



**Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen
oppimisen seurantataulukko
hotelli- ja ravintola-alan
peruskoulutukseen**

Timo Tervonen

**Kehittämishankeraportti
Marraskuu 2007**



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Tekijä(t) Tervonen, Timo	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 90	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> saakka	
Työn nimi RAVINTOLAKOKKIEN RUOANVALMISTUKSEN OPPIMISEN SEURANTATAULUKKO hotelli- ja ravintola-alan peruskoulutukseen,		
Koulutusohjelma Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen opettajakorkeakoulu,		
Työn ohjaaja(t) Kuukasjärvi, Markku		
Toimeksiantaja(t) Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskus (Poutanen),		
Tiivistelmä <p>Seurantataulukon tarkoituksena on parantaa opiskelijoiden henkilökohtaisen oppimisen ja opettajien opettamisen selkeyttä hotelli- ja ravintola-alan peruskoulutuksessa. Taulukon avulla pyritään saamaan kaikki opiskelijat tasa-arvoiseen asemaan ravintolakokin opinnoissa niin, että sekä opiskelija että opettaja tietävät opiskelijan vahvuudet ja mihin on vielä panostettava opinnoissa. Taulukko antaa sekä opiskelijalle että opettajalle selkeän kuvan opintojen etenemisestä koko opiskelun ajan. Se mahdollistaa samalla optimaalisen siirtovaikutuksen.</p> <p>Opiskelija pystyy taulukon avulla kartoittamaan opintojensa etenemistä näyttöjen lähestyessä ja mahdollisesti parantamaan puutteellista osaamistaan. Opettaja tai työpaikkaohjaaja pystyy näyttöjen lähestyessä ohjaamaan oppilasta tarvittavien taitojen edellyttämään suuntaan.</p> <p>Taulukossa opiskelija itsearvioi omia yksittäisiä suorituksiaan asteikolla: HY= hylätty, T= tyydyttävä, H= hyvä ja K= kiitettävä. Kokonaisista osioista opettaja antaa arvioinnin ja vahvistaa sen koulun leimalla. Arvioinnin tarkoituksena on antaa opiskelijalle tietoa, missä asioissa on vielä kehittämisen varaa.</p> <p>Seurantataulukkoa käytetään opetuskeittiöissä, opetusravintolassa ja työharjoittelupaikoilla, jotta opiskelija saavuttaa käytännön opiskelusta parhaan mahdollisen hyödyn tulevaa työpaikkaa silmällä pitäen.</p>		
Avainsanat (asiasanat) arviointi, evaluointi, gastronomia, hotelli- ja ravintola-ala, itsearviointi, kognitiiviset prosessit, opettaminen, oppiminen, palaute, ravintolakokin opinnot, reflektio, ruokatalous, seurantataulukko		
Muut tiedot Liite 1, 2 sivua; Liite 2, 56 sivua		

Author(s) Tervonen, Timo	Type of Publication Development project report	
	Pages 90	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until	
Title Chefs follow-up-tablet of learning about cooking to the basic education of hotel and restaurant field,		
Degree Programme Jyväskylä polytechnic, vocational teachers higher education institution,		
Tutor(s) Kuukasjärvi, Markku		
Assigned by Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskus (Poutanen),		
Abstract The idea of follow-up-tablet is to improve student's individual learning and teaching and teachers teaching so that becomes clearer at basic education of hotel and restaurant field. An effort by means of tablet is to get all students an equal position in chefs studies so that both student and teacher knows the strength of the student and where you have to still invest in your studies. The tablet gives both student and teacher clear image of how your studies is making progress at the whole time while you are studying. It allows optimal transfer impact at the same time. Student can check by means of the tablet how his/hers studies are making progress when the skills-test is approaching and possibly improve their insufficient pragmatics. Teacher or working place mentor can guide student in necessary skills towards demanding direction. In the tablet student is making a self-assessment about their own individual performances with the scale: F= fail, A= acceptable, G= good and VG= very good. Teacher gives a grade from whole sectors and confirms it with a stamp of the school. The meaning of valuation is to give knowledge to the student what are the things where they can get better at. The follow-up-tablet is used in teaching-kitchens and work placements, so that student reaches the best possible benefit from practical studying supervising to the future job.		
Keywords valuation, evaluation, gastronomic, hotel and restaurant field, self-evaluation, cognitive process, teaching, learning, feedback, chefs studies, reflection, food economy, follow-up-table		
Miscellaneous Attachment 1, 2 pages: Attachment 2, 56 pages		

Sisällysluettelo

1 Johdattelu aiheeseen	6
2 Seurantataulukon tarkoitus	7
2.1 Yleistä	7
2.2 Opiskelijan itsearviointivalmiudet	7
3 Arvioinnin ohjeet, kohteet ja kriteerit	9
3.1 Arvioinnin tehtävät ja tavoitteet	9
3.2 Taulukon arviointi	9
3.3 Itsearviointi	9
3.4 Arviointikeskustelu	10
3.5 Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit	11
3.5.1 Tyydyttävän osaamisen taso	11
3.5.2 Hyvän osaamisen taso	12
3.5.3 Kiitettävän osaamisen taso	12
3.5.4 Yhteenveto	13
4 Tietoperusta	13
4.1 Omat ammatilliset valmiuteni	13
4.2 Opetussuunnitelman ja näyttöaineiston käyttö	14
4.3 Muu kirjallisuus taulukon laadinnassa	15
5 Hotelli- ja ravintola-alan ydinosaaminen	16
5.1 Yhteiset painotukset	16
5.2 Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen	17
5.3 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ja ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman tavoitteet	18
6 Taulukon laatimisen pääpiirteet	19
7 Taulukon laatimisen prosessi	21

8 Tutkimuksen toteuttaminen	22
9 Tutkimuksen tulokset	23
10 Pohdinta	27
11 Lähteet	30
12 Liitteet	31
Liite 1: Ravintolakokkien oppimisen seurantataulukko kysely	32
Liite 2: Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen oppimisen seurantataulukko	34

1 Johdattelu aiheeseen

Kehittämishankkeen eli lopputyön tekeminen kuuluu Jyväskylän ammatillisen opettajakorkeakoulun pätevyysvaatimukseen opiskeltaessa ammatilliseksi opettajaksi (Opiskelijan käsikirja 2006- 2007, 60 op. 2006, 26). Ensimmäiseksi tein kehittämishankesuunnitelman, josta jouduin karsimaan osan pois, koska muuten alkuperäinen olisi paisunut suhteettoman suureksi. Kypsyttelin ideaani ja päätin keskittyä olennaiseen eli ravintolakokkien ruoanvalmistuksen seurantataulukon laadintaan arvioinnin ja itsearvioinnin välineeksi.

Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen oppimisen seurantataulukko tilattiin minulta ollessani opetusharjoittelussa Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskuksessa. Kysytyäni mahdollista kehittämishankeaihetta ravintola-alan vastuukouluttaja Maija Poutanen ehdotti minulle, että tekisin kokkiopiskelijoille taulukon, josta heidän opiskelunsa etenemistä voitaisiin seurata. Hanke liittyisi oleellisesti Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskuksen hotelli- ja ravintola-alan peruskoulutuksen kehittämiseen. (Poutanen 2007.) Kuvittelin saavani koulukohtaisen opetussuunnitelman, mutta sitä ei anneta ulkopuolisille, vaikka kyseessä olikin tilaustyö. Näin ollen hankkeen toteuttaminen mutkistui hieman.

Hankkeen suunnittelun lähtökohtana minulla oli monen vuoden kokemus ravintolakokkina työskentelemisestä ja visio siitä, mitä ravintolakokkiopiskelijan tulisi oppia ruoanvalmistuksesta hänen ollessaan koulutuksessa. Tässä tulikin minulle vaikeus miettiä tulevan taulukon laajuutta, koska minulla ei ollut käytössä Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskuksen opetussuunnitelmaa. Eri oppilaitoksissa, vaikka opetussuunnitelmaa seurataankin, painotetaan ravintolakokkiosaamista eri tavoilla riippuen kyseisen oppilaitoksen koulukohtaisesta opetussuunnitelmasta. Osaamisen painottaminen riippuu myös oppilaitoksen sijainnista, koulutusmuodosta, nuorisoaste- tai aikuisopiskelusta ja tietenkin opettajista. Suunnitellessani taulukko tuli mieleeni, että sitä voitaisiin käyttää myös muissa alan oppilaitoksissa, joten pyrin tekemään taulukosta mahdollisimman kattavan.

Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen oppimisen seurantataulukko on vain yksi arvioinnin apuvälineistä, mutta käytettynä koko koulutuksen ajan siitä on varmasti opettajalle hyötyä kokonaisarviointeja tehtäessä ja opiskelijalle hänen kerratessaan oppimaansa tai esittäessään tulevalle työnantajalle osaamistaan.

2 Seurantataulukon tarkoitus

2.1 Yleistä

Seurantataulukon tarkoituksena on parantaa opiskelijoiden henkilökohtaisen oppimisen ja opettajien opettamisen selkeyttä. Taulukon avulla pyritään saamaan kaikki opiskelijat tasa-arvoiseen asemaan ravintolakokin opinnoissa niin, että sekä opiskelija että opettaja tietävät opiskelijan vahvuudet ja mihin on vielä panostettava opinnoissa. Taulukko antaa sekä opiskelijalle että opettajalle selkeän kuvan opintojen etenemisestä koko opiskelun ajan.

Opiskelija pystyy taulukon avulla kartoittamaan opintojensa etenemistä näyttöjen lähestyessä ja mahdollisesti parantamaan puutteellista osaamistaan. Opettaja tai työpaikkaohjaaja pystyy näyttöjen lähestyessä ohjaamaan oppilasta tarvittavien taitojen edellyttämään suuntaan.

Seurantataulukkoa käytetään opetuskeittiöissä, opetusravintolassa ja työharjoittelu- tai työssäoppimispaikoilla, jotta opiskelija saavuttaa käytännön opiskelusta parhaan mahdollisen hyödyn tulevaa työpaikkaa silmällä pitäen. Samanlaisen seurantataulukon käyttö mahdollistaa optimaalisen siirtovaikutuksen.

2.2 Opiskelijan itsearviointivalmiudet

Minäkuva tarkoittaa yksilön kokonaisvaltaista käsitystä itsestään oppijana ja ammatti-ihmisenä eli itsetuntemusta, itsearvostusta ja itseluottamusta.

Opiskelijan arvioinnilla tulee auttaa opiskelijaa tuntemaan itsensä, arvostamaan itseään sekä luottamaan itseensä oppijana ja ammatti-ihmisenä.

Minäkuvan muodostuminen ja kasvu ammatti-ihmisenä ovat oppimisen tulosta. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 11.)

Itsetuntemus kehittyy opiskelijan arvioinnin yhteydessä, kun opiskelijaa ohjataan tiedostamaan omat vahvuutensa ja heikkoutensa oppijana ja ammatti-ihmisenä. Opiskelija on tietoinen suoriutumisestaan suhteessa asettamiinsa tavoitteisiin ja sitoutumisestaan ammattialan vaatimuksiin. Hän tiedostaa, missä hänen pitää vielä kehittyä. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 11.)

Itsearvostus tarkoittaa opiskelijan käsitystä omista kyvyistään oppijana ja ammatti-ihmisenä. Opiskelijan itsearvostusta voidaan parhaiten kehittää kiinnittämällä huomiota edistymiseen niillä alueilla, joita opiskelija itse eniten arvostaa. Itsearvostus syntyy esimerkiksi, kun opiskelija vertaa edistymistään siihen kuvaan, jonka hän on luonut ihanteekseen itsestään oppijana ja ammatti-ihmisenä. Siksi opettajan tulee ohjata opiskelijaa asettamaan itselleen sellaiset tavoitteet, jotka hän voi saavuttaa. Kun opiskelija menestyy opinnoissa ja työssä ja saa onnistumisen kokemuksia, hänen itsearvostuksensa kehittyy suotuisasti. Opettajan tulee kannustaa opiskelijaa asettamaan oppimis- ja ammatti-ihanteensa omien edellytystensä mukaisesti. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 12.)

Itseluottamus tarkoittaa, että opiskelija uskoo pystyvänsä suoriutumaan tehtävistään onnistuneesti. Itseluottamus on seurausta onnistumisen kokemuksista. Se suuntautuu enemmän tuleviin kuin tämänhetkisiin suorituksiin. Erityistä huomiota tulee kiinnittää arkoihin opiskelijoihin ja alisuoriutujiin, jotka asettavat tavoitteensa selvästi oppimisedellytystensä alapuolelle. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 12.)

Opiskelijan kasvu ammatti-ihmisenä tapahtuu asteittain, minkä vuoksi opiskelijalla tulee olla koko koulutuksen ajan mahdollisuus kehittyä osaamisessaan ja kasvaa ammatillisesti. Ammattitaito opitaan oppimispolulla, jolla etenemistä seurataan ja ohjataan opiskelijan arvioinnin avulla. Ammattitaidon oppiminen ja ammatti-ihmisenä kasvu tarkoittavat aikaisempien tieto-, ajatus- ja toimintamallien täydentämistä ja uudelleen järjestämistä. Opiskelijan arvioinnin tulee tukea opiskelijan yksilöllistä tapaa jäsentää,

käsitellä ja arvioida tietoa, sillä jokaisella on aikaisempien tieto- ja ajatusmallien perusteella erilainen lähtötilanne ja jokainen kykenee vastaanottamaan ja hahmottamaan tietoa vain sen mukaan, mitä hän jo ennestään osaa. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 13.)

3 Arvioinnin ohjeet, kohteet ja kriteerit

3.1 Arvioinnin tehtävät ja tavoitteet

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/98, 25 §) on säädetty, arvioinnin tulee tukea opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä ja kasvua ammatti-ihmisenä. Arvioinnin on perustuttava opiskelijan omaan itsearviointiin sekä opiskelijan ja opettajien väliseen arviointikeskusteluun, johon työssäoppimisen ajalla myös työpaikkaohjaajat osallistuvat. Arvioinnin tulee opiskelijan ohjauksen lisäksi tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opettajille, työnantajille ja jatko-opintoihin pyrkimistä varten. (Opetushallitus 2000, 85.)

3.2 Taulukon arviointi

Tämän kehittämishankkeen tuloksena laaditussa seurantataulukossa opiskelija itsearvioi omia yksittäisiä suorituksiaan asteikolla T= tyydyttävä, H= hyvä ja K= kiitettävä. Kokonaisista osioista opettaja antaa viisiportaisen arvioinnin (T1, T2, H3, H4, K5) arviointikeskustelun jälkeen ja vahvistaa sen koulun leimalla. Arvioinnin tarkoituksena on antaa opiskelijalle tietoa siitä, missä asioissa on vielä kehittämisen varaa ja mitkä asiat ovat onnistuneet opetussuunnitelman mukaisesti.

3.3 Itsearviointi

Opiskelijan itsearviointi edellyttää opiskelijan kykyä havainnoida ja tiedostaa omaa oppimistaan ja toimintaansa. Opiskelijan itsearviointivalmiuksien (minäkuva eli itsetuntemus, itsearvostus ja itseluottamus) lisäksi edellytyksenä on, että opiskelija tietää koulutuksen alussa koko tutkinnon ja opintojen kuluessa kunkin opintojakson tai projektin tavoitteet sekä arvioinnin kohteet ja kriteerit. Näiden pohjalta opettaja ohjaa opiskelijaa asettamaan tavoitteensa ja arvioimaan niiden saavuttamista. Opiskelija tarkentaa tavoitteitaan jatkuvasti

oppimisprosessin kuluessa. Itsearviointin tavoitteena on itse asiassa, että opiskelija oppii työskentelemään laadukkaasti asettamiensa tavoitteiden mukaisesti. Omien tavoitteiden selvä asettaminen ja niiden saavuttamisen arvioiminen saattavat myös nostaa tavoitetasoa, kun opiskelija oppii tarkkailemaan oppimistaan ja luottamaan omiin kykyihinsä. (Kinnunen & Halmevu 2003, 26.)

