



**AMMATTIOPISTON OPETUSRAVINTOLA
OPPIMISYMPÄRISTÖNÄ**

Päivi Ylönen

**Kehittämishankeraportti
10/2007**



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**

Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Tekijä(t) Päivi Ylönen	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 34	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi Ammattiopiston opetusravintola oppimisympäristönä		
Koulutusohjelma Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen opettajakorkeakoulu		
Työn ohjaaja(t) Markku Kuukasjärvi		
Toimeksiantaja(t)		
Tiivistelmä <p>Tutkin kehittämishankkeessani Pieksämäen ammattiopiston opetusravintolaa ravintolakokkiopiskelijoiden oppimisympäristönä. Kehittämishankkeeni koostuu kolmesta eri kartoituksesta, jotka koskevat opetusravintolan toimintaa ja sen kehittämistä Pieksämäen ammattiopistossa.</p> <p>Olen tuonut kehittämishankkeessani esiin opiskelijoiden, opettajien ja koulutusjohtajan näkemykset koulutuksen monipuolistumisesta ravintolan perustamisen jälkeen. Tutkimukseni osoitti selvästi, miten paljon opiskelijoiden oppimisympäristö on parantunut ja kehittynyt ravintolan avaamisen jälkeen. Ravintolakokkiopiskelijat ovat aiempaa motivoituneempia opiskeluun ja ovat saaneet enemmän valmiuksia tulevaan työelämään.</p> <p>Opettajien ja koulutusjohtajan mielipiteet olivat hyvin samansuuntaisia opiskelijoiden mielipiteiden kanssa. Olen tuonut kehittämishankkeessani esiin, miten opetusravintolaa on tarkoitus kehittää tulevaisuudessa mm. laajentamalla toiminta koskemaan myös ulkopuolisia asiakkaita. Saadakseni vertailupohjaa kauemmin toimineeseen opetusravintolaan kerron hankkeessani myös Ylä-Savon ammattiopiston opetusravintolan toiminnasta.</p>		
Avainsanat (asiasanat) ammattitaito, kokkikoulutus, kvalifikaatiot, motivaatio, opetusravintola, oppiminen, oppimismotivaatio, oppimisympäristö, osaaminen, ravintola-ala, toiminnan kehittäminen		
Muut tiedot		

Author(s) Päivi Ylönen	Type of Publication Development project report	
	Pages 34	Language Finland
	Confidential Until _____	
Title A teaching restaurant of vocational college as a learning environment		
Degree Programme Jyväskylä Polytechnic, Vocational Teacher Education College		
Tutor(s) Markku Kuukasjärvi		
Assigned by		
<p>Abstract</p> <p>This Development Project research is about Pieksämäki vocational colleges teaching restaurant as Restaurant Cook student studying environment. This Development Project contain three different kind of categories which tell about the action and developmet of teaching restaurant. I have brought out on my devolopment project student, teachers, and education manager perspectives about the versatile of education after the restaurant has opened. My research shows clearly, how much student studying environment has improved and develop after the restaurant has opened. Restaurant Cook student are more motivated about studying than before and they have more experience for the future, considering they worklife. Teacher and education manager had very similar opionions with student. In my development project i have brought out, how the teaching restaurant is meant to develope in the future, example how it is possible to expand the action for the clients outside. To get something to compare with, i also tell sometihng about the actions of teaching restaurant from Ylä-Savo vocational college.</p>		
<p>Keywords</p> <p>professional skill, cook education, qualifications, motivation, teaching restaurant, learning, learning motivation, learning environment, know-how, restaurant trade, development of operations</p>		
Miscellaneous		

Date _____

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	5
1.1 Pieksämäen ammattiopiston yleisesittely	6
1.2 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 120 ov	6
2 KEHITTÄMISHANKKEEN TAVOITTEET JA TUTKIMUSONGELMAT SEKÄ MENETELMÄT	7
2.1 Tutkimusongelma 1: Opetusravintola ja motivaatio	7
2.1.1 Miten ensimmäinen tutkimusongelma toteutettiin.....	7
2.2 Tutkimusongelma 2: Asiakkaiden mielipiteet	7
2.2.1 Miten toinen tutkimusongelma toteutettiin	8
2.3 Tutkimusongelma 3: Opettajien näkemykset opiskelijoiden kehittymisestä	8
2.3.1 Miten kolmas tutkimusongelma toteutettiin.....	8
3 TEORIATAUSTAA.....	9
3.1 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ja koulutusohjelmien tavoitteet.....	9
3.2 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ammatilliset opintokokonaisuudet	9
4 RAVINTOLA-ALAN KVALIFIKAATIOT HUOMIOON OTTAVA VIITEKEHYS	12
4.1 Kvalifikaatio	12
4.2 Ravintolakokkin ammattitaidon kvalifikaatioiden määrittelyä	14
4.3 Muita ravintola-alan kvalifikaatioita ammatillisessa osaamisessa ja ammattitaitovaatimuksissa	16
4.4 Luotettavuus.....	17
5 TULOKSET JA NIIDEN TARKASTELUA.....	17
5.1 Tutkimusongelma1: Opetusravintola ja motivaatio.	17
5.2 Tutkimusongelma 2: Asiakkaiden mielipiteet.	19
5.3 Tutkimusongelma 3: Opettajien ja koulutusjohtajan näkemykset opiskelijoiden kehittymisestä.....	20
5.4 Opetusravintolan toiminta Ylä-Savon ammattiopistossa	22
6 POHDINTA	24
LÄHTEET.....	25
LIITTEET	27
Liite 1. Kysymykset ravintolakokki opiskelijoille.....	27
Liite 2. Asiakastyytyväisyyskysely.....	29
Liite 3. Haastattelukysymykset Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opettajille.....	30

Liite 4. Haastattelu kysymykset Koulutusjohtaja Tuomo Rytköselle.....	32
Liite 5. Oppilailta saadut tulokset Pato-tilasto-ohjelmalla	33
Liite 6. Asiakkailta saadut tulokset Pato-tilasto-ohjelmalla	35

1 JOHDANTO

Olen valinnut kehittämishankkeeni aiheeksi selvittää opetusravintolaa oppimisympäristönä ravintolakokki opiskelijoille Pieksämäen ammattiopistossa. Pieksämäen ammattiopisto oli opetusharjoittelu paikkani ja olen tutustunut ravintolan toimintaan harjoittelun aikana sekä sen jälkeen.

Sain kehittämishankkeeni idean Pieksämäen ammattiopiston koulutusjohtajalta. Kiinnostuin aiheesta heti, koska ammattiopiston matkailu-, ravitsemis- ja talousalan puoli oli tullut tutuksi opetusharjoittelun aikana. Opetin itse mm. hotelli- ja ravintola-alan perustutkintoa suorittavia opiskelijoita. Koulutus koostuu teoriasta ja ammattiopetuksesta. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneilla on oltava monipuolinen käsitys hotelli- ja ravintola-alasta työhön ja vapaa-aikaan liittyvien majoitus- ja ravitsemuspalvelujen tuottajana. Koulutus on tietynlainen kokonaisuus, joka rakentuu erilaisista prosesseista. Opettajan pitää olla alan asiantuntija ja ohjaaja. Koko koulutuksen ajan teoria ja käytäntö kulkevat rinnakkain ja oppiminen rakentuu palasista tavoitteiden mukaiseksi kokonaisuudeksi.

Kehittämishankkeeni koostuu kolmesta kartoituksesta, jotka koskevat opetusravintolan toimintaa Pieksämäen ammattiopistossa. Opetusravintola on avattu vuoden 2007 tammikuussa. Pieksämäen ammattiopistossa ei ole ollut aikaisemmin opetusravintolaa. Kevätlukukaudella 2007 opetusravintola on ollut avoinna kolme kertaa viikossa ja ravintolakokki opiskelijoiden rinnakkaisryhmät 2A ja 2B vuorottelivat opetuskeittiössä ja ravintolasalissa. Opetuskeittiössä ja ravintolasalissa oppilaat jaettiin pareittain työtehtävien mukaan. Työtehtävät jakautuvat seuraavasti: alkuruokakokit, lounaskokit, à la carte kokit, jälkiruokakokit, leipurit ja tarjoilijat. Parien tehtävät vaihtuivat viikoittain. Ravintolassa on ollut tarjolla yksi lounas vaihtoehto ja yksi à la carte vaihtoehto. Molempiin vaihtoehtoihin on sisältynyt alku- ja jälkiruoka. Ravintola on ollut avoinna vain oman ammattiopiston henkilökunnalle. Ruokailijoita on käynyt päivittäin keskimäärin 10 – 15 hlöä. Henkilökunnalle lounas on maksanut kolme euroa ja à la carte-annos viisi euroa. Ravintolassa on 24 asiakaspaikkaa. Koska Pieksämäen ammattiopisto oli opetusharjoittelupaikkani, olen tutustunut ravintolan toimintaan harjoittelun aikana ja sen jälkeen.

