneilla.

5.3 Ning – verkkoyhteisö

Ning on pieniyhteisöpalvelu, jossa kuka tahansa saa perustaa oman julkisen tai yksityisen yhteisön, johon voi kutsua haluamiaan henkilöitä. Jokaiselle yhteisön jäsenelle tarjotaan oma muokattava profiili ja tietosivu, sekä oma blogi. Lisäksi Ningissä on mm. keskustelualue, tilaa kuville ja videoille. Ning-yhteisö on ilmainen, mutta kuukausimaksulla saa erilaisia lisäpalveluita, kuten esimerkiksi sivupalkin mainokset pois. Ning on erittäin suosittu opetuskäytössä. (Kalliala & Toikkanen 2009, 142.)

Sosiaalisen median hyödyntämisessä osana opetusta tavoitteina olivat oppijoiden motiivointi, aktivointi, verkkomahdollisuuksien hyödyntäminen sekä aktiivisen keskustelun aikaansaaminen verkkokeskusteluissa (chat). Opintojaksolla ei käytetty reaaliaikaisia verkkoistuntoja vaan reaaliaikainen viestiminen toteutettiin pääasiassa pääsivun chat:n välityksellä. Ning-sivuston tehtävänä oli tukea opiskelijoiden oppimista, luoda yhteisesti sisältöä ja antaa opiskelijoille mahdollisuus sukeltaa aiheessa hieman pintaa syvemmälle. Opintojakson anti oli osakseen myös siis opiskelijoiden omasta aktiivisuudesta riippuvaista.

Juomatietous- opintojaksolle perustettiin oma sivusto / alue Ning-verkkoyhteisöön osoitteeseen <http://juomatietous.ning.com/>. Opintojaksolle perustettu alue on suljettu, jolloin vain ylläpitäjän kutsumat käyttäjät pääsevät työstämään ja muokkaamaan siellä olevia tietoja. Suljettu opintojaksoalue tuntui luontevimmalta näin kuin kyseessä oli pilottilahankke ja oppilaat työstivät sivustolla myös erilaisia alan yrityksiä koskettavia oppimis- ja etätehtäviä. En ole kuitenkaan sulkenut kokonaan pois sitä mahdollisuutta, että jossakin vaiheessa muutan opintojakson sivuston julkiseksi. Olen kertonut tästä mahdollisuudesta myös oppilailleni.

Sivustosta on luotu ns. demoversio osoitteeseen <http://juomatietousdemo.ning.com/>. Demosivusto on julkinen ja siellä kaikilla halukkailla on mahdollisuus tutustua mm. opintojakson oppimistehtäviin, virtuaaliseen drinkkikirjaan ja muihin sivuston foorumeihin. Demosivusto havainnollistaa opintojaksolle kehittäessäni Ning-sivuston perustaa, jonka päälle oppilaat lähtevät työstämään erilaista sisältöä ja vaihtavat ajatuksiaan ja kokemuksiaan kyseessä olevista aiheista.

5.3.1 Juomatietous opintojakson Ning -sivuston rakenne ja sisältö

Opintojakson Ning-sivusto muodostuu pääsivusta, josta löytyvät mm. linkit erilaisille foorumeille ja blogeihin. Sivustolla on chat-mahdollisuus, jolloin opiskelijoilla on reaaliajassa mahdollisuus keskustella aiheista keskenään. Sivustoilta löytyy erilaisia kuvia ja linkkivinkkejä sekä nippelitietoja. Oma osio löytyy myös opettajan päiväkirjablogille, jossa opettaja kertoo mm. päivän keskeistä antia ja muistuttaa sovitusta aikatauluista. Ning- sivustoon liittyen jokaisella jäsenellä on oma sivu, jossa hän voi muokata profiiliin, pitää oppimispäiväkirjaa blogissaan ja koota itselleen portfolioa.

Juomatietous Ning-sivustolta löytyy 10 erilaista foorumia:

Oppimistehtävät

Kyseiseltä foorumilta opiskelijat löytävät opintojakson oppimistehtävät ohjeistuksineen ja palautusaikatauluineen. Opiskelijat löytävät tältä foorumilta lisäksi erilaisia opintojakson teemoihin liittyviä bonus-tehtäviä.

Tehtävän palautukset

Tälle foorumille opiskelijat palauttavat ne tehtävät, joissa tehtävänannossa on mainittu palautuspaikaksi Ning- sivuston tehtävän palautukset - foorumi.

Tietopankki

Tietopankkiin kerätään merkittäviä juomiin liittyviä asioita, mm. oppimistehtävien kautta.

Virtuaalinen drinkkikirja

Virtuaalisen drinkkikirjan tarkoituksena on koota mahdollisimman kattava kokoelma erilaisten klasiikko- ja trendijuomasekoitusten reseptiikasta ja taustatiedoista.

Viinitasting

Tällä foorumilla opiskelijoilla on mahdollisuus jakaa keskenään muistiinpanoja ja havaintoja viinipruuvista. Foorumilla lähdetään liikkeelle oppitunnilla maistelluista viineistä ja opiskelijoilla on jatkossa mahdollisuus jakaa muita maistelukokemuksia tällä foorumilla muiden kanssa.

Olutmaistelu

Tällä foorumilla opiskelijoilla on mahdollisuus jakaa keskenään muistiinpanoja ja havaintoja olutmaistelusta. Foorumilla lähdetään liikkeelle oppitunnilla maistelluista oluista ja opiskelijoilla on jatkossa mahdollisuus jakaa muita maistelukokemuksia tällä foorumilla muiden kanssa.

Opettajan tiedotteita

Tällä foorumilla opettaja ilmoittaa esimerkiksi mahdollisista muutoksista mm. luokkatilojen tm. suhteen.

Linkkivinkit

Foorumilta löytyy erilaisia juomiin liittyviä linkkejä. Jokaisen opiskelijan on mahdollisuus lisätä foorumille lisää opintojakson aiheisiin liittyviä linkkejä.

Tiesitkö?

Tälle foorumille koostetaan erilaisia juomiin liittyviä nippelitietoja.

TOP-drinkit Turussa

Tälle Foorumille lisätään etätehtävään (tehtävä 5) liittyen TOP3-drinkit Turussa (Turun lähiympäristössä) niistä yökerhoista / juomaseurusteluravintoloista, joissa opiskelijat kävivät etätehtävään liittyen yritysvierailulla. Suosikeista kootaan yksi yhteinen lista, joka toivottavasti raottaa hieman sitä mitkä juomasekoitukset tänä päivänä Turun alueella liikkuvat.

Opiskelijat ovat siis avain asemassa sivuston sisällön luomisessa eikä sivusto tule varsinaisesti milloinkaan valmiiksi. Sivuston perustajana minulla on tietysti toiveena, että sivusto jää elämään opintojakson päättymisen jälkeen. Toivottavaa olisi, että opiskelijat tukeutuisivat mm. sivuston tietopankkiin ja loisivat sivustolle uutta sisältöön vielä opintojensa jälkeenkin.