Itsearviointitaito on keskeinen osa ammattitaitoa työelämässä. Työnantaja asettaa tavoitteet laadukkaalle työlle ja työntekijän on itse kyettävä suunnittelemaan työnsä sekä arvioimaan, milloin hän on tehnyt laadukasta työtä. Opiskelijaa tulee ohjata vastaanottamaan ja käyttämään työnantajan, työtovereiden ja asiakkaiden antamaa palautetta itsearviointissaan. Opiskelijan kanssa tulee keskustella annetusta palautteesta, ja hänelle tulee antaa mahdollisuus kehittää toimintaansa saamansa palautteen jälkeen. (Kinnunen & Halmevu 2003, 26.)

3.4 Arviointikeskustelu

Opiskelijan arviointiin sisältyy olennaisesti arviointikeskustelu, jonka opiskelija käy muiden arviointiin osallistuvien kanssa. Keskusteluja voidaan käydä opettajan tai opettajien, toisten opiskelijoiden ja työpaikkaohjaajan kanssa. Arviointikeskustelun tavoitteena on päästä yhteisymmärrykseen opiskelijan osaamisesta suhteessa tavoitteisiin ja luoda hyvät edellytykset opiskelijan oppimiselle jatkossa. (Kinnunen & Halmevu 2003, 27.)

Arviointikeskustelu voi olla opiskelijan arvioinnin lisäksi oppimistapahtuma, jolle voidaan määritellä tavoitteet ja kriteerit. Arviointikeskustelun lopuksi voidaan arvioida opiskelijan toimintaa arviointikeskustelussa.

Itsearviointitaitojen eli oppimistaitojen ohella opiskelijalla on arviointikeskustelussa mahdollisuus näyttää osaamisensa ja kehittyä muissakin kaikille aloille yhteisen ydinosaamisen taidoissa, kuten ongelmanratkaisu-, vuorovaikutus- ja viestintä-, yhteistyö- ja eettisissä taidoissa. Opiskelija voi antaa myös palautetta opettajan ja työpaikkaohjaajan toiminnasta keskustelussa. (Kinnunen & Halmevu 2003, 27.)

Arviointikeskustelussa lähdetään aina opiskelijan kokemuksista, vahvuuksista ja siitä, millainen käsitys hänellä on osaamisensa tasosta ja tavoitteiden saavuttamisesta. Lopuksi siirrytään kehittymistä vaativaan osaamiseen. Keskusteluun osallistuvat tuovat esille omat käsityksensä opiskelijan osaamisesta. Keskustelussa arvioidaan opiskelijan toimintaa, ei hänen persoonaansa. Arvioitavan tunnetila tulee ottaa huomioon. Virheiden etsimistä tulee välttää, ja pikemminkin opiskelija tulisi saada miettimään, mitä hänen pitäisi tai mitä hän voisi tehdä toisin. Häntä tulee ohjata kehittämään työskentelyään ja työtään. Arviointikeskustelu tulee valmistella niin, että osallistujat, varsinkin opiskelija, osaavat valmistautua siihen. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 27.)

3.5 Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit

Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit on johdettava opetussuunnitelman ja tutkinnon perusteissa esitetyistä tavoitteista. Arvioinnin on kohdistuttava yhteisiin painotuksiin ja kaikille yhteiseen ydinosaamiseen, työmenetelmien, välineiden, materiaalin ja työprosessin, työturvallisuuden ja työn perustana olevan työn hallintaan. Oppilaitoksessa tulee määritellä opintokokonaisuuksien arviointikriteerit seuraavassa määriteltyjen tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän osaamisen tasojen pohjalta. (Opetushallitus 2000, 87.)

3.5.1 Tyydyttävän osaamisen taso

Opiskelijan on pystyttävä työllistymään tutkintoa vastaavalle ammattialalle ja koulutusohjelman mukaisiin tehtäviin joistakin työtaitojen ja tiedollisen osaamisen puutteista huolimatta. Opiskelijan on osattava käyttää tavallisimpia työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja sekä osattava hotelli- ja ravintola-alan perustehtävät. Opiskelijan on osattava toimia tutussa ympäristössä ja tutuissa vuorovaikutustilanteissa. Hänen on osattava käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa harjoitelluissa, usein toistuvissa tilanteissa. Hänen on osattava ohjattuna etsiä työhönsä liittyvää tietoa ja osattava esittää se ymmärrettävästi suullisesti tai kirjallisesti. Hänen tulee tehdä annetut tehtävät ja osata arvioida itseään ja työnsä onnistumista. Hänen tulee noudattaa työaikoja, työturvallisuusohjeita, muita sopimuksia ja ohjeita ja neuvotella poikkeamista. (Opetushallitus 2000, 87 – 88.)

3.5.2 Hyvän osaamisen taso

Opiskelijan on osattava käyttää hotelli- ja ravintola-alan työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja. Hänen on osattava alansa keskeiset työtehtävät. Opiskelijan on osattava toimia erilaisissa tilanteissa ja ryhmässä sekä käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa uusissa tilanteissa. Hänen on osattava luokitella, vertailla ja jäsentää hankimaansa tietoa ja muokata sitä käyttökelpoiseksi. Opiskelija on osattava hahmottaa työnsä kokonaisuutena. Hänen on osattava ottaa huomioon työpaikkansa erityistarpeita. Opiskelijan on osattava soveltaa sääntöjä ja ohjeita erilaisissa tilanteissa ja noudattaa työturvallisuusohjeita. Opiskelijan on tehtävä annetut tehtävät omatoimisesti ja arvioitava itseään ja työtään monipuolisesti. Hänen on osattava arvioida tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta. (Opetushallitus 2000, 88.)

3.5.3 Kiitettävän osaamisen taso

Opiskelijan on osattava tietoisesti valita työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää menetelmiä ja välineitä oikein. Hänen on osattava arvioida ja kehittää työskentelytapojaan. Hänen on osattava toimia aktiivisesti ja kannustavasti erilaisissa tilanteissa, ryhmissä ja sidosryhmien kanssa. Hänen on osattava löytää uusia ratkaisuja ja osata ratkaista ristiriitatilanteita. Opiskelijan on osattava tehdä omatoimisesti muitakin kuin annettuja tehtäviä. Hänen on osattava kehittää työtään ja työympäristöään, työturvallisuutta sekä kehittää ja arvioida itseään monipuolisesti voidakseen toimia muuttuvissa oloissa. Opiskelijan on osattava arvioida hankkimansa tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta. Hänen on osattava luokitella, vertailla ja jäsentää hankkimaansa tietoa sekä muokata sitä käyttökelpoiseksi ja tehdä johtopäätöksiä. Hänen on osattava asettaa asioita tärkeysjärjestykseen, tehdä suunnitelmia ja pohtia erilaisten vaihtoehtojen vaikutuksia, niin että hän osaa valita niistä kulloinkin sopivimman. Opiskelijan on osattava toiminnassaan ottaa huomioon työpaikan erityistarpeita. Hänen on osattava hahmottaa työnsä osaksi työpaikkansa ja sen koko toimintaympäristön toimintaa. (Opetushallitus 2000, 88.)

3.5.4 Yhteenveto

Yhteenvetona tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän osaamisen tasoista voidaan todeta, että seuraava ”parempi” taso sisältää aina edellisen. Kuukasjärvi (2006a) on luennoissaan tuonut julki mm. hierarkian (vrt. Bloom), jossa lähdetään liikkeelle perusvalmiuksien (tiedot, taidot ja asenteet) omaksumisesta, rutinoitutaan näissä (harjaantumisvaihe, oppimiskäyrän eteneminen vaakatasossa) ja edetään soveltamisen (aiemmin opitun käyttöä uusissa tilanteissa, oppimiskäyrä etenee ylöspäin) kautta ongelmanratkaisuun (ei enää sanota, mitä opittua tietoa tai taitoa pitää soveltaa) ja luovuuteen (keksittävä itse sääntö tai periaate). Näin ylemmänasteinen tyydyttävän tason osaaminen eroaa alemmanasteisesta siten, että se on rutinoituneempaa eli hallitumpaa. Alemmanasteisessa tyydyttävän tason osaamisessa asioiden hallinta on huonompaa ja omatoimisuus eli itseohjautuvuus pienempi. Alemmanasteinen arvosana ”hyvä” edellyttää itsenäisyyttä ja sovellustaitoa; tällöin ei enää pitäydytä mekaanisesti pelkästään annettuihin ohjeisiin. Ylemmänasteinen ”hyvä” taas tarkoittaa ongelmanratkaisutaitoja, ”kiitettävä” luovaa ongelmanratkaisua ja luovuutta. Luovuudessa asia on opiskelijalle itselleen uusi, ei välttämättä opettajalle. Eri luokkatasoilla kriteerit ovat erilaiset. Mikä on luovaa osaamista ensimmäisellä vuosikurssilla, ei voi olla enää samantasoisena osaamisena luovaa kolmannella vuosikurssilla.