1.1 Pieksämäen ammattiopiston yleisesittely

Pieksämäen ammattiopisto sijaitsee Pieksämäen kaupungissa Kontiupuiston kaupunginosassa. Oppilaitoksessa voi suorittaa seuraavilta aloilta ammatillisia tutkintoja:

- luonnonvara-ala
- tekniikan ja liikenteen ala
- kaupan ja hallinnon ala
- matkailu-, ravitsemis- ja talousala
- sosiaali- ja terveysala
- erityisopetusta (puuala ja catering-ala)
- ylioppilastutkinto kolmivuotisten ammatillisten opintojen ohessa.

Lisäksi ammattiopistolla on aikuisille tarkoitettua kurssitoimintaa ja oppisopimuskoulutusta joka on sekä nuorille että aikuisille tarkoitettua työpaikalla tapahtuvaa työssä oppimista. Koulutusta tuetaan tietopuolisella koulutuksella. (Paso 2007.)

1.2 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 120 ov

Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnossa on 120 opintoviikkoa opiskelua. Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman tutkinnossa tutkintonimikkeenä on ravintolakokki. Kokille tärkeitä ominaisuuksia ovat hyvä makuaste ja gastronomian tuntemus. Koulutuksen aikana oppilas oppii tuntemaan ravintolan palvelukokonaisuuden ja opettelee ruoanvalmistuksessa tarvittavat käden taidot, estetiikan ja taloudellisen ajattelun. Oppilas opiskelee myös ruoka-annosten suunnittelua, valmistusta ja esille laittoa sekä raaka-aineiden varastointia. Tarvittavia valmiuksia harjoitellaan käytännön opinnoissa ja teoriassa. Alalla edellytetään opiskelijalta palveluasennetta, organisointi- ja järjestykykyä, kykyä työskennellä yksin ja yhteistyössä toisten kanssa, oma-aloitteisuutta, joustavuutta, ystävällisyyttä, hyvää käytöstä ja ulkoista siisteyttä. Opintoihin kuuluu 20 opintoviikkoa työssäoppimista, josta osan voi suorittaa myös ulkomailla. Vapaasti valittavissa opinnoissa opiskelija voi perehtyä tarjoilijan työhön ja suorittaa alkoholin anniskelupassin. Ravintolakokki työskentelee mm. ravintoloiden ja hotellien keittiöissä, henkilöstöravintoloissa, pikaruokapaikoissa ja erilaisten juhla- ja pitopalveluyritysten keittiöissä. (Paso 2007.)

2 KEHITTÄMISHANKKEEN TAVOITEET JA TUTKIMUSONGELMAT SEKÄ MENETELMÄT

2.1 Tutkimusongelma 1: Opetusravintola ja motivaatio

Ensimmäisenä tavoitteena kehittämishankkeessani oli selvittää opetusravintolatoimintaa oppimisympäristönä ravintolakokkiopiskelijoille. Ravintolakokkiopiskelijat olivat opiskelleet alaa jo puolitoista vuotta ennen ravintolan perustamista. Ravintolan perustamisen jälkeen oppilaat joutuivat ottamaan enemmän vastuuta toiminnastaan ja saivat tuntumaa tulevasta työelämästä. Tässä tavoitteessa tutkin, miten ravintolan avaaminen ja siellä työskenteleminen on vaikuttanut ravintolakokkiopiskelijoiden ammattitaidon kehittymiseen

2.1.1 Miten ensimmäinen tutkimusongelma toteutettiin

Tein oppimisympäristökartoituksessa opiskelijoille avoimen kyselykaavakkeen, jossa tiedustelin mm., kokivatko opiskelijat oman ammatillisuutensa lisääntyneen ravintolan avaamisen jälkeen, antoiko ravintolassa työskenteleminen heille valmiuksia, varmuutta ja vastuuta tulevaan työelämään, oliko ravintolan avaamisen jälkeen oma motivaatio opiskeluun lisääntynyt ja oliko oppilaille itsellään uusia ideoita ravintolan kehittämiseen. Tutkimusmenetelmäni kuuluvan avoimen kyselykaavakkeen opiskelijat palauttivat nimettöminä. Kysely toteutettiin 9.5.2007, ja siihen vastasi 19 oppilasta.

2.2 Tutkimusongelma 2: Asiakkaiden mielipiteet

Toisessa tavoitteessa selvitin, mitä mieltä asiakkaat ovat ravintolan toiminnasta nykyisin ja miten ravintolan toimintaa voisi kehittää eteenpäin. Pieksämäen ammattiopiston majoitus- ravitsemus- ja talousalan opettajilla ja koulutusjohtajalla on jo joitakin visioita ravintolatoiminnan kehittämiseen. Ajatuksissa on mm. toiminnan laajentaminen lisäämällä asiakaspaikkoja ja ravintolan markkinointia myös ulkopuolisille asiakkaille. Tavoitteina olisi ruokailijamäärien lisääminen n. 30 – 40 henkilöön päivässä. Ruokailijoiden lisäämistä on ajateltu myös omasta oppilaitoksesta, jolloin ruokailemaan voitaisiin kutsua toisien alojen oppilasryhmiä. Tämä toisi samalla lisää vastuuta ja paineita opiskelijoille, ja he saisivat entistä enemmän tuntumaa työelämän vaatimuksiin.

2.2.1 Miten toinen tutkimusongelma toteutettiin

Olen tehnyt ravintolan kehittämisestä tulevaisuudessa asiakastyytyväisyyskyselyn sille henkilökunnalle, joka ruokailee ravintolassa. Nimettömässä kyselyssä olen kartoittanut ravintolan toiminnan nykytilannetta ja pyrkinyt saamaan asiakkailta uusia ideoita toiminnan kehittämiseen jatkossa. Kyselystä tiedotettiin Pieksämäen ammattiopiston henkilökunnalle viikkotiedotteessa. Kysely toteutettiin viikoilla 20 – 21. Otin selvää myös toisen ammattioppilaitoksen toiminnasta uusien ideoiden saamiseksi ravintolan kehittämiseen. Soitin Ylä-Savon ammattiopistoon Iisalmeen siellä työskennelleelle opettajalle, jolla on paljon tietoa opetusravintola Oppimestarin toiminnasta. Ylä-Savon ammattiopiston opetusravintolan toiminta on ollut käynnissä pitempään, ja toiminta on huomattavasti laaja-alaisempaa kuin Pieksämäellä.

2.3 Tutkimusongelma 3: Opettajien näkemykset opiskelijoiden kehittymisestä

Kolmannessa tavoitteessani selvitin, miten matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opettajat ovat kokeneet oppilaiden ammattitaidon kehittymisen ravintolan perustamisen jälkeen. Tutkin opettajien näkemystä siitä, onko oppilaiden osaamisen taso muuttunut toiminnan perustamisen jälkeen. Tutkimuksessani pyrin saamaan opettajien näkökulman siitä, olivatko he kokeneet nyt paremmin toteuttavansa opetussuunnitelman mukaista opetusta ja oliko nyt helpompi saada käytäntö ja teoria kohtaamaan. Lisäksi haastattelin koulutusjohtajaa saadakseni hänen näkökulman ravintolan toiminnasta ja sen kehittämisestä.

2.3.1 Miten kolmas tutkimusongelma toteutettiin

Kolmannessa kartoituksessa kyselin kahdelta matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opettajilta mielipiteitä ravintolan toiminnasta opiskelijoiden oppimisympäristönä. Kolmas tutkimus toteutettiin keväällä 2007 juuri ennen koulujen loppumista. Opettajat vastasivat sähköpostitse kyselyyni. Kävin haastattelemassa ravintolan toiminnasta koulutusjohtaja Tuomo Rytöstä henkilökohtaisesti.

3 TEORIATAUSTAA

Ravintolan perustamisen lähtökohtana ovat olleet oppilaiden kehittyminen omissa opinnoissaan ja käytännönläheisen toiminnan tuominen oppimisympäristöön. Teoriataustani perustuu valtakunnalliseen hotelli- ja ravintola-alan opetussuunnitelmaan ja kirjallaisiin lähteisiin.

3.1 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ja koulutusohjelmien tavoitteet

Valtakunnallisen opetussuunnitelman (Opetushallitus 2000, 12) mukaan hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneella on oltava monipuolinen käsitys hotelli- ja ravintola-alasta työhön ja vapaa-aikaan liittyvien majoitus- ja ravitsemispalvelujen tuottajana. ”Hänen on tunnettava hotelli- ja ravintola-alan tuotteet ja palvelukokonaisuus sekä alan kotimaisten ja kansainvälisten asiakkaiden odotuksia ja tarpeita. Hänen on osattava toimia liikeyrityksen toimintaperiaatteiden ja -ohjeiden mukaan kannattavuuteen pyrkien. Hänellä on oltava hyvät kommunikaatio- ja vuorovaikutustaidot sekä kyky toimia joustavasti ryhmässä ja nopeasti vaihtuvissa tilanteissa. Hänen on oltava työssään myyntihenkkinen, omatoiminen, kohtelias ja ystävällinen. Hänen on oltava ulkoiselta olemukseltaan huoliteltu ja siisti. Hänellä on oltava tehtävien edellyttämä kielitaito. Hänen on suhtauduttava alkoholiin asiallisesti ja noudatettava työssään anniskelumääräyksiä. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneella on oltava monipuoliset perusvalmiudet toimia hotellien, ravintoloiden tai rahti- ja matkustajalusten myynti-, asiakaspalvelu-, ruokatuotanto- ja puhtaanapitotehtävissä. Lisäksi hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneella on oltava valitsemansa koulutusohjelman ja muun valinnaisuuden perusteella erikoistunut ammattitaito hotellipalvelun, ruokatuotannon tai ravintolapalvelun tehtäviin.”