5.4 Opiskelijoiden osaamisen arviointi

Nykyisin vallalla oleva konstruktivistinen oppimiskäsitys painottaa oppimisen arvioinnin kokonaisvaltaisuutta. Arvioinnilla ohjataan ja kannustetaan opiskelijaa omien tavoitteiden saavuttamiseen ja tuetaan itsearviointitaitoja. Oppimista ja työskentelyä sekä taitojen kehittymistä arvioidaan opiskelun kestäessä ja opintojen päättyessä. (Turun ammatti-instituutti 2009a.)

Tutkinnon opetussuunnitelmassa on kunkin opintokokonaisuuden ja sen sisältämien opintojaksojen keskeiset arviointikriteerit. Näistä näkee mitä osaamista opiskelijalta edellytetään, jotta opinnot saa suoritettua hyväksyttävästi. (Turun ammatti-instituutti 2009a.)

Opinto-, näyttö- ja tutkintosuorituksensa arviointiin tyytymätön opiskelija voi pyytää siihen suullisesti tai kirjallisesti oikaisua rehtorilta tai arvioinnin suorittaneelta opettajalta tai muulta arvioinnista päätöksen tehneeltä henkilöltä. Oikaisupyynnö on tehtävä 14 päivän kuluessa siitä, kun opiskelijalla on ollut tilaisuus saada arvioinnin tulokset sekä arviointiperusteiden soveltaminen omalta kohdaltaan tietoonsa. Rehtorille, opettajalle tai muulle arvioinnista päätöksen tehneelle henkilölle esitetyn oikaisupyynnön jälkeiseen arviointipäätökseen tyytymättömän opiskelijan on haettava uutta oikaisua kirjallisesti toimielimeltä siten, kuin laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 601/2005, 25 c §) on säädetty. (Turun ammatti-instituutti 2009a.)

5.4.1 Juomatietous vapaasti valittavan opintojakson oppilasarviointi

Opintojakson arvioinnin kohteena ovat opiskelijan asenne, aktiivisuus ja osallistuminen. Juomatietous / perustuntemus: opiskelija tunnistaa alkoholituotteet ja tietää niiden käyttöyhteydet juomatarjoilussa. Hän oppii valmistamaan eri alkoholituotteista juomia ja juomasekoituksia sekä pukeutuu baarityön edellyttämällä tavalla ja työskentelee siististi juomia valmistaessaan. Opiskelija suoriutuu hyvin mahdollisista kirjallisista tehtävistä sekä palauttaa ne aikataulun mukaisesti. (Turun ammatti-instituutti 2009a.)

Opintojakson arviointiasteikko on hylätty 0 - tyydyttävä 1 - hyvä 2 - kiitettävä 3.

Arviointi perustuu seuraaviin arviointiperusteisiin ja osaamiseen (Turun ammatti-instituutti 2009a.):

Kiitettävä 3

Opiskelija

- on aktiivinen ja kiinnostunut teorianunneilla ja käyttäytyy asiallisesti
- on aktiivinen ja kiinnostunut työharjoitteissa
- on aina ajoissa työpaikalla ja käyttäytyy asiallisesti
- osaa itsenäisesti soveltaa ohjeita monipuolisesti ja ratkaista ongelmat.
- omalla toiminnallaan saa muutkin innostumaan
- suorittaa huolellisesti mahdolliset kirjalliset tehtävät sekä palauttaa ne aikataulun mukaisesti
- tunnistaa alkoholituotteet monipuolisesti ja tietää niiden käyttöyhteydet juomatarjoilussa
- oppii monipuolisesti valmistamaan eri alkoholituotteista juomia ja juomasekoituksia
- pukeutuu baarityön edellyttämällä tavalla ja työskentelee erittäin siististi juomia valmistaessaan
- opiskelija noudattaa sovittuja taukoja
- huolehtii vastuullisesti työpisteen puhtaudesta ja järjestyksestä työpäivän aikana

Hyvä 2

Opiskelija

- on kiinnostunut opiskeltavasta asiasta
- on täsmällinen ja osallistuu lähiopetusjaksoihin
- suoriutuu hyvin mahdollisista kirjallisista tehtävistä sekä palauttaa ne aikataulun mukaisesti
- tunnistaa alkoholituotteita
- oppii valmistamaan eri alkoholituotteista juomia ja juomasekoituksia
- opiskelija noudattaa sovittuja taukoja
- pukeutuu baarityön edellyttämällä tavalla ja pyrkii työskentelemään siististi juomia valmistaessaan
- huolehtii melko omatoimisesti työpisteen puhtaudesta ja järjestyksestä työpäivän aikana

Tyydyttävä 1

Opiskelija

- on kiinnostunut opiskeltavasta asiasta
- on täsmällinen ja osallistuu lähiopetusjaksoihin
- suoriutuu mahdollisista kirjallisista tehtävistä sekä palauttaa ne
- tunnistaa joitakin alkoholituotteita
- oppii valmistamaan ohjattuna eri alkoholituotteista juomia ja juomasekoituksia
- opiskelija noudattaa sovittuja taukoja
- pukeutuu baarityön edellyttämällä tavalla ja pyrkii työskentelemään siististi juomia valmistaessaan
- huolehtii melko omatoimisesti työpisteen puhtaanapidosta työpäivän aikana

Erityisiä hylkäämisperusteita (0)

- poissaolot
- hylättävät työtulokset
- tehtävien säännöllinen laiminlyönti

6 YHTEENVETO

Oppimateriaali tuo lisäarvoa opiskelu- ja opetustilanteisiin ja se tulee nähdä välineenä oppimisen auttamisessa. Oppimateriaali on keskeinen apuväline, kun kirjoitettua opetussuunnitelmaa lähdetään muuttamaan oppilaiden kokemaksi opetussuunnitelmaksi. Toimivan oppimateriaalin kriteereinä voidaan yleistäen pitää sisällön mielekkyyttä, tarkoitukseen sopivuutta ja oppijoiden mahdollisuutta vaikuttaa omaan oppimiseensa.

Perinteinen opettajuus on ollut pitkään murroksessa. Harva opettaja voi enää auktoriteettina hallita oman oppiaineensa opetusvälineitä ja sisältöjä ilman oppijoiden kiusallisia kysymyksiä ja neuvoja. Teknologian kiihkeä kehitys hämmentää: välineet kehittyvät ja monipuolistuvat niin, että niiden kaikkia mahdollisuuksia ei voi hallita sellaisenaan, joka jatkuvasti päivittää tietojaan. Vaikka opettaja osaisi käsitellä tekstiä ja laatia erinomaisia esitysdioja, niin verkkojulkaiseminen – puhumattakaan sosiaalisesta mediasta wikeineen ja blogeineen – saattaa hämmentää tai jopa ahdistaa. Tietotulvassa ja sosiaalisen median kirnussa on kuitenkin hyvä muistaa, että opettajan tärkein tehtävä on ohjata oppijoita oppimaan niitä tietoja ja taitoja, joita he tarvitsevat työelämässä ja kansalaisina. Opettajan ei tarvitse tietää kattavasti kaikkia yksityiskohtia oppimissisällöstään tai hallita kaikkia niitä ohjelmistoja, joita voitaisiin soveltaa opetuksessa ja opiskelussa. Toimivassa työyhteisössä opettajat tukevat toisiaan tiedoissa ja taidoissa. (Kalliala & Toikkanen 2009, 9.)