4. Tietoperusta

4.1 Omat ammatilliset valmiuteni

Käytin kehittämishankeen tietoperustana omaa ammattitaitoani ja tietämystä, hotelli- ja ravintola-alan opetussuunnitelmaa, kansallisen ammattiosaamisen näyttöaineistoa, erilaisia keittokirjoja ja omia opiskeluajan materiaalejani.

Ammattitaitoa ja tietämystä kokin ammatista minulla on työkokemuksena yli kahdenkymmenen vuoden ajalta. Aloitin ravintola-alaan tutustumisen jo pienenä poikana, noin kolmentoista vuoden iässä. Aluksi menin kesätöihin, jolloin työnkuvani muodostui vihannesten kuorimisesta ja tiskaamisesta. Muutaman vuoden jälkeen pääsin ”ammattitaitoni” kartuttua tekemään, ”kallan” tehtäviä eli esikäsittelemään ja valmistamaan erilaisia kylmiä salaatteja ja vihanneslisukkeita. Työelämävuosia tuli lisää, ja pääsin

vastuullisenpiin tehtäviin, aluksi apukokiksi ja sen jälkeen omaa vuoroani toteuttamaan kokkina, vaikkei minulla ollut mitään alan koulutusta. Tässä vaiheessa pelkkä kiinnostus ruoanlaitosta ja ruoanlaiton itseopiskelu tuntuivat riittävän hyvään ammattitaitoon. Tosin minulla oli tällöin erittäin hyvät ”tutorit”, jotka opastivat mielellään ammatin saloihin. Vaimoni ja vanhempieni ”painostuksesta” hain ravintolakokkilinjalle Ravintolakoulu Perhoon. Tämän suoritin vuoden kestäväenä aikuiskoulutuksena, enkä ole katunut ikinä päätöstäni. Perhon jälkeen hain hotelli- ja ravintolaesimieslinjalle Espooseen. Tämä koulutus oli paljon erilaisempaa verrattuna Perhossa saamaani oppiin. Siellä käsiteltiin alaa paljon laajemmin ja myös tarjoilijoiden sekä hotellivirkailijoiden näkökulmasta. Koulutuksessa sai erittäin hyvän yleiskäsityksen alaan. Ainoana miinuspuolena oli iltaopiskelu työn jälkeen, mutta tunsin välillä todella tekeväni jotain oman ammattitaitoni eteen. Jatkoisin keittiömestarin töitä koulutukseni jälkeen, ja samalla mietin, mikä olisi tulevaisuuden ammattihaaveeni. Ravintola-alalla etenemiseni oli ollut ”oppipojasta kisälliksi” eli oppimista käytännössä, ennen kuin lähdin koulunpenkille opiskelemaan. Viimeisimmät vaiheet ovat olleet pienen opiskelutauon jälkeen, opettajan pätevyyden hankkiminen ja restonomin ammattitutkinnon suorittaminen.

4.2 Opetussuunnitelman ja näyttöaineiston käyttö

Hotelli- ja ravintola-alan opetussuunnitelman ja kansallisen näyttöaineiston käyttäminen kehittämishankkeen tietoperustana oli minulle erittäin selvää. Kyseisistä lähteistä sai suunnan seurantataulukon tekemiselle ja perusteet, miksi kyseistä taulukkoa saattaisi tarvita opiskelun ja opettamisen kehittämisessä.

Valtakunnallisessa opetussuunnitelmassa ravintolakokin koulutusohjelman tavoitteessa sanotaan, että ravintolakokin on osattava työskennellä sekä itsenäisesti annettujen ohjeiden mukaan että työryhmän jäsenenä. Ravintolakokin on osattava valmistaa terveellistä, maukasta ja monipuolista ruokaa ottaen huomioon gastronomian vaatimukset. Hänen on hallittava ruoanvalmistuksessa tarvittavat kädentaidot. Hänen on osattava toimia ruoanvalmistuksessa taloudellisesti ja kannattavasti. Hänellä on oltava esteettistä näkemystä. (Opetushallitus 2000, 13.)

Aloin suunnittelemaan valtakunnallisen opetussuunnitelman taulukon sisältöä. Minun piti ottaa huomioon tarvittavien kädentaitojen kohta, arvioitavien kohtien monipuolisuus ja gastronomian vaatimukset. Lisäksi taulukosta tulisi tehdä tarpeeksi laaja ja monipuolinen, ja sen piti mahdollistaa opiskelijan omien ruokalajien lisääminen pääotsakkeiden alle. Myös arviointi oli tärkeä ruoanvalmistuksen seuraamisessa ja palautteen antamisessa, jotta opiskelija, opettaja ja työpaikkaohjaaja näkisivät taitojen kehittymisen. Tämä realisoitui seurantataulukon avulla, ja lisäksi saman seurantataulukon käyttö mahdollisti optimaalisen siirtovaikutuksen.

Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon kansallisen ammattiosaamisen näyttöaineistosta minulle tarkentui vaadittava osaamistaso. Ravintolan keittiötoiminnoissa, joiden laajuus on 20 opintoviikkoa, yksi vaadittavista osioista on ruokalajien valmistus perusreseptiikkaa ja perusmenetelmiä käyttäen. Näin minun tuli saada taulukkoon erilaisia perusmenetelmiä ja etenkin perusreseptiikkaa. Ravintolaruokien valmistukseen, jonka laajuus on opsissa myös 20 opintoviikkoa, kuuluvat erikoisraaka-aineiden käyttö sekä tilaus- ja a` la carte -kokonaisuudet, jotka minun piti ottaa huomioon taulukkoa laatiessani. (Vrt. Opetushallitus 2006, 7).

4.3 Muu kirjallisuus taulukon laadinnassa

Oma keittiökirjastoni on melko laaja, joten valitsin taulukon suunnitteluun mielestäni parhaiten sopivia lähteitä. Ensimmäiseksi otin Kivilinnan ja Valkamon (1968) kirjoittaman Ruokalajien käsikirjan, joka on ollut lähes Raamattuun verrattava kirja kokkien reseptiikan opiskelussa. Toinen valitsemistani kirjoista oli Lehdon ja Patalan (1995) kirjoittama Kokin käsikirja. Tähän valintaani vaikutti, että kumpikin kirjan laatijoista oli toiminut opettajanani Ravintolakoulu Perhossa. Käytin taulukon laatimisen apuna myös kahta kirjaa, jotka olivat tulleet minulle tutuiksi työelämässä, eli Otavan suurta keittokirjaa (1993) ja Sandquist-Bolinin (1990) kirjoittamaa kirjaa Uusi keittokirja. Ehkä kuitenkin tärkein taulukon rungon hahmottaja minulle olivat Ravintolakoulu Perhon ruoanvalmistuksen monisteet, joista on ollut minulle työelämässä hyötyä reseptiikan kertauksessa.

5. Hotelli- ja ravintola-alan ydinosaaminen

5.1 Yhteiset painotukset

Koulutuksen tulee tuottaa valmiuksia, jotka lisäävät kaikilla aloilla tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia ja joiden avulla opiskelijat pystyvät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muuttuvissa oloissa. Koulutuksen tulee antaa opiskelijoille valmiuksia kansainvälisyyteen, kestävän kehityksen edistämiseen, teknologian ja tietotekniikan hyödyntämiseen, yrittäjyyteen, laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan, kuluttajaosaamiseen sekä työsuojelusta ja terveydestä huolehtimiseen. (Opetushallitus 2000, 10.)

Kansainvälisyyteen kasvun tavoitteena tulee olla, että opiskelija tulee toimeen monikulttuurisessa ympäristössä ja on suvaitsevainen ja kielitaitoinen voidakseen osallistua opiskelijavaihtoon ja sijoittua kansainvälistyville työmarkkinoille. (Emt., 10.)