3.2 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ammatilliset opintokokonaisuudet

Alan valtakunnallisen opetussuunnitelman mukaan (Opetushallitus 2000, 16.)

1. Hotellin ja ravintolan peruspalvelut	30 ov
2. Hotelli-, ravintola- ja kokouspalvelut	20 ov
3. Hotellin vastaanottoiminnot	20 ov
4. Ravintolan keittiötoiminnot	20 ov
5. Ravintolaruokien valmistus	20 ov
6. Ravintolan salitoiminnot	20 ov

7. Juhlapalvelut	10 ov
8. Kahvila- ja pikaruokapalvelut	10 ov
9. Henkilöstöravintolatoiminnot	10 ov
10. Ravintolan erikoisruokatoiminnot	10 ov
11. Myynti- ja kongressipalvelut	10 ov
12. Laivatalouspalvelut	10 ov
13. Muut valinnaiset opinnot	10 ov
Yhteensä	200 Ov

Ravintolan keittiötoimintojen mukaan opiskelijan on osattava työskennellä ravintolayrityksen liikeidean mukaisesti. ”Hänen on ymmärrettävä oma toimintansa osana ravintolan palveluketjua ja asiakaslähtöistä toimintaa. Opiskelijan on osattava valmistaa perusreseptiikkaa käyttäen ravintolassa tarjottavat pääruoat ja niiden keskeiset lisäkkeet, kuten peruskastikkeet ja niiden johdannaiset, keskeiset alkuruoat ja niille lisäkkeet, salaatit, yleisimmät jälkiruoat ja niihin sopivat kastikkeet. Hänen on osattava valita ja käyttää tarkoituksenmukaisia ja tilanteeseen sopivia työvälineitä, koneita ja laitteita sekä työmenetelmiä ruoanvalmistukseen. Hänellä on oltava sellaiset käden taidot, että hän osaa työskennellä sujuvasti ja taloudellisesti sekä saavuttaa tasalaatuisen tuloksen.” (Opetushallitus 2000, 57.)

Ravintolaruokien valmistuksen mukaan opiskelijan on osattava itsenäisesti työryhmän jäsenenä valmistaa asiakkaan tarpeita vastaavia maukkaita ja laadukkaita tilaus ja à la carte – ruokia lisäkkeineen. ”Hänen on osattava suunnitella ja organisoida oma työnsä sekä osattava työskennellä yhteistyössä ravintolan keittiön muun henkilöstön kanssa. Hänen on osattava valita ravintolan ruokalajien ja ateriakokonaisuuksien valmistukseen tarkoituksenmukaiset ja tilanteeseen sopivat koneet, laitteet ja työmenetelmät. Hänen on osattava työskennellä käsityövälineillä sujuvasti ja taloudellisesti ja saavutettava tasalaatuinen lopputulos. Hänen on osattava tehdä à la carte - annoksien ja tilausruokailun esivalmistelutyöt. Hänen on osattava ajoittaa ruoanvalmistustyönsä, niin ettei asiakas joudu odottamaan tai ruokaa jouduta pitämään liian kauan lämpimänä. Hänen on osattava tehdä samanaikaisesti useita peräkkäin ja rinnakkain toistuvia töitä sekä noudatettava sovittuja aikatauluja ja työyksikön toimintaohjeita.” (Opetushallitus 2000, 62.)

Ravintolan salitoimintojen mukaan opiskelijan on osattava toimia ravintolan liikeidean mukaisesti ja kehittää omia myynti- ja palvelutaitoja. Hänen on osattava palvella eri kulttuuria edustavia asiakkaita. Opiskelijan on tiedettävä ruokien ja juomien myynti ja ruokien ja juomien soveltuvuus erityisruokavaliota noudattaville. ”Opiskelijan on osattava valmistautua etukäteen asiakkaiden vastaanottamiseen.” Opiskelijan on osattava hallita palveluprosessi sekä oltava vuorovaikutussuhteessa ravintolan muun henkilöstön kanssa. Hänen pitää osata suunnitella tilausmääräyksen mukainen tilaisuus ja tarjoilun toteutus. (Opetushallitus 2000, 65 - 67.)

”Nuorille työ merkitsee mahdollisuutta omaksua itselleen aikuisen tai aikuistuvan nuoren identiteetti. Nuori samaistaa itsensä tiettyyn konkreettiseen työhön tai tiettyyn ammattiin, joten hänen minäkuvansa muodostuu konkreetin ammatin perusteella. Työnkuvan testaaminen edellyttää sellaisia harjoittelu- ja oppimistilanteita, jotka tuovat esille tulevan työn eri puolia. Tämä edesauttaa kiinnostuksen täsmentymistä.” (Stenström 1993, 40.)

”Ammatillisen identiteetin kehittyminen ei edellytä takertumista, vaan joustavuutta. Kaiken kaikkiaan kypsän identiteetin omaava henkilö kykenee helpommin sopeutumaan muutoksiin ja menetyksiin. Tällaista persoonallisuutta luonnehtii tietynasteinen riippumattomuus sekä kyky joustavasti muuttaa päämääriään ja tavoitteitaan tilanteiden mukaan. Kun minäidentiteetin muodostumiselle keskeistä aikaa on lapsuus, niin ammatillisen identiteetin muodostumiselle keskeinen jakso on koulutus ja sen aikana saadut valmiudet ja taidot vastaanottaa työelämän muutokset.” (Stenström 1993, 42 – 43.)

”Ammatillisessa koulutuksessa opiskelijoita tulee ohjata alati muuttuvaan työelämään, jotta opiskelijoista kehittyisi muutoksen hyväksyviä, työhön kokonaisvaltaisesti tarttuvia ja omaa osaamista arvioivia sekä työtään tutkien kehittäviä ammattilaisia.” (Miettinen 1993, 100 - 101).

”Moderni oppimiskäsitys, olipa se kognitiivisesti, kokemuksellisesti tai konstruktivistisesti painottunut, nojaa siihen oletukseen, että osaamisen kehittämisen kannalta on ratkaisevaa se vuorovaikutteinen toiminta, johon oppija on aktiivisesti osallisena. Kaikissa koulumuodoissa ovat samanaikaisesti yleistyneet toimintakorosteiset oppimisen muodot. Näitä ovat erilaiset tekemällä oppimisen muodot, työharjoittelu, oppilaitok-

sisä tehtävät työprojektit sekä todellisia työtilanteita jäljittelevät simuloitunut oppimisympäristöt ja ns. kognitiivinen oppipoikamalli, joka pyrkii hyödyntämään perinteisen oppipoikatöskentelyn parhaat puolet ja lisäämään siihen oppimaan oppimisen taitojen kehittämisen.” (Eteläpelto 1993, 109.)

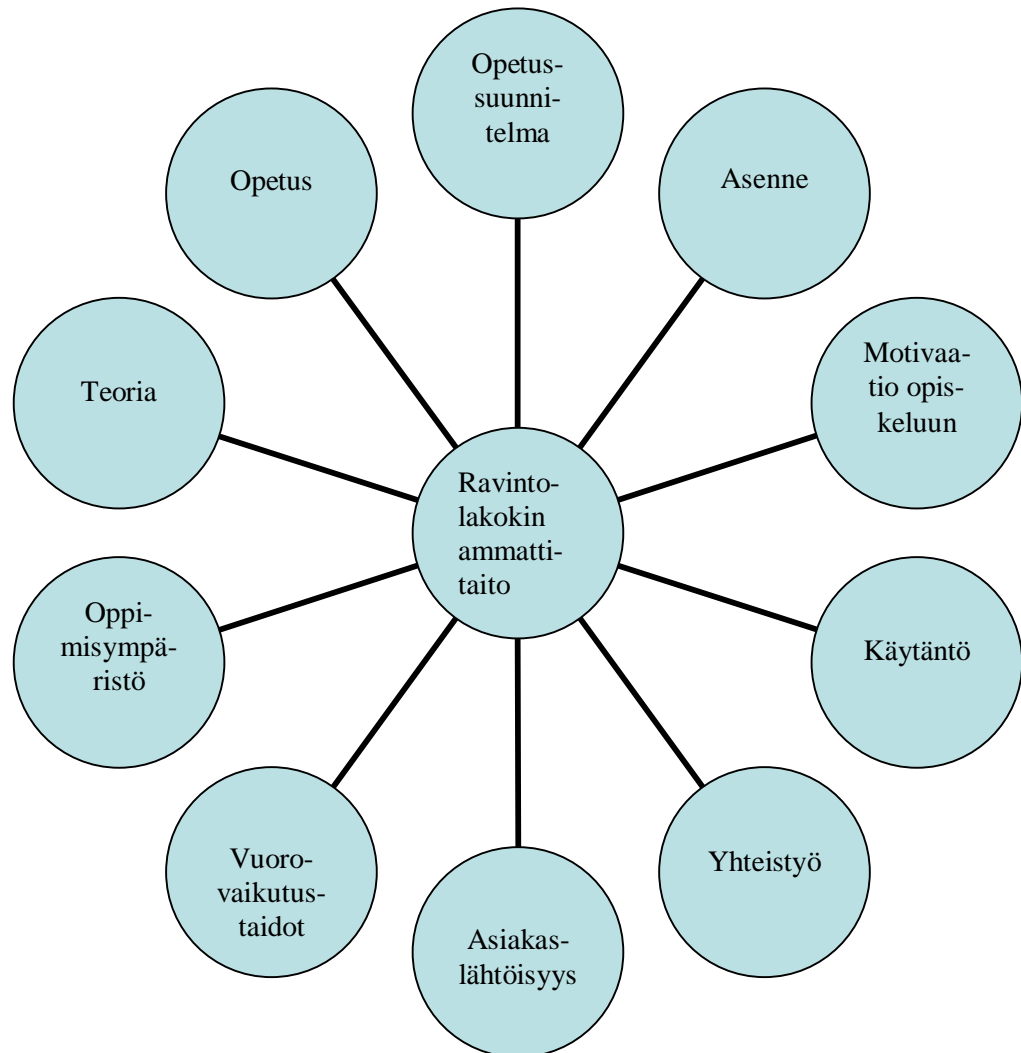
4 RAVINTOLA-ALAN KVALIFIKAATIOT HUOMIOON OTTAVA VIITEKEHYS