Opintojakson opetus- ja oppimismenetelmiä valitessani ja oppimateriaalia työstäessäni, taustalla oli halu uudistaa opetusta ja kokeilla oppilaiden kanssa erilaisia uusia menetelmiä ja opetusvälineitä. Tavoitteena oli siis rohkeasti kokeilla uusia opiskelukäytänteitä. Sosiaalisen median haltuunotto ei vaadi merkittäviä tietoteknisiä taitoja vaan ainoastaan innostuneisuutta omasta työstään. Omaksi onnekseni opettajan ei tarvitse olla myöskään kaikkietävä eikä erheetön.

Työn tekeminen oli hyvin mielenkiintoista. Aloittaessani minulla oli jonkinlainen käsitys oppimateriaalin kehittämisestä ja tehtävistä. Kerätessäni teoriamateriaalia ymmärsin

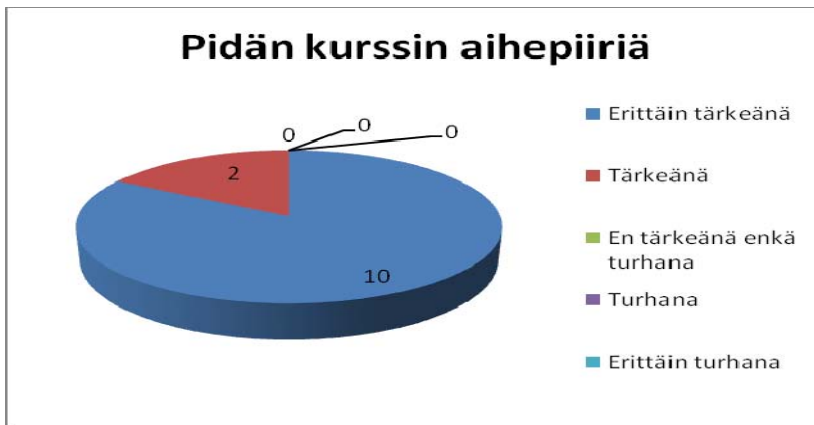
varsinaisesti miten monipuolisesta ja opettajalle merkityksellisestä työkalusta onkaan kyse. Opinnäytetyöprosessin aikana sain myös ajatuksia kolikon toiselta puolelta eli siitä, miten opettaja voi omalla toiminnallaan ja ratkaisuillaan tukea tai vastaavasti heikentää oppilaan oppimismahdollisuuksia. Kirjallisuutta ja elektronisia lähteitä opinnäytetyötä käsittelevistä aiheista löytyy hyvin ja erilaisista näkökulmista tarkasteltuna.

6.1 Oppilailta saatu opintojaksopalaute

Opintojaksopalautelomakkeen (Liite 1) ja palautekeskustelujen avulla halusin selvittää millä tavalla opiskelijat kokivat opintojakson sisällön, onnistumisen ja miten he arvioivat saavuttaneensa opintojaksolle asetetut oppimistavoitteet. Halusin selvittää myös mikä opintojaksolla koettiin onnistuneeksi ja minkä olisi voinut jättää vähemmälle huomiolle tai kokonaan pois. Oma mielenkiinto kohdistui myös omaan toimintaani opettajana, valittuihin opetusmenetelmiin, opetusmateriaalin laatuun ja opiskelijoiden kokemuksiin sosiaalisen median ja Ning-sivuston käytöstä osana opetusta ja oppimista.

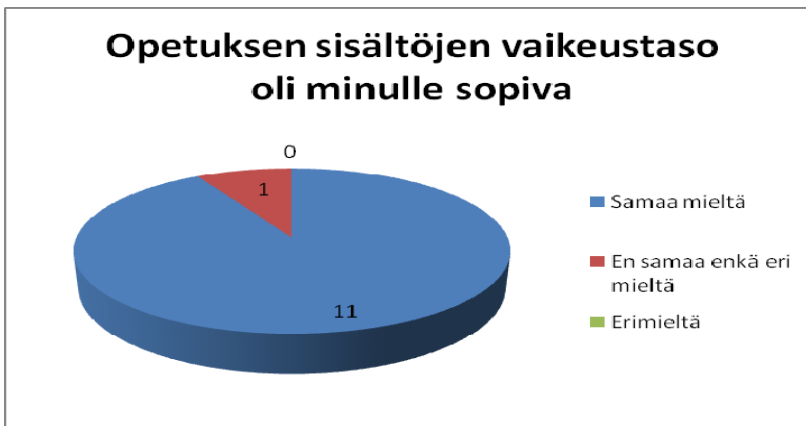
Opintojaksopalaute koostui kahdesta eri osasta: itsearvioinnista ja opintojakson sisällön ja käytettyjen menetelmien arvioinnista. Palautelomakkeella oli 22 ns. suljettua kysymystä, joihin opiskelijan tuli valita hänen mielestään sopivin vaihtoehto kyseessä olevalta asteikolta tai vaihtoehdoista. Suljettujen kysymysten lisäksi lomakkeella oli seitsemän avointa kohtaa, joissa toivoin opiskelijoiden esittävän palautetta mm. opintojakson sisällöstä, Ning-sivustosta ja opettajan toiminnasta.

Kysymykseen 1. liittyen n. 83 % opiskelijoita piti opintojakson aihepiiriä erittäin tärkeänä ja 17 % tärkeänä. Kukaan opiskelijoista ei pitänyt aihepiirinä turhana tai erittäin turhana (kuvio 5). Noin 67 % opiskelijoista piti omaa osallistumisaktiivisuuttaan aktiivisena ja 33 % erittäin aktiivisena. Tämän lisäksi 11 opiskelijaa kahdestatoista (12) oli tutustunut opintojakson tavoitteisiin ja kaikki opiskelijat kokivat tehneensä parhaansa opintojaksolla.



Kuvio 5: Oppilaiden kokema opintojakson aihepiirin merkittävyys

93 % opiskelijoista koki opetuksen sisältöjen vaikeustason olleen sopiva (kuvio 6). Kaikki opiskelijat olivat sitä mieltä, että opetusta rinnastettiin käytäntöön ja että opettaja pyrki sitomaan esittämänsä asiat aihepiiriin liittyviin esimerkkeihin. Samaten opiskelijat olivat kaikki yhtä mieltä siitä, että opintojakson oppimistehtävät olivat vaatimustasoltaan sopivia tavoitteisiin nähden ja ne olivat mielenkiintoisia.