Kestävän kehityksen edistämisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija tuntee kestävän kehityksen periaatteet ja motivoituu toimimaan niiden puolesta opiskelussa, työssä ja kansalaisena. Hän tuntee ympäristömyönteiset työ- ja toimintatavat ja toimii niiden mukaisesti sekä tunnistaa erityisesti tavanomaiset ongelmajätteet ja hallitsee niiden käsittelyn. Hän arvostaa luonnon monimuotoisuutta ja ymmärtää kestävän kehityksen taloudellisia, sosiaalisia ja kulttuurisia ulottuvuuksia sekä osaa toimia niiden puolesta. (Emt., 10.)

Teknologian ja tietotekniikan hyödyntämisen kehittämiseksi tavoitteena tulee olla, että opiskelijalla on tietoyhteiskunnassa tarvittavat perusvalmiudet sekä edellytykset tieto- ja viestintätekniiikan sekä teknologian monipuoliseen hyödyntämiseen työssä ja kansalaisena. Opiskelija ymmärtää teknologian kehityksen vaikutuksia omaan alaansa ja sen tulevaisuuteen ja osaa soveltaa uutta tekniikkaa työssään. (Opetushallitus 2000, 10.)

Yrittäjyyden kehittymisen tavoitteena tulee olla, että opiskelijasta kehittyy oma-aloitteinen, tunnollinen, rohkea, kekseliäs ja työtään arvostava työntekijä ja ammatinharjoittaja sekä yrittäjä. (Opetushallitus 2000, 10).

Laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan kehittymisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa ammattialalla tarvittavat ja yleisimmin käytössä olevat laadunhallinnan menetelmät. Hän osaa ottaa huomioon asiakkaiden odotukset ja yksilölliset tarpeet sekä hallita erilaiset asiakaspalvelutilanteet. (Emt., 11.)

Kuluttajaosaamisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa ottaa huomioon kuluttajalainsäädännön velvoitteet ja osaa toimia työssä ja kansalaisena kuluttajien oikeuksien, velvollisuuksien ja vastuun mukaisesti. Opiskelija tulee osata toimia kuluttajana ja työntekijänä kansantaloutta edistävästi. (Emt., 11.)

Työsuojelusta ja terveydestä huolehtimisen tavoitteena tulee olla, että opiskelija osaa alansa työsuojelumääräykset ja -ohjeet ja noudattaa niitä. Hän osaa arvostaa turvallista, terveellistä ja viihtyisää työympäristöä ja kehittää sitä. Hän osaa tunnistaa työhön ja työympäristöön liittyvät vaarat ja terveyshaitat sekä suojautua niiltä ja torjua niitä. Hän osaa suunnitella itselleen ergonomisesti terveellisen työympäristön. Hän osaa pitää huolta omasta terveydestään ja ylläpitää työ- ja toimintakykyään. (Emt., 11.)

5.2 Kaikille aloille yhteinen ydinosaaminen

Koulutuksen tavoitteena tulee olla, että opiskelijalle kehittyy seuraavia kaikilla aloilla tarvittavia valmiuksia: oppimistaitoja, ongelmanratkaisutaitoja, vuorovaikutus- ja viestintätaitoja, yhteistyötaitoja sekä eettisiä ja esteettisiä taitoja. (Opetushallitus 2000, 11).

Oppimistaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiudet elinikäiseen oppimiseen ja halun itsensä kehittämiseen. Opiskelijan on saatava valmiudet arvioida omaa oppimistaan ja osaamistaan sekä suunnitella opiskeluaan. Hänen on saatava valmiudet hankkia, jäsentää ja arvioida tietoa sekä soveltaa aiemmin opittua muuttuvissa tilanteissa. (Emt., 11.)

Ongelmaratkaisutaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiuksia toimia työssään ja ongelmallisissa tilanteissa joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti. (Emt., 11).

Yhteistyötaitojen kehittymiseksi koulutuksen tulee tuottaa opiskelijalle valmiudet toimia erilaisten ihmisten kanssa ja tiimin jäsenenä sekä olla joustava ihmissuhteissa ja ottaa huomioon toiset ihmiset. Hänen tulee osata tunnistaa omia ja toisten tunnetiloja ja ottaa niitä rakentavasti huomioon toiminnassaan. (Opetushallitus 2000, 12.)

5.3 Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ja ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman tavoitteet

Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneilla on oltava monipuolinen käsitys hotelli- ja ravintola-alasta työhön ja vapaa-aikaan liittyvien majoitus- ja ravitsemispalveluiden 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 myyntihenkinen, 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. (Emt., 12.)

Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneilla on oltava monipuoliset perusvalmiudet toimia hotellien, ravintoloiden tai rahti- ja matkustaja-alusten myynti-, asiakaspalvelu-, ruokatuotanto- ja puhtaanapitotehtävissä. Lisäksi hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneilla on oltava valitsemansa koulutusohjelman ja muun valinnaisuuden perusteella erikoistunut ammattitaito hotellipalvelun, ruokatuotannon tai ravintolapalvelun tehtäviin. (Opetushallitus 2000, 12.)

Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman (ravintolakokki) suorittaneen on osattava yleisten perusvalmiuksien lisäksi toimia erityyppisten ravintoloiden tai rahti- ja matkustaja-alusten ruokatuotannon tehtävissä, kuten ruoka-annosten suunnittelussa, ruoanvalmistuksessa ja esillepanossa sekä elintarvikkeiden varastoinnissa. Ravintolakokin on osattava työskennellä sekä itsenäisesti annettujen ohjeiden mukaan että työryhmän aktiivisena jäsenenä.

Ravintolakokin on osattava valmistaa terveellistä, maukasta ja monipuolista ruokaa ottaen huomioon gastronomian vaatimukset. Hänen on hallittava ruoanvalmistuksessa tarvittavat kädentaidot. Hänen on osattava toimia ruoanvalmistuksessa taloudellisesti ja kannattavasti. Hänellä on oltava esteettistä näkemystä. Hänen on ymmärrettävä molempien kotimaisten kielten lisäksi englannin- ja ranskankielistä ravintolasanastoa. (Opetushallitus 2000, 13.)

Laivatalouteen erikoistuneen on lisäksi oltava perehtynyt laivatyön erikoisoloihin ja osattava toimia kansainvälisten turvallisuussäädösten edellyttämällä tavalla (STCW-95 ja EU - säädöstö). Hänellä on mahdollisuus saada Merenkululaitoksen myöntämä laivakokin pätevyyskirja, joka antaa valmiudet työskennellä rahtialuksella (As. 1256/97, 41 §). (Emt., 13.)

6. Taulukon laatimisen pääpiirteet

Aluksi piti lähteä käytännön töiden oppimisprosessista. Oppimisprosessi on kuusiportainen, ja se sisältää työtehtävään johdattamisen, opastuksen, työtaidon opetteluun, arvioinnin, työn hallinnan ja soveltamisen. Piti laatia taulukko siten, että oppimisprosessi etenisi järkevästi. Näin taulukossa on pyritty saamaan näkyviin eteneminen niin lämpimien kuin kylmienkin ruokien valmistamisessa helpoimmista töistä vaikeampiin.

Kun olin selvittänyt itselleni taulukon laatimisen suunnittelussa ilmenevät ongelmat ja niiden ratkaisut, oli itse taulukon laatimisen aika. Oli mietittävä taulukon ulkoasu, koko A4 vai A5, sisällysluettelo, johdanto ja taulukon sisältö.

Taulukossa piti tietenkin painottaa ulkoasua, jotta se miellyttäisi silmää ja otsikoiden tuli olla asianmukaisia. Lisäksi oli hyvä saada kunkin opiskelijan oma nimi suoraan etusivulle taulukoiden mahdollisten sekaantumisten välttämiseksi. Myös jonkinlainen kuva kansilehdessä ja ehkä myös takasivulla tarkentaisivat, mistä aineesta opiskelussa olisi kyse.

Piti olla mahdollista kuljettaa seurantataulukkoa mukana monessa erilaisessa opiskelun aikaisessa käytännön tilanteessa, joten taulukon koko tuli tärkeäksi mietittäväksi asiakasi. A4-kokoinen vihko saattaisi olla hieman hankala kuljettaa mukana keittiötyöskentelyn lomassa, mutta mikäli taulukosta tekisi A5-kokoisen versioin, olisi taulukko mahdollista kuljettaa helpommin joka paikkaan.