4.1 Kvalifikaatio

Kvalifikaation käsite on laaja ja sillä voidaan tarkoittaa yhtäältä koulutuksessa ja työprosesseissa ja toisaalta yksilön sosialisatiossa syntyneitä valmiuksia. Lisäksi kvalifikaatio sisältää luonnollisesti yksilön lahjakkuuden. Kvalifikaation käsite ymmärretään tässä esityksessä laajasti ja se voidaan määritellä yksilön elämän kokonaistoimintojen edellyttämiksi valmiuksiksi, joista määritelmällisinä esimerkkeinä ovat seuraavat:

- Kvalifikaatiolla tarkoitetaan yleisesti ottaen sitä työntekijöiden tietojen, taitojen ja valmiuksien ja henkisten työskentelytapojen sekä työkokemuksen summaa, joka on yhteiskunnallisesti työn suorittamisen edellytyksenä tai kvalifikaatiolla tarkoitetaan työvoiman ammattitaidon laadullisia ominaisuuksia, jotka voivat liittyä työsuhteeseen, -ympäristöön, työnkohteeseen, -tulokseen, -prosessiin, -sosiaalisiin ja -fyysisiin suhteisiin sekä työn sisältöön (Työelämän muutosten ja koulutustarpeiden ennakoinnin analysointijärjestelmä 2007.)

Oheiseen kuvioon on tuotettu ravintola-alan kvalifikaatiot huomioon ottava viitekehys.



Kuvio 1. Ravintolakokin kvalifikaatioiden viitekehys

Kuvion mukaan ravintolakokin ammattitaito riippuu keskeisesti seuraavista asioista: opetus, opetussuunnitelma, asenne, motivaatio opiskeluun, käytäntö, yhteistyö, asiakaslähtöisyys, vuorovaikutustaidot, oppimisympäristö ja teoria. Kuviossa ei ole esitetty kyseisten asioiden välisiä yhteyksiä esimerkiksi yhteysnuolin, koska ne eivät ole tutkimusongelmissa tarkastelun kohteina.

4.2 Ravintolakokin ammattitaidon kvalifikaatioiden määrittelyä

Ravintolakokin ammattitaidon asiantuntijuuden saavuttamiseksi tarvitaan monipuolista tietoa ja taitoa. Opiskelijan oppimiseen vaikuttavat monet tekijät. Opettajan vastuu oppijoiden kehittämisessä ja opiskelijoiden oma motivaatio oppimiseen ovat ravintolakokin ammattitaitoon oleellisemmat asiat.

Opettajan roolissa kasvatuksen tärkeimpänä muotona on systemaattinen opetus. Opetus on tietoiseen ja täydelliseen oppimiseen tähtäävää opiskelun suunnitelmallista ohjaamista, jonka tehtävänä on ohjaamisen lisäksi virittää, suunnata ja johtaa opiskelua. Opettaja ei voi suunnitella opettamista pelkästään ajattelemalla opetusta, vaan opetus perustuu opetussuunnitelmaan. Sen avulla ohjataan ja säädellään opetus- ja oppimisprosessia. Opetuksen toteuttajien tulee olla mukana suunnitelman laadinnassa, jotta siitä se olisi käyttökelpoinen. Opetussuunnitelman tulee olla opettajien oma suunnitelma, jolla he ohjaavat työtään, ei muiden antama pakote tai rasitus. (Engeström 1990, 11, 147.)

Oppimisessa teorian ja käytännön on kohdattava ja teoriaopetuksen tuettava käytännön opiskelua. Oppiminen ei rajoitu oppilaan ja todellisuutta kuvaavien mallien väliseen vuorovaikutukseen, vaan siihen kuuluu oleellisesti myös todellisuus, käytäntö. Täydellinen oppiminen lähtee liikkeelle todellisuudesta, käytännöstä, oppilaan toiminnassa paljastuvasta puutteesta, ongelmasta, ristiriidasta. Todellisen teorian keskeinen tuntomerkki on, että sen avulla kyetään paremmin hallitsemaan käytäntöä. Teorialle tehdään vääryyttä, jos tätä ei osoiteta opetuksessa. (Engeström 1990, 48, 104.)

Engeströmin kirjan mukaan opetuksen tarkoituksena on saada täydellistä ja korkealaatuaista oppimista. Opettajan tulee olla tietoinen siitä, mikä tehtävä eli funktio hänen opetuksellaan on sen kussakin vaiheessa oppimistyöskentelyn kannalta, jotta hän voisi tehokkaasti auttaa oppilaita oppimisen vaiheistamisessa. Opettajan tehtävänä on saada oppilaat innostumaan oppimisesta. Alussa opiskelijat on valmistettava uuden oppimiseen ja herätettävä motivaatio. Tiedollisen ristiriidan aiheuttamisella saadaan oppilaiden mielenkiinto heräämään ja suuntautumaan opittavaan asiaan. Se tapahtuu antamalla oppilaalle tehtäviä, joissa heidän aikaisemmat käsityksensä paljastuvat riittämättömäksi ja virheelliseksi. Opetuksessa olisi pyrittävä täydelliseen oppimisprosessiin, johon kuuluvat motivoituminen, orientoituminen, sisäistäminen, ulkoistaminen, arvi-

ointi ja kontrolli. Engeströmin mukaan opetuksen kultaisiin sääntöihin kuuluu olla selvillä siitä, mikä on missäkin vaiheessa opetuksen opetuksellinen tehtävä ja minkälaiseen henkiseen työskentelyyn oppilaita ohjataan. (Engeström 1990, 127 – 128, 163.)

Mielestäni opettajalla on keskeinen rooli opiskelijan motivaation luomisessa. Opettajan täytyy olla oppijoilleen itse motivaattorina ja pyrkiä herättämään kiinnostusta oppijoissaan varsinkin silloin, kun on kyse nuorista opiskelijoista, jotka eivät vielä välttämättä tiedä, mihin ammattiin he lopulta haluavat. Opettajan pitää antaa monipuolista tietoa alasta ja sen kehittymisestä. Käytäntö ja teoria on saatava kohtaamaan ja teoria opetuksen on tuettava käytännön opiskelua. Ajanmukaisen tiedon antaminen on tärkeää. Nykyisin tieto uudistuu nopeasti ja oman ammattitaidon päivittäminen opettajalla on välttämätöntä. Tärkeää olisi myös oppilaan oma myönteinen asenne oppimiseen ja työskentelyyn. Opettajan keinot ovat aika vähäiset, jos oppija on valinnut tai joutunut väärälle alalle ja hänellä ei ole kiinnostusta eikä halua oppimiseen. Jos omalla itsellä ei ole halua, on vaikea kehittyä asiantuntijaksi. Tämän vuoksi on tärkeää saada herätyksi kiinnostus oppijassa. Kiinnostus voi olla hänellä jo valmiiksi opiskelemaan tullessaan, ja riittää, että hänet saadaan vakuuttuneeksi valintansa oikeellisuudesta.

Oppiminen on ulkomaailmaa ja omaa toimintaa koskevien kokonaisvaltaisten ja aktiivisen sisäisten mallien muodostamista. Engeströmin kirjan mukaan ” oppiminen on oppijan henkistä toimintaa, joka on paljon monimutkaisempaa kuin pelkkä vastaanottaminen ja varastoiminen”. Oppija rakentaa kuvan maailmasta, muodostaa selitysmalleja sen eri ilmiöille. Oppija valikoi aina opittavaa ainesta ja tulkitsee sitä, eikä hän toimi valokuvauskoneen tai nauhurin tavoin. Oppija joutuu suhteuttamaan ja sulattamaan uuden aineksen toimintaansa ja aikaisempaan tietorakenteeseensa. Kirjan mukaan ” oppijan toiminta ja tietorakenne suuntaavat ja ohjaavat hänen tarkkaavaisuuttaan, valikointia ja tulkintoja”. Uusi aines puolestaan muokkaa ja muuntaa aikaisempaa tietorakennetta ja toimintaa. Tällöin suhteuttamisen ja tulkinnan kautta tapahtuu mielekästä oppimista. (Engeström 1990, 19.)