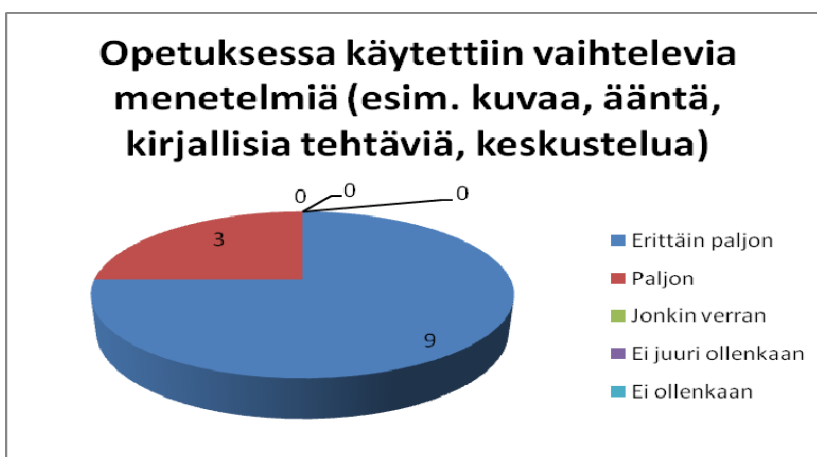
Kuvio 6: Opintojakson vaikeustaso oppilaiden kokemana

Reilut 83% opiskelijoista oli sitä mieltä, että opettaja kannusti erittäin paljon ja 17% sitä mieltä, että opettaja kannusti paljon opiskelijoita keskinäiseen vuorovaikutukseen, kuten yhteisiin keskusteluihin ja ottamaan kantaa (kuvio 7).



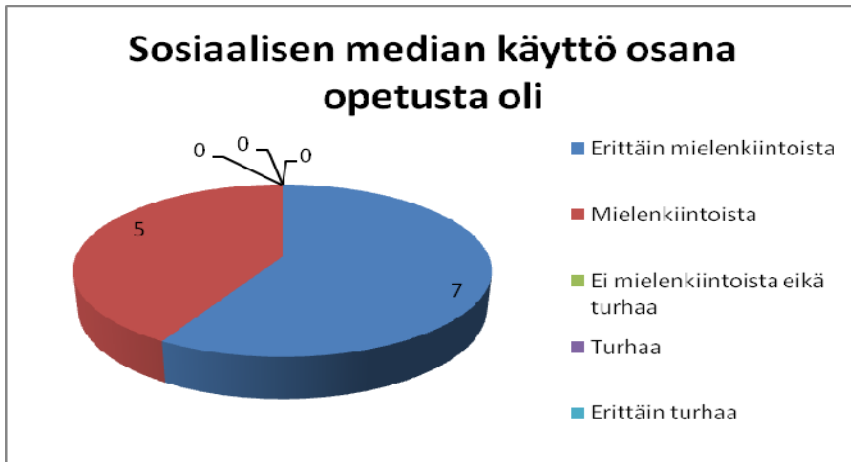
Kuvio 7: Oppilaiden kokemana keskinäiseen vuorovaikutukseen kannustaminen

75 % opiskelijoista eli yhdeksän opiskelijaa kahdestatoista oli sitä mieltä, että opetuksessa käytettiin vaihtelevia menetelmiä erittäin paljon ja kolme vastaajaa oli sitä mieltä, että erilaisia menetelmiä käytettiin paljon (kuvio 8). Kymmenen opiskelijaa kahdestatoista arvioivat, että opetuksen havainnollistamiseen oli kiinnitetty erittäin paljon huomiota ja kaksi vastaajaa, että huomiota oli kiinnitetty havainnollistamiseen paljon.



Kuvio 8: Opetusmenetelmien käyttö oppilaan kokemana

Kaikki 12 opiskelijaa pitivät jaettua oppimateriaalia kattavana ja Ning-sivuston toteutusta onnistuneena. Noin 58% opiskelijoista koki sosiaalisen median käytön osana opetusta erittäin mielenkiintoisena ja 42% mielenkiintoisena (kuvio 9). Noin 83 % opiskelijoista arvioi opintojakson työmäärän olleen sopiva suhteessa opintoviikkomäärään. 17% opiskelijoista eivät olleet asiasta samaa eikä eri mieltä.



Kuvio 9: Sosiaalisen media käyttö opetuksessa oppilaankokemana

Avoimissa kohdissa opiskelijat kommentoivat opintojakson sisältöä muun muassa seuraavasti:

”Sisältö oli hyvä, monipuolinen, laaja ja kiinnostava.”

”Sisältö oli hyvä, tiivis, kattava. Kaikki läpikäytyt asiat olivat mielenkiintoisia ja tulen varmasti tarvitsemaan tietoja elämässäni.”

”Mielenkiintoinen ja opettava. Mielestäni käytiin kaikki olennaiset asiat läpi.”

”Kiva, mielenkiintoinen jakso! Harmitti kun jäi lyhkäiseksi! Olisin valinnut kurssin jos olisi ollut vapaaehtoinen ;)”

Ning-sivuston käyttämistä osana opetusta opiskelijat kommentoivat muun muassa seuraavasti:

”Oli aluksi vähän hankala ennekuin hahmotti koko sivuston, muuten se oli mukava erikoisissa opetukseen.”

”En henkilökohtaisista syistä pitänyt siitä. En ole hyvä koneiden kanssa.”

”Oli mielestäni hyvä ja uutta! (Ei ole ennen ollut). Ehkä aluksi pikkuisen sekavaa.”

”Oli tosi erilainen juttu, parempi kuin paperihommat!”

”Ning oli mielestäni selkeä ja helppokäyttöinen. Kivaa vaihtelua opetukseen.”

”Oli hauskaa vaihtelua! Ja toimi hyvin! :)”

”Kätevä ja helppokäyttöinen! Kivempi menetelmä kuin normaalisti on.”

Opiskelijat arvioivat opintojakson annin kaiken kaikkiaan kattavaksi ja onnistuneeksi. Opiskelijat kokivat oppineensa opintojaksolla erityisesti paljon uutta asiaa yleisesti

juomista, mm. juomasekoituksista ja niiden valmistamisesta sekä viineistä. Asioita, joista opiskelijat eivät opintojaksolla niin pitäneet, ei juuri ollut, mutta muutama opiskelija koki, että erityisesti viini-osiossa teoriaa oli hieman liikaa. Yksi opiskelija ei erityisemmin pidä tietokoneella työskentelystä, joten hän olisi jättänyt kaikki koneella työskentelyn pois. Seikkoja, joita opiskelijat olisivat toivoneet lisäksi, olivat muun muassa: lisää opetuspäiviä, laajempi opintojakso / lisää tunteja ja enemmän drinkkien tekoa, erityisesti eri tekniikoiden läpikäymistä.

6.2 Kehittämisaatuksia ja pohdintaa

Tietoa koulussa saadaan paljon ja sen määrää myös mitataan, esimerkiksi kokeiden avulla. On kuitenkin aiheellista kysyä, miten opiskelijat voivat koulussa kartuttaa tietojensa lisäksi muun muassa riittävästi ongelmaratkaisu- ja päättelytaitoa, kriittistä tiedon hakua sekä sosiaalisen vuorovaikutteisuuden taitoja, jotka vastaavat nyky-yhteiskunnan ja työelämän asettamia vaatimuksia. (Vihervaara 2007, 12.)