Sisällysluettelo ja taulukon sisältö tuli tehdä tarpeeksi laajoiksi, jotta taulukko palvelisi mahdollisimman hyvin opiskelijan käytännön opintoja koskevaa tietoutta. Koska taulukko oli alun perin tilaustyö, johon en valitettavasti saanut koulukohtaista opetussuunnitelmaa, päätin laatia taulukosta mahdollisimman kattavan, jotta sen mahdollinen käyttö myös muissa oppilaitoksissa olisi mahdollista. Minulla oli tässä apuna erittäin hyvää alan kirjallisuutta.

Johdannon piti antaa taulukon käyttäjille tarkat ohjeet, jotka vastaisivat kysymyksiin ”miten” ja ”miksi”. Johdannossa piti selittää taulukon käyttöön liittyvät seikat - sekä taulukon hyödyt että sen käyttötilanteet.

7. Taulukon laatimisen prosessi

Koko prosessin aikana taulukko muokkaantui uusien ideoiden synnyttyä viisi kertaa. Taulukon tekeminen ajatuksen pohjalta kesti noin puoli vuotta, itse kirjoittamisprosessi vain hieman yli kuukauden. Ensimmäisessä versiossa, joka sisälsi melkein kaiken mitä lopullisessa taulukossa ja sen ulkonäössä on, ilmeni kuitenkin puutteita kirjoittamisen etenemisen jatkuessa. Samoin kävi toisessa ja kolmannessa versiossa, minkä jälkeen tein tutkimuksen Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskuksen ravintola-alan opettajille ja opiskelijoille. Neljäs taulukkoversio sisälsi toivottuja muutoksia ja omia uusia ideoitani.

Viides eli viimeisin versio muuttui taas, koska en antanut neljättä versiota ”ilmaiseksi” tilaajaorganisaation käyttöön, vaan ajattelin myydä tai julkaista sen valtakunnallisella tasolla, mikäli opetushallitus katsoo sen hyödylliseksi.

Aloitin taulukon tekemisen johdannosta, jossa selvitin sen tarpeellisuuden, käyttäjäryhmän sekä muut tarpeelliset tiedot. Johdannon kirjoittaminen onnistui melko helposti, vaikka sitä tulikin muokatuksi, ennen kuin viimeinen versio oli valmiina.

Varsinainen työ oli sisällysluettelon ja etenkin sisällön laatiminen taulukkoon. Tässä taulukko muuttui moneen otteeseen lähdekirjallisuutta seurattessani ja miettiessäni, miten taulukosta saisi käytännöllisen. Myös arvosteluperiaatteet muuttuivat opettajakohtaisesta arvostelusta oppilaan omaan itsearviointiin.

Taulukon ulkoasu ja koko muuttuivat kokeilujen myötä ensimmäisestä versiosta, joka oli A4:n kokoinen 40-sivuinen versio, viidenteen A5:n kokoiseen 48-sivuseen versioon. Lisäksi kansilehti muuttui niin etu- kuin takasivultaankin, koska työsuunnitelma muuttui tilaustyöstä suurempaan kehittämishankelaajuuteen.

8. Tutkimuksen toteuttaminen

Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen seurantataulukkoa koskeva kysely toteutui kvalitatiivista tutkimusotetta käyttäen. Tein Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskuksen ravintola-alan kouluttajille, opetusravintola Fantasian esimiehille, vanhoille ravintolakokkiopiskelijoille ja uusille ravintola-alan opiskelijoille (taulukko 1) informatiivisen kyselyn (liite 1) ravintolakokkien ruoanvalmistuksen seurantataulukosta. Tarkoituksena oli saada eri sidosryhmistä olevat vastaajat vastaamaan samaan kyselyyn riippumatta heidän ammatillisesta kokemuksestaan. Näin otannassa ei vastaajien kokemuksella ravintola-alasta ollut suurta merkitystä. Tavoitteena oli

yleisluontoinen tarkastelu, jossa alasta vähemmän tietävät olivat yhtä merkittäviä kyselyn tuloksia tarkasteltaessa kuin alan ammatti-ihmiset ja juuri valmistumassa olevat opiskelijat.

Ravintola-alan kouluttaja 2 henkilöä	Opetusravintolan esimies 2 henkilöä	Ravintolakokki opiskelija (vanhat) 5 henkilöä	Ravintolakokki opiskelijat (uudet) 11 henkilöä
--	---	---	--

Taulukko 1. Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen seurantataulukkoa koskevan kyselyn osallistujat.

Kohdistin kyselyn Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskukseen, koska sieltä oli tilattu minulta kyseisenlainen taulukko. Kysely tehtiin 28.9. – 1.10.2007 välisenä aikana, jolloin kävin henkilökohtaisesti esittelemässä ravintolakokkien seurantataulukkoa ja sen käytön periaatteita. Esitin kyselyssä vastaajille kolmatta versiota taulukosta ja jaoin heille tekemäni lomaketutkimuksen (liite1), johon sain välittömästi kaikilta vastaukset. Vastaaajina oli kaksi ravintola-alan opettajaa, kaksi opetusravintola Fantasian esimiestä, viisi vanhempaa opiskelijaa ja yksitoista uutta opiskelijaa.

9. Tutkimuksen tulokset

Minulla oli kyselyssä lähtökohtana sellainen ajatus, että mikäli vastaajilla jo olisi käytössään kyseisenlainen taulukko, miten he taulukon täyttämisen kokisivat - olisiko taulukosta heille hyötyä ja minkälainen heidän mielestään taulukko oli laajuudeltaan. Lisäksi kysyin heiltä mahdollisia kehitysideoita kyseiseen taulukkoon.

Kyselyssä oli yksitoista kohtaa, joista olin tehnyt kaksi viimeistä niin sanotuiksi vastakkaiskysymyksiksi saadakseni selville tutkimukseni luotettavuutta. Vastajat vastasivat nimettöminä, ja heillä oli jokaiseen kysymykseen viisi eri vastausvaihtoehtoa, joista kukin rastitti oman mielensä mukaisen vaihtoehdon.

Vastauksissa vastaaja arvioi yksitellen kyseisiä väitteitä arviointiasteikolla: 1= ei lainkaan, 2= vähän, 3= jossain määrin, 4= paljon ja 5= erittäin paljon.

Laskin vastausten määrästä prosentuaalisen osuuden kuhunkin kohtaan ja merkitsin erikseen jokaisen kysymyksen suosituimman vastauksen. Koska kyseessä oli opettajia, esimiehiä ja opiskelijoita, odotin vastausten hajautuvan jokaisessa kysymyksessä melko paljon. Odotin myös etenkin opettajien sekä esimiehien antavan minulle erilaisia taulukon kehittämideoita.

Taulukon hyödyllisyyden kokeminen. Vastauksissa 45 prosenttia mielestä taulukko oli paljon hyödyllinen, 30 prosenttia mielestä jossain määrin ja 20 prosenttia mielestä taulukko oli erittäin paljon hyödyllinen. Viisi prosenttia vastaajista koki taulukon vähän hyödylliseksi. Vastaajat näkivät taulukon paljon hyödylliseksi. Näin voidaan päätellä, että kyseisellä taulukolla olisi ”tilaus”.

Taulukon tarpeellisuus. Vastauksissa 55 prosenttia mielestä taulukko ei ollut lainkaan tarpeeton, 25 prosenttia mielestä vähän tarpeeton, 10 prosenttia mielestä jossain määrin tarpeeton ja 10 % mielestä erittäin paljon tarpeeton. Vastaajat eivät esittäneet ei lainkaan tarpeeton -vaihtoehtoa.

Taulukon täyttämisen stressaavaksi kokeminen. Vastauksissa 40 prosenttia ei kokenut täyttämistä lainkaan stressaavaksi, 30 prosenttia koki vähän, 20 prosenttia koki paljon stressaavaksi, ja 10 prosenttia mielestä stressiä oli jossain määrin. Taulukon täyttämistä ei suosituimman vastauksen mukaan koettu stressaavaksi, mutta tarkastellessa vastauksia 60 prosenttia vastaajista osoitti eriävän mielipiteen, mikä oli joko vähän tai erittäin paljon stressaavaa. Tästä voi päätellä, että kaikki uudet paperityöt, vaikka hyödyllisetkin, vastaanotetaan aluksi huonosti.