4.3 Muita ravintola-alan kvalifikaatioita ammatillisessa osaamisessa ja ammattitaitovaatimuksissa

Erikoistutkija Jari Metsämuurosen mukaan motivaatiokvalifikaatiot ja pehmeät kvalifikaatiot ovat mm. *palvelualttius, asiakaslähtöisyys, yhteistyöhalu ja -kyky sekä ystävällisyys ja valmius itsensä ja työyhteisönsä jatkuvaan kehittämiseen*. Motivaatiotekijät ovat enemmänkin henkilökohtaisia ominaisuuksia, kuten *oma-aloitteisuus, työyhteisön sopeutuminen, palvelualttius, yhteistyö-kyky, joustavuus jne.* Sosiokulttuurisiin kvalifikaatioihin kuuluvat alalla ainakin *työyhteisön aukoton yhteistoiminta ja kasvatukseen ja hoitoon liittyvän ravitsemustiedon välittäminen, tiimityötaidot ja vuorovaikutustaidot sekä kansainvälisyys*. Sosiokulttuuriset tekijät liittyvät vuorovaikutukseen työorganisaation sisällä ja ulospäin sekä mm. omaan ammattikuntaan samastumista. Mukautumiskvalifikaatioista ravintola-alalla korostuvat *ammattillinen monialaisuus, laatu- ja kustannustietoisuus, palvelu- ja markkinointiosaaminen, nopeus sekä tunnollisuus*. Innovatiivisten kvalifikaatioiden luokittelusta löytäisin ainakin alalle tärkeitä ominaisuuksia, joita ovat esim. *rutiineista poikkeaminen, muutosten havaitseminen ja ammattitaidon kehittäminen*. Työn sisältö ja vaatimukset ovat jatkuvassa muutospainneessa. Tuotannollis-tekniset kvalifikaatiot ovat *oman ammattialan osaamista ja monialaisuutta, niitä tietoja, taitoja ja pätevyyttä*, joita ilman ei voi ravintola-alalla työskennellä. Ne ovat välttämättömiä työn suorituksessa. Metsämuurosen kvalifikaatioluokitukset sopivat erittäin hyvin myös ravintola-alalle. (www.methelp.com)

Toiminnallisuus on yksi tärkeimpiä keinoja opetuksen konkretisoimisessa. Siinä eletään suoraan sitä todellisuutta, johon opiskelu kohdistuu, tutustuen, kokeillen, harjoitellen, osallistuen. Konkreettisuudessa on voimaa, koska siinä oppiminen perustuu omiin kokemuksiin ja opiskelija saa välittömän palautteen osaamisestaan. Suurin osa elämän taidoista on mahdollista oppia vain tekemällä. On muistettava, että konkreettinen toiminnallisuus on vain yksi tuloksekkaan opiskelun edellytys. Ylivertainen se on vain tietyissä oppimistavoitteissa, kuten taitojen hankkimisessa ja usein myös asenteesiin vaikuttaessa, ja silloinkin se tarvitsee muuta opetusta tuekseen. Erityisesti nuoret kaipaavat aktiivista toimintaa, jossa saa käyttää aivojen lisäksi myös jäseniään. (Vuorinen 2005, 180 – 181.)

4.4 Luotettavuus

Ensimmäisessä vaiheessa opiskelijoille jakoivat kysymykset heidän omat opettajansa. Tutkimusmenetelmäni kuuluvan avoimen kyselykaavakkeen opiskelijat palauttivat nimettöminä omille opettajilleen. Nimettömyys puhuu vastausten rehellisyyden puolesta. Periaatteessa avoimiin kysymyksiin annettuihin vastauksiin voi liittyä aina enemmän tulkintaongelmia kuin suljettuihin kysymyksiin annettuihin vastauksiin. Toisen kyselyn tein ravintolassa ruokailemassa käyville asiakkaille. Asiakkaat palauttivat kyselyt nimettöminä. Kyselystä tiedotettiin Pieksämäen ammattiopiston henkilökunnalle viikkotiedotteessa. Molemmat kyselyjen tulokset kävin ensimmäisen kerran läpi Pieksämäen ammattiopiston koulutusjohtajan kanssa, jonka avustuksella tulokset vedettiin yhteen Pato-tilasto-ohjelmalla. Laadin kysymykset mahdollisimman yksiselitteisiksi, jotta niihin saatuihin vastauksiin tulisi mahdollisimman vähän tulkintaongelmia.

5 TULOKSET JA NIIDEN TARKASTELUA

5.1 Tutkimusongelma1: Opetusravintola ja motivaatio.

Toteutin kyselyt opiskelijoille ja asiakkaille sikäli kvantitatiivisena tutkimuksena, että määrittelin perusjoukon ja otin perusjoukosta otoksen, koska halusin lähestyä tutkimuksessani ennen kaikkea kokkikoulutuksen toisen vuosikurssin opiskelijoita. Toisen vuosikurssin opiskelijat työskentelivät opetusravintolassa heti avaamisesta alkaen. Kaikki paikalla olevat oppilaat vastasivat kyselyyni. Aineisto koottiin tilastollisesti käsiteltävään muotoon. Kokosin tulokset kehittämishankkeeseeni yhdessä koulutusjohtajan kanssa luotettavuuden takaamiseksi Pieksämäen ammattiopistossa hyödyntäen Pato-tilasto-ohjelmaa. Myös eri kysymyksiin annettujen vastausten keskinäinen johdonmukaisuus on tarjonnut mahdollisuuden pohtia selvityksen luotettavuutta. Epäjohdonmukaiset tai keskenään ristiriitaiset vastaukset olisivat viitanneet tutkimuksen epäluotettavuuteen.

Kysymykset oppilaille

Tein toisen vuosikurssin ravintolakokkiopiskelijoille kirjallisen kyselyn ravintolan toiminnasta oppimisympäristönä. Tein seitsemän kysymystä oppilaille, ja vastaukset

sain 19 oppilaalta. Kirjallisen kyselyn jakoivat ja vastaanottivat oppilaiden omat opettajat teorialuokkien aluksi. Seitsemän kysymystä oli seuraavat:

1. Tunnen opiskelevani minulle oikeaa alaa.
2. Motivaationi opiskeluuni on lisääntynyt ravintolan perustamisen jälkeen.
3. Koetko saaneesi enemmän vastuuta ja varmuutta työskentelyysi opetusravintolan keittiössä ja salilla?
4. Oletko kokenut saavasi nyt enemmän kokemusta ja näkemystä ravintolatyöstä opetusravintolan perustamisen jälkeen?
5. Olen saanut enemmän valmiuksia tulevaan työelämään ravintolassa opetusravintolan perustamisen jälkeen.
6. Olen oppinut työnsaannin kannalta tärkeitä taitoja opinnoissani ravintola toiminnan perustamisen jälkeen.
7. En ole saanut mitään uutta oppia ravintolan perustamisen jälkeen.

Lopuksi kysyin myös opiskelijoiden omia kehittämisideoita ravintolan toiminnalle tulevaisuudessa. (liite 1). Oppilaille suoritettussa kyselyssä vastausvaihtoehdot olivat seuraavat: täysin samaa mieltä 1, samaa mieltä 2, en ole samaa mieltä enkä eri mieltä 3, eri mieltä 4, täysin eri mieltä 5, en osaa sanoa 6.

Tuloksissa näkyy eri vastausvaihtoehtoihin vastanneiden määrä ja prosentuaalinen osuus kaikista kyselyyn vastanneista (liite 5). Enemmistönä opiskelijoiden vastauksissa tuli selvästi ilmi motivaation opiskeluun lisääntyneen ravintolan perustamisen jälkeen. Motivaation koki lisääntyneen 19 oppilaasta 11 oppilasta (noin 60 prosenttia). Vastauksia tulkiten myös 11 oppilasta (noin 58 prosenttia) koki saavansa enemmän vastuuta työskentelyyn opetusravintolan keittiössä ja salissa. Opiskelijat ovat kokeneet saavansa myös enemmän kokemusta ja näkemystä ravintolatyöstä (noin 63 prosenttia vastaajista), ja he ovat kokeneet valmiuksien lisääntyneen tulevaan työelämään ravintolan perustamisen jälkeen (noin 58 prosenttia vastaajista). Työnsaannin kannalta tärkeitä taitoja koki saavansa noin 52 prosenttia vastaajista, ja uutta oppia koki saavansa lähes 74 prosenttia oppilaista.