Elämme tietoyhteiskunnassa ja jokaisen kansalaisen keskeisiksi perustaidoiksi ovat tulleet informaation hankinta- ja hakutaidot. Tämän päivän ongelma on jatkuvasti laajeneva sähköinen informaatiotulva, josta voi olla vaikea siivilöidä juuri sitä oikeaa haettavaa ollutta tietoa. Erilaisten lähteiden käyttö edellyttää kriittistä lukutaitoa. Lähteitä valitessaan ja tulkitessaan oppijan on osattava arvioitava materiaalin luotettavuutta ja luonnetta eli voiko sitä käyttää hyödyksi. Tämä on tärkeää etenkin silloin, kun on kysymys Internetistä löydetyn aineiston laadusta. (Vihervaara 2007, 12.)

Monimutkaiset ja nopeat yhteiskunnalliset muutokset ovat asettaneet oppimiselle aivan uusia haasteita. Tiedon määrän valtava lisääntyminen pakottaa etsimään keinoja sen hallintaan - yhä enemmän ratkaisevat opiskelun ja ajattelun taidot! (Järvelä & Salovaara 1998.)

Opetuksen tavoitteena on korkeatasoinen ja syvälinen oppiminen ja osaaminen. Tähän ei päästä, jos oppimistavoitteet, opetusmenetelmät ja arviointikäytännöt eivät ole linjassa keskenään. Opettajan tulee tehdä itselleen selväksi, mitä hän haluaa opiskelijoiden

oppivan ja miten oppiminen näkyy opiskelijoiden suorituksissa. Tämä pitää myös pysyä kertomaan opiskelijoille ja sitten pysyä kerrotuissa asioissa. Oppimista palvelee eniten se, että opiskelija tietää, mitä tuleman pitää eikä hänen tarvitse arvailla opettajan piiloviestien merkityksiä. Opettaja voi myös opintojakson alussa keskustella opiskelijoiden kanssa oppimisen arvioinnin muodoista ja ottaa opiskelijat aktiivisesti opintojakson ja sen arvioinnin suunnitteluun mukaan. (Vihervaara 2007, 9.)

Taito ja tahto - skill and will - ovat yhdessä laadukasta oppimista eteenpäin vievä voima. Eräs merkittävimmistä oppimisen ehdoista, varsinkin tämän päivän haastavissa ongelmissa ja tulevaisuuden jatkuvaa oppimista edellyttävissä tilanteissa, on oppimisen motivaatio. Opiskelijalla pitäisi viritä halu ja kyky sitoutua selvittämään vaativaakin ongelmaa. Utelias oppii ja innostunut suuntautuu oppimisen kannalta olennaisiin asioihin. (Järvelä & Salovaara 1998.)

Käytännöllinen orientaatio on tyypillistä suurelle osalle ammatillisessa koulutuksessa oleville, mikä on tietysti luonnollisesti suotavaakin. Siitä seuraa kuitenkin usein opiskelijoiden motivoitumisongelmia erilaisten, esimerkiksi yleisaineiden opiskelussa. Oppilaat kokevat, että mikä ei suoraan liity ammattikäytäntöön – on turhaa. Toisaalta monia opiskelijoita häiritsee se, etteivät opettajat oma-aloitteisesti ota huomioon heidän jo olemassa olevaa kokemustaan, esimerkiksi harrastuksista tai käytännön työelämästä. Opetus tapahtuu usein kokemattomimman ehdoilla, vaikka yksilöiden tieto- ja kokemustautat huomioon ottava opetus olisi motivoivampaa, vaihtelevampaa ja mahdollisesti jopa säästäisi aikaa. Käyttökelpoinen ja laajapohjainen ammattitaito syntyy vain siten, että opiskelijoita opastetaan yhdistämään yksilöllinen tieto- ja kokemuspohjansa koulutuksen tarjoamiin tietoihin ja harjoitteluun. Tiedon ja käytännön yhdistäminen ei saisi olla vain työssäoppimisjaksojen tehtävä. (Salakari 2009, 102.)

Itse koen, että opintojaksolle valittu pedagoginen menetelmä, aktivoiva opetus, oli omiaan opintojakson laaja asiasisältö ja opiskelijoiden erilaiset kokemus- ja tietotaustat huomioiden. Erityisen onnistuneiksi menetelmiksi koin virittävät kysymykset, jotka palvelevat mielestäni erittäin hyvin teorian ja käytännön yhdistämistä. Opiskelijat olivat opintojaksolla hyvin motivoituneita oppimaan ja kokeilemaan uusia oppimismenetelmiä (mm. sosiaalisen median käyttö osana oppimista). Korkean motivaation taustalla saattaa

olla osittain myös opintojakson sisällön kiinteä yhteys suoraan ammattikäytäntöön, mutta toisaalta koen, että opettajalla on avaimet kun ajatellaan opiskelijoiden innostamista, motivoimista, aktivoitumista ja uusien asioiden oppimista. Kuka olisikaan voinut ennalta arvata, että niinkin monet oppilaat (50 %) tekisivät ns. vapaaehtoisia bonus-tehtäviä Ning- sivustolla ja kaikki oppilaat palauttaisivat sovitut ns. pakolliset oppimistehtävät opintojakson aikataulun puitteissa.

Opinnäytetyön tarkoituksena oli löytää vastaukset kysymyksiin: mitkä ovat oppimateriaalin tehtävät? Mitkä tekijät vaikuttavat laadukkaan oppimateriaalin syntyyn? Mitä mahdollisuuksia sosiaalisen median käyttö osana opetusta tarjoaa?

Tämän opinnäytetyön perusteella voidaankin todeta, että oppimateriaalien todellinen toimivuus punnitaan opetustilanteissa. Hyvä oppimateriaali aktivoi opiskelijaa, huomioi kohderyhmän, vahvistaa opiskelijan itsetuntoa ja auttaa opiskelijaa selviytymään ongelmatilanteista. Opettaja pyrkii luomaan opiskelijoille parhaan mahdollisen oppimisympäristön ja oppimateriaalin kehittäjänä opettaja voi tietoisesti ottaa kantaa, tehdä valintoja, mitä käytötapoja hän haluaa oppimateriaaleillaan tukevan.

Sosiaalinen media oppimisen ja opetuksen välineenä tulee varmasti yleisesti lisääntymään. Mahdollisuudet sosiaalisen median välineiden hyödyntämisessä osana opetusta tuntuvat lähes rajattomilta. Keskeisempänä hyötynä voidaankin ajatella, että sosiaalisen median välineissä oppija on keskiössä, oppijan oma aktiivisuus on keskeisessä asemassa ja kyse on yhdessä oppimisesta ja vuorovaikutuksesta.

Toivottavasti saan tulevaisuudessa toimia ammatillisen opettajan tehtävissä, jolloin minun olisi mahdollisuus käyttää myös sosiaalisen median välineitä osana opetustani. Toisaalta arveluttaa miten aktiivisesti opiskelijat jaksavat sivustoilla uurastaa, mikäli sosiaalisen median välineitä käytetään usealla eri opintojaksolla. Olenkin sitä mieltä, että opetusta ja oppimista palvelee parhaiten monipuoliset ja innovatiiviset opetus- ja ohjausmenetelmät, jossa erityisesti kohderyhmä on huomioituna. Sosiaalista mediaa opetuksessa tulisi käyttää pieninä annoksina ja niin, että opiskelijoiden vastaanottoa uusien välineiden käytölle jatkuvasti arvioidaan ja seurataan. Keep it simple! – on varmasti keskeinen ajatus sosiaalisen median välineiden käyttämisessä osana opetusta. Näin voi-

daan opiskelijoiden kanssa keskittyä itse asiaan eikä uuden tekniikan opiskelu vie kallista aikaa siitä tärkeimmästä – opiskelijoiden tietojen ja taitojen kartuttamiselta opiskeltavasta aiheesta.