Taulukon täyttämisen isotöisyys. Vastaajista 40 prosenttia mielestä isotöisyyttä ei ollut lainkaan, 25 prosenttia mielestä oli paljon, 20 prosenttia mielestä jossain määrin ja 15 prosenttia mielestä vähän. Vaikka taulukon isotöisyys oli useimmissa vastauksissa ”ei lainkaan”, niin suurempi osa vastaajista koki taulukon jossain määrin tai paljon isotöiseksi.

Taulukon antama tuki opiskelulle ja opettamiselle. Taulukko tuki vastauksista 40 prosentin mielestä paljon, 35 prosentin mielestä jossain määrin ja 25 prosentin mielestä erittäin paljon. Tässä prosentuaalisesti suurin osuus lankesi paljon-vastauksille, mutta jossain määrin-vastaukset saivat melkein yhtä suuren prosenttiosuuden. Kysymyksen positiivisesta muodosta voidaan päätellä, että kaikki vastaajat jollain tavalla kokivat taulukon tukevan opettamista tai opiskelua.

Taulukko opintojen etenemisen seuraamisen helpottajana. Vastaajista 35 prosenttia katsoi, että helpotti erittäin paljon, 30 prosenttia paljon, 20 prosenttia jossain määrin ja 15 prosenttia vastaajista vastasi ”vähän”. Tässä erittäin paljon- ja paljon-vastauksien prosenttiosuus oli yli puolet kokonaistuloksesta. Tällöin voimme päätellä taulukon helpottavan opiskelijoiden opintojen seuraamista koulutuksen aikana.

Taulukko ruokalistojen suunnittelun tukena. Vastauksista 30 prosentin mielestä tuki paljon; 25 prosenttia vastasi ”erittäin paljon” samoin kuin 25 prosenttia ”vähän”. Vastaajista 20 prosenttia esitti taulukon tukevan ruokalistojen suunnittelua jossain määrin. Vastaajat kokivat taulukon tukevan ruokalistojen suunnittelua eniten, mutta erittäin paljon tukevaksi tai vähän tukevaksi esitetyt vaihtoehdot jäivät vain 5 prosentin päähän eniten vastatusta vaihtoehdosta. Tässä kysymyksessä saattaa uusien opiskelijoiden vähäinen tietämys ruokalistojen suunnittelusta olla eräs syy vähän-vastausten suureen prosenttimäärään, mikä on saattanut peilautua jossain määrin heidän vastauksiinsa.

Taulukon hyödyllisyys näyttöihin valmistautuessa. Vastaajista 40 prosenttia katsoi, että hyötyä on paljon, 30 prosenttia jossain määrin, 25 prosenttia erittäin paljon ja 5 prosenttia vähän. Eniten prosentuaalisesti vastauksia tuli paljon-osiolle, mutta jossain määrin-vastaukset eivät jääneet sille kuin 10 prosenttia. Myös erittäin paljon-vastausten määrä oli erittäin korkea. Voitaisiinko tässäkin kysymyksessä olettaa uusien opiskelijoiden vähäistä tietämystä näyttöistä, vai olettaa, että taulukko antaa erittäin paljon tai paljon hyötyä näyttöihin valmistauduttaessa?

Taulukko työnsaannin edistäjänä. Vastajista 45 prosenttia vastasi, että edisti jossain määrin, 20 prosenttia paljon, 15 prosenttia vähän tai ei lainkaan ja 5 prosenttia erittäin paljon. Tässä kysymyksessä oli eniten hajontaa verrattuna kaikkiin muihin kysymyksiin. Vastajat olettivat taulukon auttavan työnsaannissa jossain määrin, mikä on diplomaattinen vastaus kyselyssä, mutta melkein samalla prosentuaalisella osuudella oltiin joko ”positiivisia” tai ”negatiivisia” vastauksissa.

Taulukon liika laajuus. Kysymykseen, onko taulukko liian laaja, tuli seuraavia prosenttijakautumia vastauksiin: 35 prosenttia jossain määrin tai ei lainkaan, 25 prosenttia vähän ja 5 prosenttia paljon. Voidaan olettaa taulukon olevan riittävän laaja, koska ei lainkaan - ja vähän-vastauksia oli 60 prosenttia. Epävarmojen osuus ilmeni jossain määrin – vaihtoehdossa 35-prosenttisena osuutena.

Taulukon liika suppeus. Tämä oli vastakkaiskysymys taulukon laajuudelle. Vastauksista 70 prosentin mielestä ei ollut lainkaan, 20 prosentin mielestä oli vähän ja 10 prosentin mielestä jossain määrin. Edelliseen kysymykseen verrattuna tämä tekemäni vastakkaiskysymys antoi aivan päinvastaisen tuloksen. Ehdottoman enemmistön mielestä taulukko ei ollut lainkaan liian suppea tai korkeintaan vähän.

Kysyessäni mahdollisia kehitysideoita minulle tuli ainoastaan yksi ehdotus, joka koski opettajan tai työpaikkaohjaajan arviointia taulukossa. Ehdotus oli, ettei opettaja antaisi arviointia yksittäisestä suorituksesta vaan kokonaisarviointi esim. kuorurutuskastikkeet – osiosta tai jauheliharuoka – osiosta. Vein tämän ajatuksen vielä pidemmälle taulukon seuraavassa versiossa: oppilas itsearvioi yksittäiset suoritukset, ja opettaja antaa kokonaisarvion osioista mahdollisesti vahvistaa sen koulun leimalla.

Yhteenvetona informatiivisen kyselyn tuottamista vastauksista voidaan jo kolmatta versiota pitää ravintolakokkien ruoanvalmistuksen oppimisen seurantataulukosta melko onnistuneena. Tekemäni muutokset neljanteen versioon, A4-kokoiseen taulukkoon (liite 2), itsearvioinnin osuus ja opettajan

antaman kokonaisarvion osuus ja muutamat lisäykset taulukkoon, esim. voileipäkakut, olisivat kelvanneet ainakin Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskuksen käyttöön, mikäli olisin luovuttanut taulukon heille ilman korvausta.

Omasta mielestäni kuitenkin kyseisen taulukon koko A4 oli epäkäytännöllinen kuljettaa keittiötyöskentelyssä mukana, joten tein siitä A5-kokoisen version. Keskustelin hankkeestani muutaman Pohjanmaalla toimivan ravintola-alan opettajan kanssa ja eräiden pääkaupunkiseudulla vaikuttavien ravintola-alan ammattilaisten kanssa, ja selvää mielenkiintoa löytyi kummaltakin suunnalta. Myös taulukon koko A5 oli heidän mielestään parempi vaihtoehto. Viimeisintä vaihtoehtoa ravintolakokkien ruoanvalmistuksen oppimisen seurantataulukosta en valitettavasti voinut ottaa liitteeksi kehittämishankkeeseeni, koska sivun asetukset eivät hyväksy samassa asiakirjassa erilaisia asetuksia.

10. Pohdinta

Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen oppimisen seurantataulukon tekemisen koko prosessi oli mielestäni ongelmia täynnä. Alun alkaen jouduin supistamaan alkuperäistä kehittämishankesuunnitelmaani, koska siitä olisi tullut aivan liian laaja. Supistaminen koski osaamiskartoitusta, jonka olin alkuperäiseen ideaani ottanut, ja lisäksi aihe koski koko hotelli- ja ravintola-alan peruskoulutusta. Vaikka kyseessä olisi saattanut olla pelkkä niin sanottujen ”taulukkojen” laatiminen, koin kehittämishankkeeni paisuvan tällöin aivan liian laajaksi.

Itse taulukon tekeminen prosessina tapahtui melkein itsestään. Perustiedot aiheesta ja lähteet olivat jo suunnittelun alkuvaiheessa selvillä. Suurempia ongelmia tuotti kehittämishankkeen ”tilaustyö-ominaisuus. Taulukko oli tarkoitus tehdä tietylle koululle ja kohderyhmälle, mutten kuitenkaan saanut työtäni helpottavaa materiaalia, kuten koulukohtaista opetussuunnitelmaa, mistä olisin saanut tiedot opetuksen suunnasta ja toimintatavoista. Koko

taulukon laajuus piti ajatella uudelleen. Siitä piti tehdä niin kattava, että se kelpaisi vaikka muillekin opinahjoille, joissa on ravintolakokkien koulutusta.