Tutkimustulokset osoittavat selkeästi, miten ravintolan perustamisen jälkeen oppilaat saavat paremman kokonaisnäemyksen tulevasta ammatista, ja samalla he saavat harjoitella omaa ammattitaitoaan käytännönläheisesti. Tutkimukseni mukaan suurin osa oppilaista kokee ammattitaitonsa kehittyneen ravintolan toiminnan perustamisen jäl-

keen. Tämä luo pohjaa jatkuvalle itsensä kehittämislle sekä ihmisenä että tulevana ammattilaisena. Opetusravintolan toiminnan käynnistäminen Pieksämäen ammattiopistolla on siis luonut opiskelijoille laajemman näkemyksen tulevaan ammattiinsa.

5.2 Tutkimusongelma 2: Asiakkaiden mielipiteet.

Toisessa tutkimusongelmassa toteutin kyselyn ravintolan asiakkaille ottamalla huomioon heidän näkökulmansa. Opetusravintolan toiminnasta tehtyyn asiakastytyväisyyskyselyyn vastasi 28 koulun henkilökuntaan kuuluvista ruokailijoista. Lähes kaikki opetusravintolan asiakkaista vastasi kysymyksiin. Kyselyssä kartoitettiin ravintolan toiminnan nykytilannetta ja uusia ideoita ravintolan tulevaisuuden toimintaan. Kokosin tulokset kehittämishankkeeseeni yhdessä koulutusjohtajan kanssa luotettavuuden takaamiseksi Pieksämäen ammattiopistossa hyödyntäen Pato-tilasto-ohjelmaa. Ravintolan toiminnasta nykytilanteesta tein kahdeksan kysymystä, jotka olivat seuraavat (liite2):

1. Ruoan maku.
2. Ruoan monipuolisuus.
3. Hinta-laatusuhde.
4. Ruoka-annoksen koko.
5. Palvelun saatavuus.
6. Asiakaspalvelun ystävällisyys.
7. Ravintolatilojen ilme ja viihtyvyys.
8. Ravintolan yleinen siisteys.

Asiakkaille suoritettussa kyselyssä vastausvaihtoehdot olivat seuraavat: erittäin hyvä 1, hyvä 2, kohtalainen 3, välttävä 4, huono 5. Tuloksissa näkyy eri vastausvaihtoehtoihin vastanneiden määrä ja prosentuaalinen osuus kaikista kyselyyn vastanneista (liite 6). Asiakkaista enemmistö (noin 90 prosenttia) piti ruoan makua ja monipuolisuutta erittäin hyvänä tai hyvänä. Suurin osa vastaajista koki myös hinta-laatusuhteen olevan erittäin hyvä tai hyvä (noin 86 prosenttia), ja ruoka-annoksen koon koettiin olevan erittäin hyvä tai hyvä (100 prosenttia vastaajista). Myös palvelun saatavuus, asiakaspalvelun ystävällisyys, ravintolatilojen ilme ja siisteys olivat enemmistön vastaajien mielestä erittäin hyvä tai hyvä (90 – 100 prosenttia vastaajista). Tulokset osoittavat asiakkaiden olevan tyytyväisiä ravintolan tämän hetken tilanteeseen. Tuloksissa on

huomioitava se, että asiakkaat koostuivat koulun henkilökunnasta. Kehittämisideoina haluttiin salaattia lisää tarjolle, mahdollista taustamusiikkia ruokailun aikana sekä puna- ja valkoviiniä tarjolle.

5.3 Tutkimusongelma 3: Opettajien ja koulutusjohtajan näkemykset opiskelijoiden kehittymisestä

Tein matkailu-, ravitsemis- ja talousalan kahdelle opettajalle kirjallisen kyselyn ravintolan toiminnasta oppimisympäristönä. Kyselyyn vastanneet opettajat olivat ravintolokokki 2A- ja 2B- ryhmän omia opettajia. Koulutusjohtaja Tuomo Rytköselle suoritetussa haastattelussa paneuduin myös ravintolan nykytilanteeseen oppimisympäristönä ja ravintolan toiminnan kehittämiseen tulevaisuudessa. Tulosten tarkastelun jälkeen kehittämishankkeeseeni sisältyy myös jatkotutkimusehdotuksia. Opettajille esitetyt kysymykset olivat seuraavat (liite 3):

1. Onko mielestänne oppilaiden ammattitaito ja osaamisen taso kehittynyt paremmin ravintolan perustamisen jälkeen kun ennen ravintolan toimintaa?
2. Koetteko mielestänne paremmin pystyvänne toteuttamaan opetussuunnitelman mukaista opetusta ravintolan perustamisen jälkeen?
3. Onko mielestänne ravintolan perustamisen jälkeen helpompi saada teoria ja käytäntö kohtaamaan oppilailla?
4. Onko mielestänne opiskelijoiden motivaatio opiskeluun lisääntynyt ravintolan perustamisen jälkeen?
5. Onko opetuksessa ja opettamisessa eroa ravintolan perustamisen jälkeen aikaisempaan verrattuna? Jos on, niin miten kuvailisitte eroavaisuuksia?
6. Mitkä ovat teidän omat ideanne ja ajatuksenne ravintolan kehittämiseen jatkossa?

Koulutusjohtajalle suoritettavat kysymykset olivat seuraavat (liite4):

1. Mitkä ovat tämänhetkiset näkemyksesi ja havainnot ravintolan toiminnasta?
2. Millainen on mielipiteesi ravintolan toiminnasta oppimisympäristönä opiskelijoille?
3. Miten ravintolaa voitaisiin kehittää tulevaisuudessa?

Opettajien vastauksien mukaan opiskelijoilla on ollut ravintolan toiminnan perustamisen jälkeen enemmän vastuuta työstään. Osa oppilaista pystyi suunnittelemaan jo seuraavan päivän töitäkin ja kantoi niistä vastuuta. Työn ajoittaminen ja jaksottaminen

tuotti joillekin oppilaille vielä ongelmia, mutta kyseessä olivat kakkosluokan opiskelijat, jotka tarvitsevatkin tukea, ohjausta ja seurantaa. Hoijsatut opiskelijat vaativat erikoisesti ohjausta ja seurantaa. Opettajien mielestä ravintolan perustamisen jälkeen on ollut helpompi toteuttaa opetussuunnitelman mukaista opetusta, koska on mahdollista tehdä enemmän ravintolamaisempia ruokia ja panostaa enemmän lautasannosten tekoon, esille asettamiseen ja tarjoiluun. Panostusta voisi tehdä vielä enemmänkin, jos aika antaisi vaan periksi. Vastauksista ilmeni myös teorian ja käytännön kohtaamisen olevan helpompaa ravintolan perustamisen jälkeen. Teorian ja käytännön kohtaamisen koettiin olevan myös vaikeaa. (Väyrynen & Kylä-Puhju 2007.)

Opettajien vastauksista päätellen osalla opiskelijoilla motivaatio opiskeluun on lisääntynyt ravintolan perustamisen jälkeen. Asiakkaita on haluttu enemmän, koska vähänkin suurempi ruokailijoiden määrä saa oppilaat toimimaan rivakammin. Ulkopuolisten asiakkaiden saaminen toisi vaatavuutta toimintaan. (Väyrynen & Kylä-Puhju 2007.)

Opetuksessa opettajat kokivat olevan eroa ennen ravintolan perustamista ja sen jälkeen. Opettajat olivat aikaisemmin kouluttaneet suurtalouskokkeja, ja nyt heidän oppilaansa valmistuvat ravintolakokeiksi. Ravintolan perustamisen jälkeen panostetaan enemmän ravintolamaisuuteen ja ravintolaruokien valmistamiseen. Pöytien kattaminen, lautasannosten teko, tarjoilu, ym. ravintolan toimintaan liittyvät seikat eroavat aikaisemmasta opetuksesta. Työnjako koetaan oppilaiden keskuudessa nyt selvemmäksi. (Väyrynen & Kylä-Puhju 2007.)

Ideoita ravintolan kehittämiseen olivat asiakkaiden lisääminen ja markkinoinnin suunnittaminen ulospäin. Tämä toisi opiskelijoille enemmän vastuuta ja kiirettä, todellista tulevan työelämän tuntua. Myös lisää teemoja ja teemaviikkoja sisältyi kehittämissideoihin. (Väyrynen & Kylä-Puhju 2007.)

Koulutusjohtajan mielestä ravintola auttaa opiskelijoita käytännön harjoittelutyön oppimiseen. Koulutusjohtajan mielestä suurin osa opiskelijoista suhtautui positiivisesti asiaan ja piti työskentelystä opetusravintolassa. Tämä on nostanut halua opiskella ja tuonut motivaatiota lisää oppimiseen. Opiskelijat olivat odottaneet kauan opetusravintolan perustamista ja lähtivät innostuneina mukaan toimintaan. (Rytkönen 2007.)

Tulevaisuudensuunnitelmista koulutusjohtaja kertoi tärkeimmäksi toiminnan laajentamisen ja ulkopuolisten asiakkaiden saamisen. Aukioloaikoja lisättäisiin ja pyritäisiin pitämään ravintola auki joka koulupäivä. Jos palvelua saataisiin nopeutetuksi, olisi mahdollista lisätä myös ruokavaihtoehtoja. Tänä vuonna (2007) on tarkoitus saada myös omavalvontasuunnitelma loppuun viedyksi. Mahdollisesti toiminnan laajentamista ja erilaisuutta voisi tapahtua myös ammattiopiston sisällä. Muille opiskelijoille voisi olla esim. tapakoulutusta, johon myös ravintolassa käyttäytyminen ja ruokaileminen sisältyisivät. Mahdollinen tilausravintolana toimiminen esimerkiksi iltaisin olisi myös koulutusjohtajan näkökulmasta yksi kehittämisen muoto. (Rytkönen 2007.)