Kaiken kaikkiaan opintojakso ja oppimateriaalin laatiminen Turun ammatti-instituutin 3. vuosikurssin catering-alan palveluvastaavaluokalle oli erittäin kehittävää. Ning osoitautui vahvaksi potentiaaliksi opetuskäytössä. Nähtäväksi kuitenkin jää miltä osin sosiaalisen median käyttö osana opetusta oppilaitoksessa tullaan jatkossa toteuttamaan. Verkon ja erityisesti sosiaalisen median tarjoamia mahdollisuuksia opetuksessa ja oppimisessa on tämän opintojakson toteutuksen myötä jo ainakin raotettu.

6.2.1 Hotelli-, ravintola ja catering-alan tulevaisuuden ammattitaitovaatimuksia

Ammatillisen osaamisen käsitteen määrittelyssä ei ole päästy yksimielisyyteen. Toisaalta lähellä olevia käsitteitä on runsaasti eikä ole selkeää käsitystä siitä, mikä käsitteistö kuvaisi kattavimmin ammatillisen osaamisen. Ammatillinen osaaminen voidaan määrittää ammattitaitona (skills). Ammattitaito yhdistää tiedot ja taidot ja se muodostuu valmiuksista (readiness) ja kyvyistä (ability). Toimintaympäristöt, työtehtävät ja työpaikan muutokset sekä persoonallinen kehitys ovat esimerkkejä asioista, jotka vaikuttavat ammattitaidon muuttumiseen. Ammatilliseen kasvuun ja –osaamiseen liittyy kiinteästi yksilön oma kasvumotivaatio eli halu kehittää itseään ja kokeilla uutta. (Räisänen 1998, 12.)

Nopeasti muuttuvassa työelämässä eivät ammatit enää ole samalla tapaa pysyviä kuten aiemmin. Pysyvää on ainoastaan vaatimus jatkuvasta sopeutumisesta. Yksilön työmarkkinakelpoisuuden näkökulmasta on tärkeää, että yksilön omaava ammattipätevyys ei ole liian kapeaa ja spesifiä. Yksilölle on tärkeää, että hänen todellinen ja sertifioitu pätevyytensä on riittävän laaja-alaista antaen mahdollisuuden reagoida hyvin monenlaisiin työtarjouksiin. (Kehä, Martinmäki, Ojala & Sauri 1995, 23.) Toisaalta voidaan ajatella, että voimakas laaja-alaisuuden korostaminen ohentaa taitotietoa, jolloin pätee toteamus: ”Kun tiedetään kaikesta kaikki, ei tiedetä mistään mitään”. Tulevaisuuden työmarkkinoilla ainoa todellinen turva on oma osaaminen ja kyky oppia uutta jatkuvasti ja tehok-

kaasti. Tulevaisuudessa taito hallita valtavia tietovirtoja valikoivasti ja kriittisesti korostuu. On perusteltua huomioda, että ammattipätevyyttä ei voida kuvata ainoastaan suoritus- ja taitotieteiden ammattiin kuuluvista työtehtävistä. Ammattipätevyyteen liittyvät myös kiinteästi ammatin normien, arvomaailman ja toimintaperiaatteiden omaksuminen. (Ojala 1999, 13.)

Elämme merkittävässä murrosvaiheessa: markkinat ja kulutustottumukset muuttuvat, väestön rakenne muuttuu, työvoima ikääntyy ja työn sisältö muuttuu. Nämä muutokset vaikuttavat erityisesti palveluyritysten toimintaan. Nyt tarvitaan todella uutta osaamista ja ennakkoluulottomia ajattelutapoja. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan suuret kehitys suunnat ovat siis sidoksissa arvomuutoksiin ja uusiin kulutustottumuksiin, kansainvälistymiseen ja verkottumiseen sekä tuotantoteknologian ja työorganisoinnin muutoksiin. (Visanti 2002, 94.)

Kansainvälistymis- ja verkottumiskehitys koskettaa alan kaikkea työtä ja muuttaa osaamistarpeiden painopistettä. Ulkomaisten asiakkaiden ja seurustelu- ja ruokatrendien lisääntyminen vaikuttavat palveluvaatimuksiin, liikeideoihin, henkilöstön rekrytointiin ja vaadittuun osaamiseen. Monikulttuurisuus edellyttää hyvää kielitaitoa, kulttuurien ja ruokatapojen tuntemusta. (Visanti 2002, 85.)

”On sanottu, että suomalainen asiakaspalvelija kyllä tietää täsmälleen, esimerkiksi kuinka monen sentin päähän ruokailuvälineet kattauksessa on sijoitettava. Mutta yhtä itsestään selvää meille ei ole hymyllä ja kiittää tai edes huomata asiakasta. Sanonta on varmaan liioiteltu, mutta usein asiakkaan elämys ja kokemus ovat todella enemmän hymyn ja huolenpidon kuin täsmälleen oikein sijoitetun haarukan varassa. Palvelun ammattitaito edellyttää myös monia pehmeän ammattitaidon puolia”. (Hämäläinen 1999, 26.)

Alan ammatillisessa osaamisessa painottuu tulevaisuudessa entistä enemmän erityisesti palveluosaaminen. Palvelutilanteet elävät jatkuvasti. Monissa pulmatilanteissa on pysyttävä olemaan oma-aloitteinen. Toiminta on pitkälle oman yritteliäisyyden varassa. Aloitteellinen palveluhenkilö tarttuu rohkeasti uusiin haasteisiin ja antaa myös rohkeasti omia ajatuksia työyhteisön käyttöön. Palveluosaaminen kattaa käytännössä koko yrityk-

sen toiminnan. Palveluosaamisen hallintaan kuuluvat jatkuva tuntuman säilyttäminen toimintaympäristöön ja asiakkaisiin, palvelun onnistunut tuotteistaminen, logistisen järjestelmän eli palveluketjun toimivuus, organisaation ihmisten osaaminen, yhteistyö sekä johtaminen, toiminnan ohjaus ja niihin liittyvät järjestelmät. (Visanti 2002, 84–85.)

Tulevaisuudessa palveluhenkilöstöltä tullaan edellyttämään yhä monipuolisempaa osaamista, erityisesti kokonaisuusien hallintaa. Muuttuvassa maailmassa tärkeimmiksi osaamistarpeiksi muodostuvat uuden oppiminen, ongelmanratkaisukyky, kokonaisuusien hallinta ja jäsentämisen taito. Erityisen oleelliseksi on nostettu yrittäjämäinen elämänsä ulkoisena, omaehtoisena ja sisäisenä yrittäjyytenä. Osaaminen ja sen kehittäminen nähdään tulevaisuudessa selkeästi tekijöinä, joilla yritys voi ylläpitää ja parantaa kilpailukykyään ja yrityskuvaansa. (Visanti 2002, 84–86.)