5.4 Opetusravintolan toiminta Ylä-Savon ammattiopistossa

Otin yhteyttä Ylä-Savon ammattiopistoon va. ravitsemuspäällikkö Jaana Huttuseen ja kyselin heidän opetusravintolansa toiminnasta. Ylä-Savon ammattiopistolla toimii opetusravintola Oppimestari, jossa asiakaspaikkoja on yli 50. Opetusravintola on auki jokaisena koulupäivänä klo 10.30 – 13.15 ja asiakkaita käy myös oppilaitoksen ulkopuolelta. Ravintolassa tarjotaan neljä eri lounasvaihtoehtoa, jotka ovat keittolounas, kasvis-, kala-, ja lihavaihtoehdot. Annoksien hinnat vaihtelevat 5.50 - 8.50 euron välillä. Keittolounas on edullisin vaihtoehto. Opetusravintola Oppimestarissa on A-oikeudet. Opetuksesta vastaavat eri ravintolakokki opiskelijoiden opettajat vuorollaan. Ravintolasalin puolelle on yleensä yksi ja sama vastuhenkilö. Ruokalistat laaditaan opettajien kesken yhteistyönä. Jokaisen vuosikurssin ravintolakokki opiskelijat työskentelevät opetusravintolassa vuorollaan. Oppimestarissa järjestetään ajoittain erilaisia teemaviikkoja mm. vuodenaikojen vaihtelun mukaan, opetussuunnitelman mukaan (esim. kansainvälisyys viikot), erilaisia riistaruoikiin pohjautuvia teemoja sekä lähi- ja luomuruokaan liittyviä teemoja. Opetusravintolan toimii myös tilausravintolana iltaisin ja viikonloppuisin ja tarvittaessa oppilaitos vuokraa keittiön ja salin tiloja ulkopuolisille, jolloin oppilaitoksesta on joku vastuhenkilö paikan päällä. Opetusravintolaa markkinoidaan paikallisissa lehdissä sekä ravintolan toiminnasta kerrotaan internetin sivuilla, jossa näkyvät myös Opetusravintola Oppimestarin ruokalistat (www.ysa.fi). Opetusravintolassa järjestetään myös asiakastyytyväisyyskyselyjä ja palaute toiminnasta voidaan antaa päivittäen ravintolassa sijaitsevaan palautevihkoon. (Huttunen 2007.)

Ylä-Savon opetusravintolassa on aloittanut toimintansa virtuaaliyritys, joka on osa Itä-Suomen lääninhallituksen rahoittamaa Oy Oppija Ab-projektia. Projektipäällikkö Jori Kortejärven mukaan jokaisella opiskelijalla on yrityksessä oma roolinsa, josta on kannettava vastuu. Virtuaaliyrityksessä on mukana Ylä-Savon ammattiopiston matkailu- ja ravitsemis- ja talousalan lisäksi Savon ammatti- ja aikuisopiston liiketalouden ja kaupan ala. Yhteistyötä tehdään myös Ysaon logistiikka koulutuksen kanssa, joka hoitaa ruokien kuljetuksen. Virtuaaliyritys tempaa mukaansa myös oikeita yrittäjiä, joilta opiskelijat saavat perustietoa käyttöönsä. Virtuaaliyrityksessä opiskelijalla on oma vastuurooli ja vastuu pitää pystyä myös kantamaan. Koulutuslavastaavan Eija Vesterisen mukaan virtuaaliyritys kasvattaa sisäistä yrittäjyyttä ja hän uskoo, että opiskelijat ovat valmiimpia työelämään käytyään tällaisen prosessin läpi. Vesterinen ja Kortejärvi uskovat, että virtuaaliyritys rohkaisee opiskelijoita miettimään työnjakoa tarkemmin. Samalla opiskelijoille voi syntyä tervettä kilpailua siitä, kuka hoitaa vastualueensa parhaiten. Esim. kokit miettivät ruoka-annosta tehdessään paljonko se tulee maksamaan ja miten annoksen olisi voinut tehdä tehokkaammin. Opiskelijat joutuvat miettimään tarkemmin toimintaansa, koska taustalla on yritystoiminta. Uudessa opiskelutavassa virtuaaliyrityksessä häviää myös perinteinen luokka-ajattelu, sillä pidempään opiskelleet tutoroivat uusia opiskelijoita mukaan yrityksen toimintaan. (Katainen 2007, 10 - 11.)

Opiskelijat ovat ottaneet virtuaaliyrityksen vastaan kiinnostuneina. Vesterisen mukaan opiskelijat ovat olleet suunnittelussa mukana alusta asti. Hänen mukaansa vaikuttaisi siltä, että virtuaaliyritys on otettu innokkaasti vastaan. Vesterisen mukaan Oppimestarissa kaikki tehdään alusta loppuun itse. Näin oppilas oppii itse tekemään ja suunnittelemaan kokonaisuuden. (Katainen 2007, 11.)

Ylä-Savon ammattiopiston opetusravintolatoimintaa koskevan kyselyn pohjalta voisi kuvitella Pieksämäen ammattiopiston opetusravintolalle samantyyppistä tulevaisuutta. Mikäli opetusravintolasta pidetään oikealla tavalla huolta, sillä on edessään hyvä tulevaisuus.

6 POHDINTA

Tutkimukseni osoitti selvästi sen, miten paljon opiskelijoiden oppimisympäristö on parantunut ja kehittynyt ravintolan avaamisen jälkeen. Tulevat ravintolakokkioppilaat ovat päässeet konkreettisemmin näkemään mitä ravintolatyö pitää sisällään. Opiskelijoille suoritettussa tutkimuksessa selvisi, miten heidän motivaationsa, vastuu, kokemus ja näkemys ravintolatyöstä ovat selkeästi lisääntyneet ravintolan perustamisen myötä. Oppilaat pystyvät aikaisempaa paremmin hahmottamaan tulevaa ammattiaan ja he oppivat ymmärtämään asiakaspalvelun tärkeyden palveluammattissa. Oppilaiden monipuoliset tehtäväkuvat luovat myös taitoja ja tietoja nykyajan työelämän vaatimuksiin. Toimienkuvien laajentaminen on tulevassa työpaikassa erittäin tärkeää. Nykyisin työnjakoa ei määritellä enää tarkkaan eri osastojen välillä, koska rajat ovat hämärtyneet. Tietojen ja taitojen monipuolisella omaksumisella luodaan hyvät edellytykset hyvään asiakaspalveluun ja tuottavaan ravintolatyöntekijään.

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opettajien sekä koulutusjohtajan mielipiteet ravintolan toiminnasta oppimisympäristönä olivat hyvin paljon yhtenevät opiskelijoiden kanssa. Koulutusjohtaja ja opettajat pääosin kokivat toiminnan positiiviseksi opiskelijoiden kannalta ja myös heidän itsensä kannalta. On helpompi toteuttaa opetussuunnitelman mukaista opetusta, koska nyt voidaan panostaa enemmän ravintolaruokien tekemisiin, esille laittoon ja tarjoiluun. Opetusravintolan toiminnan kehittäminen on vahvasti esillä Pieksämäen ammattiopistossa. Ravintolapalvelun saattaminen myös ulkopuolisten käyttöön on lukuvuoden 2007 – 2008 suunnitelmissa. Toiminnan kehittäminen toisi lisää oppia ja ammatillisia valmiuksia opiskelijoille. Asiakkaiden lisääntyminen antaisi oppilaille lisää haasteita ja vastuuta työskentelyyn ja opiskelusta tulisi entistä käytännönläheisemmin työelämän nykyvaatimuksiin soveltuvaa.

Oman kehittämishankkeeni jatkotutkimuksena olisi mielenkiintoista toteuttaa tutkimus opetusravintolan toiminnan kehittymisestä esim. vuoden päästä. Pieksämäen ammattiopistoon on lukuvuoden 2007-2008 alusta valittu päätoimiseksi tuntiopettaja, jonka vastuualueeseen kuuluu myös opetusravintolan toiminnan kehittäminen eteenpäin.

LÄHTEET

Engeström, Y. 1990. Perustietoa opetuksesta. Valtiovarainministeriö. Valtion painatuskeskus.

Eteläpelto, A. Oppijalähtöiseen osaamisen kehittämiseen. Teoksessa Eteläpelto, A. & Miettinen, R. (toim.) Ammattitaito ja ammatillinen kasvu. Painatuskeskus. Kasvatus-tieteiden tutkimuslaitos. Helsinki 1993.

Huttunen, J. 2007. Va. ravitsemispäällikkö. Ylä-Savon koulutus- ja kuntayhtymä. Ylä-Savon ammattiopisto. Puhelinhaastattelu 4.9.2007.

Katainen, M. 2007. Virtuaaliyritys kasvattaa opiskelijoiden sisäistä yrittäjyyttä. Iisalmen sanomat 30.8.2007.

Metsämuuronen, J. 2007. KT Erikoistutkija, Opetushallitus. Viitattu 1.10.2007. www.methelp.com/pdf/pehme%25E4%2520osaaminen.

Miettinen, R. Opettaja ammattitaitoisuuden edistäjänä. Teoksessa Eteläpelto, A. & Miettinen, R. (toim.) Ammattitaito ja ammatillinen kasvu. Painatuskeskus. Kasvatus-tieteiden tutkimuslaitos. Helsinki 1993.

Opetushallitus 2000. Hotelli ja ravintola- alan perustutkinto. Helsinki.

Paso 2007. Viitattu 28.5.2006. www.paso.fi

Rytkönen, T. 2007. Koulutusjohtaja. Pieksämäen ammattiopisto. Haastattelu. 1.6.2007

Stenström, M –L. Ammatillisen identiteetin kehittyminen. Teoksessa Eteläpelto, A. & Miettinen, R. (toim.) Ammattitaito ja ammatillinen kasvu. Painatuskeskus. Kasvatus-tieteiden tutkimuslaitos. Helsinki 1993.

Työelämän muutosten ja koulutustarpeiden ennakoinnin analysointijärjestelmä 2007. Viitattu 2.2.2007. <http://www.mol.fi/>.

Vuorinen, I. 2005. Tuhat tapaa opettaa. Suomen Morenoinstituutin julkaisusarja nro 1. Resurssi. Tampere.

Väyrynen, M – L. & Kylä-Puhju, T. 2007. Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opettajat. Pieksämäen ammattiopisto. Haastattelu 29.5.2007

LIITTEET

Liite 1. Kysymykset ravintolakokki opiskelijoille

Mitä mieltä olet seuraavista väitteistä? (Rengastakaa jokaiselta riviltä näkemystänne parhaiten vastaava vaihtoehto)

Tunnen opiskelevani minulle oikeaa alaa

Täysin samaa mieltä	Samaa mieltä	En ole samaa mieltä enkä eri mieltä	Eri mieltä	Täysin eri mieltä	En osaa sanoa
1	2	3	4	5	6

Motivaationi opiskeluuni on lisääntynyt ravintolan perustamisen jälkeen

Täysin samaa mieltä	Samaa mieltä	En ole samaa mieltä enkä eri mieltä	Eri mieltä	Täysin eri mieltä	En osaa sanoa
1	2	3	4	5	6

Koetko saaneesi enemmän vastuuta ja varmuutta työskentelyysi opetusravintolan keittiössä ja salilla

Täysin samaa mieltä	Samaa mieltä	En ole samaa mieltä enkä eri mieltä	Eri mieltä	Täysin eri mieltä	En osaa sanoa
1	2	3	4	5	6

Oletko kokenut saavasi nyt enemmän kokemusta ja näkemystä ravintolatyöstä opetusravintolan perustamisen jälkeen

Täysin samaa mieltä	Samaa mieltä	En ole samaa mieltä enkä eri mieltä	Eri mieltä	Täysin eri mieltä	En osaa sanoa
1	2	3	4	5	6

Olen saanut enemmän valmiuksia tulevaan työelämään ravintolassa opetusravintolan perustamisen jälkeen

Täysin samaa mieltä	Samaa mieltä	En ole samaa mieltä enkä eri mieltä	Eri mieltä	Täysin eri mieltä	En osaa sanoa
1	2	3	4	5	6

Olen oppinut työnsaannin kannalta tärkeitä taitoja opinnoissani ravintola toiminnan perustamisen jälkeen

Täysin samaa mieltä	Samaa mieltä	En ole samaa mieltä enkä eri mieltä	Eri mieltä	Täysin eri mieltä	En osaa sanoa
1	2	3	4	5	6

En ole saanut mitään uutta oppia ravintolan perustamisen jälkeen

Täysin samaa mieltä	Samaa mieltä	En ole samaa mieltä enkä eri mieltä	Eri mieltä	Täysin eri mieltä	En osaa sanoa
1	2	3	4	5	6

Onko sinulla uusia kehittämisideoita ravintolan toiminnalle tulevaisuudessa

Liite 2. Asiakastyytyväisyyskysely.

ASIAKASTYYTYVÄISYYSKYSELY

Vastaa nimettömänä. Laita rasti jokaiselta riviltä näkemystänne parhaiten vastaava vaihtoehto.

1. Erittäin hyvä 2. Hyvä 3. Kohtalainen 4. Välttävä 5. Huono

	1	2	3	4	5
Ruoan maukkaus					
Ruoan monipuolisuus					
Hinta-laatusuhde					
Ruoka-annoksen koko					
Palvelun saatavuus					
Asiakaspalvelun ystävällisyys					
Ravintolatilojen ilme ja viihtyvyys					
Ravintolan yleinen siisteys					

Mitä muuta haluaisit kertoa ruoasta ja ruokailusta ravintolassa?

Onko sinulla uusia kehittämisideoita ravintolan toiminnalle tulevaisuudessa?

Kiitos vastauksestasi!

Liite 3. Haastattelukysymykset Matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opettajille.

HAASTATTELUKYSYMYKSET MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA
TALOUSALAN OPETTAJILLE (Toisen vuosikurssin ravintolakokkien opettajat
Marja Väyrynen ja Tuula Kylä-Puhju)

1. Onko mielestänne oppilaiden ammattitaito ja osaamisen taso kehittynyt paremmin ravintolan perustamisen jälkeen kun ennen ravintolan toimintaa?

2. Koetteko mielestänne paremmin pystyvän toteuttamaan opetussuunnitelman mukaista opetusta ravintolan perustamisen jälkeen?

3. Onko mielestänne ravintolan perustamisen jälkeen helpompi saada teoria ja käytäntö kohtaamaan oppilaille?

-
-
-
4. Onko mielestänne opiskelijoiden motivaatio opiskeluun lisääntynyt ravintolan perustamisen jälkeen?

5. Onko opetuksessa ja opettamisessa eroa ravintolan perustamisen jälkeen aikaisempaan verrattuna? Jos on, niin miten kuvailisit eroavaisuuksia?

6. Mitkä ovat teidän omat ideat ja ajatukset ravintolan kehittämiseen jatkossa?

Liite 4. Haastattelu kysymykset Koulutusjohtaja Tuomo Rytköselle.

HAASTATTELUKYSYMYKSET KOULUTUSJOHTAJA TUOMO
RYTKÖSELLE

4. Mitkä ovat tämänhetkiset näkemyksesi ja havainnot ravintolan toiminnasta?

5. Mielipiteesi ravintolan toiminnasta oppimisympäristönä opiskelijoille

6. Miten ravintolaa voitaisiin kehittää tulevaisuudessa?

Liite 5. Oppilailta saadut tulokset Pato-tilasto-ohjelmalla

HISTOGRAMMIT C:\PAIVI\OPPILAS.PHM

Tunnen opiskelevani minulle oikeaa alaa

	Fr	%	
1>	4	21.05	HHHHHHH
2>	7	36.84	HHHHHHHHHHHHH
3>	4	21.05	HHHHHHH
4>	4	21.05	HHHHHHH
5>	0	0.00	
6>	0	0.00	

YHT	19	100.00	

Motivaationi opiskeluuni on lisääntynyt ravintolan perustamisen jälkeen

	Fr	%	
1>	3	15.79	HHHHH
2>	8	42.11	HHHHHHHHHHHHHHH
3>	6	31.58	HHHHHHHHHHHHH
4>	1	5.26	HH
5>	0	0.00	
6>	1	5.26	HH

YHT	19	100.00	

Koetko saavasi enemmän vastuuta ja varmuutta työskentelyysi opetusravintolan keittäessä ja salilla

	Fr	%	
1>	5	26.32	HHHHHHHHH
2>	6	31.58	HHHHHHHHHHHHH
3>	3	15.79	HHHHH
4>	2	10.53	HHHH
5>	2	10.53	HHHH
6>	1	5.26	HH

YHT	19	100.00	

Palvelun saatavuus

	Fr	%	
1>	15	53.57	HHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHH
2>	11	39.29	HHHHHHHHHHHHHHHH
3>	2	7.14	HH
4>	0	0.00	
5>	0	0.00	
YHT	28	100.00	

Asiakaspalvelun ystävällisyys

	Fr	%	
1>	19	67.86	HHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHH
2>	9	32.14	HHHHHHHHHHHH
3>	0	0.00	
4>	0	0.00	
5>	0	0.00	
YHT	28	100.00	

Ravintolatilojen ilme ja viihtyvyys

	Fr	%	
1>	4	14.29	HHHH
2>	21	75.00	HHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHH
3>	3	10.71	HHHH
4>	0	0.00	
5>	0	0.00	
YHT	28	100.00	

Ravintolan yleinen siisteys

	Fr	%	
1>	13	46.43	HHHHHHHHHHHHHHHHHH
2>	15	53.57	HHHHHHHHHHHHHHHHHHHHHH
3>	0	0.00	
4>	0	0.00	
5>	0	0.00	
YHT	28	100.00	