6.2.2 Koulutuksen työelämävastaavuus

Ammatillisen koulutuksen tavoitteena on kohottaa ammatillista osaamista, kehittää työelämää ja vastata sen osaamistarpeista, edistää työllisyyttä sekä tukea elinikäistä oppimista. (Opetushallitus 2010b.)

Elinikäisen oppimisen termiin törmäämme nykyään usein erilaisissa yhteyksissä. Kuinka sitten elinikäinen oppiminen tulisi ottaa huomioon opetuksessa? Avaintermiinä voidaan pitää itsensä kehittämistä. Opiskelijoille tulisi antaa valmiuksia kehittää itseään ja osaamistaan myös varsinaisen opiskelun jälkeen. Keskeistä olisikin, että opiskelijat mieltäisivät heti alusta lähtien oppimisen sellaiseksi, josta he ovat itse vastuussa. Opiskelijan oma aktiivisuus nousee tärkeään asemaan oppimisprosessissa.

Työelämän muutokset asettavat uusia haasteita myös ammatillisten koulutuspalveluiden laadulle ja tarjonnalle. Koulutuksen tulisi pystyä vastaamaan uuden teknologian, kansainvälistymisen, työvoiman liikkuvuuden, alueiden kehittämisen, yrittäjyyden edistämisen, väestön ikääntymisen, työssä jaksaminen, koulutuksellisen tasa-arvon ja koko ikäluokan kouluttamisesta aiheutuviin haasteisiin. (Opetusministeriö 2007, 22.)

Työelämään siirtyminen edellyttää vahvaa ammatillista osaamista, joka mahdollistaa toimimisen vaihtelevissa työtehtävissä, tarjoaa pohjan jatkuvalla osaamisen kehittämiselle ja on hyödynnettävissä erilaisissa työ- ja toimintaympäristöissä. Koulutuksen ja työelämän tiiviit yhteydet ovat välttämättömiä kaikilla koulutusasteilla, mutta erityisesti ammatillisesti koulutuksessa. Koulutuksen ja työelämän yhteistyöllä voidaan varmistaa, että koulutus vastaa sisällöllisesti työelämän ja yksilöiden tarpeita ja edistää tutkinnon suorittaneiden työllistymistä. (Opetusministeriö 2007, 22)

Ammatillisen peruskoulutuksen työelämävastaavuutta on lisätty mm. työpaikalla tapahtuvan opiskelun laajentamisen, perustutkintojen ja näyttötutkintojen jatkuvan uudistamisen ja kehittämisen avulla. Koulutuksen työelämävastaavuutta olisi kuitenkin vielä vahvistettava erityisesti työpaikalla tapahtuvaa opiskelua laajentamalla ja kehittämällä. (Opetusministeriö 2007, 37.) Koen, että kaikki yhteistyö ja vuoropuhelu koulumaailman ja työelämäsektorin välillä on erittäin tarpeellista ja merkityksellistä. Hyvän yhteistyön tuloksena varmistetaan, että opiskelijat ovat työelämäkelpoisia ja heidät on varustettu laadukkailla, monipuolisilla ja ajan tasalla olevilla tiedoilla ja taidoilla, toimiakseen erittäin moninaisella ja mielenkiintoisella alalla.

LÄHTEET

Hämäläinen, J. 1999. Luonnollinen palvelu. Kohtelee asiakasta kuin itseäsi. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Högman, E. (toim.) 2006. Verkko-oppimateriaalin laatuksiteerit. Opetushallitus. Moniste 1/2006. Työryhmän raportti 16.12.2005. Helsinki: Edita Prima Oy. Viitattu 6.4.2010.

http://www.edu.fi/download/47132_verkko-oppimateriaalin_laatuksiteerit.pdf

Järvelä, S. & Salovaara, H. 1998. Oppimisen haasteet ja oppimisen taitojen kehittäminen. Oulun yliopisto 13.11.1998. Viitattu 6.4.2010

<http://www.edu oulu.fi/okl/lo/kt2/Ointro.htm>

Kalliala, E. & Toikkanen, T. 2009. Sosiaalinen media opetuksessa. Tampere: Esa Print Oy.

Kehä, H. & Martinmäki, V. & Ojala, L. & Sauri, M. 1995. Henkilöstön osaaminen ratkaisee. Helsinki: Painatuskeskus.

Kupias, P. 2007. Kouluttajana kehittyminen. Helsinki: Yliopistopaino.

Lonka, K. & Lonka, I. 1993. Aktivoiva opetus. Käsikirja aikuisten ja nuorten opettajille. Tampere: Tammer-Paino Oy.

Matikainen, J. & Manninen, J. (toim.) 2000, Aikuiskoulutus verkossa – verkkopohjaisten oppimisympäristöjen teoriaa ja käytäntöä. Helsingin yliopiston Lahden tutkimus- ja koulutuskeskus. Tampere: Tammer-Paino Oy.

Matikainen, J. (toim.) 2003. Oppimisen ohjaus verkossa. Helsinki: Yliopistopaino.

Opetushallitus 2010a. Hotelli-, ravintola- ja catering-ala. 20.1.2010. Opetushallitus. Viitattu 9.3.2010.

http://www.oph.fi/koulutuksen_jarjestaminen/opetussuunnitelmien_ja_tutkintojen_perusteet/ammattillisten_perustutkintojen_tarkistaminen/hotelli. Luonnos 20.1.2010 (rtf)

Opetushallitus 2010b, Ammatillinen koulutus. Opetushallitus. 07.01.2010. Viitattu 9.3.2010.

http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/ammattikoulutus

Opetushallitus 2009a, Opintojen rakenne. Opetushallitus. 07.07.2009. Viitattu 9.3.2010.
http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/ammattikoulutus/amatilliset_perustutkinnot/opintojen_rakenne

Opetushallitus 2009b, Ammatilliset perustutkinnot. Opetushallitus. 26.8.2009. Viitattu 9.3.2010.
http://www.oph.fi/koulutus_ja_tutkinnot/ammattikoulutus/amatilliset_perustutkinnot

Opetusministeriö 2007. Koulutus ja tutkimus vuosina 2007–2012, kehittämissuunnitelma. Opetusministeriö. Valtioneuvosto 5.12.2007. Viitattu 9.3.2010.
http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Koulutus/koulutuspolitiikka/asiakirjat/kesu_2012_fi.pdf

Otala, L. 1999. Osaajana opintiellä, opas elinikäisen oppimisen matkalle. Porvoo: WSOY

Oulun yliopisto 2007. Oppimateriaalin kehittäminen. Opetuksen kehittämissyksikkö 31.01.2007. Viitattu 6.4.2010
<http://www.oulu.fi/opetkeh/kehtoimi/oppimat/index.html>

Räisänen, A. (toim.) 1998. Hallitaanko ammatti? Pätevyyden määrittelyä arvioinnin tueksi. Helsinki: Yliopistopaino.

Rongas, A. 2008. Sosiaalinen media oppimisen tukena. Opetushallitus. Viitattu 16.3.2010.
<http://sites.google.com/site/sosiaalinenmedia/home>

Salakari, H. 2009. Toiminta ja oppiminen. Koulutuksen kehittämisen tulevaisuuden suuntaviivoja ja menetelmiä. Helsinki: Hakapaino Oy.

Salakari, Hannu 2007. Taitojen opetus. Saarijärvi: Saarijärven Offset.

Turun ammatti-instituutti 2009a. Hotelli-, ravintola- ja catering-ala. Turun ammatti-instituutti. 19.11.2009. Viitattu 11.3.2010.
<http://www.turkuai.fi/public/default.aspx?nodeid=10262&culture=fi-FI&contentlan=1>

Turun ammatti-instituutti 2009b. Mikä TAI on? Turun ammatti-instituutti. 25.9.2009. Viitattu 11.3.2010.
<http://www.turkuai.fi/public/default.aspx?nodeid=10235&culture=fi-FI&contentlan=1>

Turun ammatti-instituutti 2009c. Opetussuunnitelman perusteet. Catering-alan perustutkinto. Turun ammatti-instituutti 2009. Viitattu 23.3.2010.

<http://www.turkuai.fi/Public/download.aspx?ID=79076&GUID={B49112FC-ACBB-47E4-81EC-BCDD0E216E02}>

Turun ammatti-instituutti 2006. Suomen koulutusjärjestelmä. Turun ammatti-instituutti. 13.11.2006. Viitattu 23.3.2010.

<http://www.turkuai.fi/Public/default.aspx?nodeid=10442>

Uusikylä, K. & Atjonen, P. 2005. Didaktiikan perusteet. WSOY.

Vihervaara, E. (toim.) 2007. Lunttaa luvalla - Opi oikeasti. Länsi-Suomen läänin aikuislukioiden raportti koekäytänteiden kehittämisestä lukiossa. 22.8.2007. Viitattu 23.3.2010.

http://www.iklo.fi/Materiaalia_ja_julkaisuja_files/LUNTTAA_LUVALLA_EDITA.pdf

Visanti, M-L. (toim.) 2002. Ammattialakuvaukset ja osaamistarpeet ammatillisessa peruskoulutuksessa. Opetushallitus. 8.2.2010. Viitattu 26.1.2010.

http://www.opetushallitus.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/oph/embeds/49129_ammattialakuvaukset_ja_osaamistarpeet_ammattillisessa_peruskoulutuksessa_2002.pdf

OPINTOJAKSOPALAUTE

Juomatietous Iov, vapaasti valittava opintojakso

Opettaja: *Kaisa Rantanen*

Luokkatunnus: _____

Oma nimi: _____

Itsearviointi (rastita yksi vaihtoehtoista)

Pidän kurssin aihepiiriä

- ___ Erittäin tärkeänä
- ___ Tärkeänä
- ___ En tärkeänä enkä turhana
- ___ Turhana
- ___ Erittäin turhana

Olin jo valmiiksi kiinnostunut kurssilla käsitellyistä asioista

- ___ Erittäin paljon
- ___ Paljon
- ___ Jonkin verran
- ___ En juuri ollenkaan
- ___ En ollenkaan

Osallistumisaktiivisuuteni (paikallaolo)

- ___ Erittäin aktiivista
- ___ Aktiivista
- ___ Ei aktiivista eikä passiivista
- ___ Passiivista
- ___ Erittäin passiivista

Opiskelin opintojaksolla keskittyneesti

- ___ Erittäin keskittyneesti
- ___ Keskittyneesti
- ___ Ei keskittyneesti eikä välinpitämättömästi
- ___ Välinpitämättömästi
- ___ Erittäin välinpitämättömästi

Olen tutustunut opintojakson tavoitteisiin

___ Kyllä

___ En

Tein mielestäni kurssilla parhaani

___ Samaa mieltä

___ En samaa enkä eri mieltä

___ Erimieltä

Mielestäni ansaitsisin opintojaksosta arvosanaksi

___ K3

___ H2

___ T1

Opintojakson sisältö ja käytetyt menetelmät (rastita yksi vaihtoehtoista)

Opetuksen sisältöjen vaikeustaso oli minulle sopiva

___ Samaa mieltä

___ En samaa enkä eri mieltä

___ Erimieltä

Opetusta rinnastettiin käytäntöön

___ Samaa mieltä

___ En samaa enkä eri mieltä

___ Erimieltä

Opettaja pyrki sitomaan esittämänsä asiat aihepiiriin liittyviin esimerkkeihin

___ Samaa mieltä

___ En samaa enkä eri mieltä

___ Erimieltä

Opetuksessa noudatettiin opetussuunnitelmassa määriteltyjä sisältöjä

___ Samaa mieltä

___ En samaa enkä eri mieltä

___ Erimieltä

Oppimistehtävät olivat vaativuustasoltaan sopivia tavoitteisiin nähden

- Samaa mieltä
- En samaa enkä eri mieltä
- Erimieltä

Oppimistehtävät olivat mielenkiintoisia

- Samaa mieltä
- En samaa enkä eri mieltä
- Erimieltä

Opettaja kannusti opiskelijoita keskinäiseen vuorovaikutukseen (esim. yhteisiin keskusteluihin, ottamaan kantaa)

- Erittäin paljon
- Paljon
- Jonkin verran
- En juuri ollenkaan
- En ollenkaan

Opetuksessa käytettiin vaihtelevia menetelmiä (esim. kuvaa, ääntä, kirjallisia tehtäviä, keskustelua)

- Erittäin paljon
- Paljon
- Jonkin verran
- En juuri ollenkaan
- En ollenkaan

Opetuksen havainnollistamiseen oli kiinnitetty riittävästi huomiota (esim. tunneilla esitetyt ppt –diat jne.)

- Erittäin paljon
- Paljon
- Jonkin verran
- En juuri ollenkaan
- En ollenkaan

Jaettava oppimateriaali oli kattava

- Samaa mieltä
 En samaa enkä eri mieltä
 Erimieltä

Sosiaalisen median käyttö osana opetusta oli

- Erittäin mielenkiintoista
 Mielenkiintoista
 Ei mielenkiintoista eikä turhaa
 Turhaa
 Erittäin turhaa

Ning-sivuston toteutus oli onnistunut

- Kyllä
 Ei

Opintojakson ajoitus (opintovuosi) oli mielestäni sopiva

- Kyllä
 Ei

Opintojakson laajuus (ov) oli mielestäni sopiva

- Kyllä
 Ei

Opintojakson työmäärä suhteessa opintoviikkomäärään oli mielestäni sopiva

- Samaa mieltä
 En samaa enkä eri mieltä
 Erimieltä

Esitä palautetta (muutosehdotuksia, kehittämisideoita, kritiikkiä, kiitosta...)

opintojakson:

Sisällöistä

Ning-sivuston käyttämisestä osana opetusta

Opettajan toiminnasta

Mielestäni parasta opintojaksolla oli

Opin erityisesti

Tästä en pitänyt lainkaan

Tätä olisin toivonut lisäksi