Myös taulukon ulkoasun ja sisällön tekeminen sekä tutkimusotteen saaminen siihen tuotti päänvaivaa. Kyseessä oli tilaustyö; olisiko kohderyhmä liian pieni tutkimukseen? Minkälaisen tutkimusotteen ottaisin kehittämishankkeeseeni? Miten arvioisin vastausten luotettavuutta? Mikä olisi paras vaihtoehto toteuttaa tutkimus, jonkinlainen haastattelu vai kysely? Pitäisikö kohderyhmää laajentaa esim. muihin kouluihin, joissa ravintolakokkeja koulutetaan?

Olin miettinyt suunnitteluvaiheessa tarkkaan sisällön taulukolle: mitä haluaisin siihen ja missä järjestyksessä mikäkin raaka-aine tai metodi tulisi esiintymään taulukossa. Ulkoasun tekeminen oli ennen muuta haaste lähinnä atk – taidoilleni. Kahden ensimmäisen version yrityksen ja erehdyksen kautta sain siitä sellaisen, että saatoin esitellä taulukkoa muillekin ihmisille. Kolmas versio oli kuitenkin jo ulkoasultaan että sisällöltään sellainen, josta pystyi tekemään tutkimusta.

Tutkimuksen aihe ja sen kohderyhmä panivat minut miettimään sopivinta, käytännöllisintä ja tulkinnaltaan selvintä vaihtoehtoa. Oma taustani tutkimuksen tekijänä ei antanut monimutkaista vaihtoehtoa, koska tutkijana olen aivan ”untuvikkoihin” luettavissa. Parhaaksi vaihtoehdoksi muodostui kysely, missä vastaajan ei tarvitsisi tehdä muuta kuin rastittaa omasta mielestään paras vaihtoehto. Tämä Likert-asteikollinen muoto lisäsi myös luotettavuutta. Taulukko piti esitellä vastaajille joko lähettämällä se tai tekemällä informatiivisen kyselyn, jossa itse esittelisin taulukon tarkoituksen ja sen käyttömahdollisuudet. (Vrt. Kuukasjärvi 2006b, 13.) Koska en saanut koulukohtaista opetussuunnitelmaa niin sanottuna ulkopuolisena henkilönä, päädyin informatiiviseen kyselyyn, jolloin kaikki materiaali taulukosta pysyisi minulla.

Kvalitatiivinen tutkimus ja vastausten ymmärtäminen ja tulkitseminen tuntuivat hyviltä vaihtoehdoilta (vrt. Kuukasjärvi 2006b, 8). Päädyin siihen, että kyselylomakkeeseen pitäisi saada jonkinlaisia vastakkaiskysymyksiä, jotta voisi päätellä tutkimuksen luotettavuutta. Tutkimuksen tuloksia

analysoidessani huomasin onnistuneeni saamaan melko luotettavan kyselyn, koska muutaman vastakkaiskysymyksen lisäksi samansuuntaisissa kysymyksissä tuli samansuuntaisia vastauksia. Vastajien kohderyhmän henkilöt olivat taas aivan erilaisia ihmisiä. Osa opettajia, osa töissä olevia esimiehiä, osa vanhoja opiskelijoita ja osa uusia opiskelijoita ilman alan kokemusta. Vaikka haastattelututkimus olisi voinut olla laajempi, jos sen olisi ulottanut toisiin kouluihin, olivat kuitenkin kohderyhmän ihmiset kyselyssä aivan erilaisissa lähtökohdissa, mikä antoi sekin tutkimukselle luotettavuutta.

Totesin kohderyhmän koon vuoksi tutkimusmenetelmät erittäin osuvaksi tähän kehittämishankkeeseen. Vastauksissa ei tapahtunut suurta "heittoa", vaikka kohderyhmän tausta olivat erilaisia. Mikäli pysymme lomaketutkimuksessa, tutkimusta olisi voinut kehittää joko postikyselyn tai survey-tutkimuksen suuntaan. (Vrt. Kuukasjärvi 2006, 13.) Nämä vaihtoehdot olisivat vaatineet huomattavasti suuremman kohderyhmän sekä enemmän aikaa ja rahaa, joita ei opiskelijabudjetista välttämättä löydy.

Erilaisia jatkotutkimusmahdollisuuksia löytyy hotelli- ja ravintola-alalta paljon, mikäli jatketaan oppimisen seurantataulukolinjalla. Tarjoilijoille, baarimestareille, hotellivirkailijoille, kerroshoitajille, esimiehille, ym. on mahdollisuus tehdä vastaavanlainen oppimisen seurantataulukko. Todennäköisesti jossain päin Suomea on vastaavanlaisia oppimisen seurantataulukkoja käytössä, mutta ovatko ne yhtä laajoja ja loppuun asti mietittyjä? Taulukon kehittäminen tietotekniikkapohjaiseksi, jolloin oppilas täyttää koneella lomakkeen ja itsearvioi tekemänsä työn, on yksi erittäin varteenotettava kehittämisidea. Tämä kuitenkin vaatii oppilaitoksen sisäisiä verkkoyhteyksiä ja käyttöön kehitettyä tietokoneohjelmaa.

Nyt kun jälkeinpäin miettii koko kehittämishankeprosessia, tulee mieleen, ettei se kuitenkaan ollut "elämää suurempi" projekti, vaikka se alussa siltä tuntuikin. Itselläni on nyt niin sanotusti tässä asiassa "takki tyhjä", mutta tietenkin jatkosuunnitelmia myös muiden ravintolakokkien opetuksen kehittämishankkeiden suhteen löytyy.

Lähteet

Huovinen, U.-M., ym. 1992. Ravintolakoulu Perhon ruoanvalmistuksen opetusmonistesarja. Ravintolakoulu Perho.

Kinnunen, E. & Halmevuori, T. 2003 (toim.) Opiskelijan arvioinnin opas ammatilliseen koulutukseen. 3. muutettu painos. Helsinki: Hakapaino Oy.

Kivilinna, S. & Valkamo, K. 1968. Ruokalajien käsikirja. Kolmas painos. Porvoo: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Kuukasjärvi, M. 2006a. Opetuksen perusmenetelmät ja luovan ongelmanratkaisun menetelmät. Opetusmonisteita. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen opettajakorkeakoulu.

Kuukasjärvi, M. 2006b. Opinnäytetyö. Opetusmonisteita. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen opettajakorkeakoulu.

Lehto, P. & Patala, A. 1995. Kokin käsikirja. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Opiskelijan käsikirja 2006- 2007, 60 op. 2006. Ammatillinen opettajankoulutus kokopäiväinen ja osa-aikainen opiskelu. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen opettajakorkeakoulu. Viitattu 12.10.2007.

[Http://www.vte.fi/opas06/index.htm](http://www.vte.fi/opas06/index.htm).

Opetushallitus, 2000. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto. Viitattu 12.10.2007. [Http://www.edu.fi/julkaisut/maaraykset/ops/hotelli.pdf](http://www.edu.fi/julkaisut/maaraykset/ops/hotelli.pdf).

Opetushallitus 2006. Kansallisen ammattiosaamisen näyttöaineisto, Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto. Viitattu 12.10.2007.

[Http://www.oph.fi/ops/amatillinenkoulutus/naytot/Hotelli-ja_ravintola-alan_pt_nayttoaineisto_300306.pdf](http://www.oph.fi/ops/amatillinenkoulutus/naytot/Hotelli-ja_ravintola-alan_pt_nayttoaineisto_300306.pdf)

Otavan suuri keittokirja 1993. Neljäs painos. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Poutanen, M. 2007. Koulutusvastaava, Pohjois-Satakunnan aikuiskoulutuskeskus. Puhelinkeskustelu 9.1.2007.

Sandquist-Bolin, B. 1990. Uusi keittokirja. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.

Liitteet

Liite 1: Ravintolakokkien oppimisen seurantataulukkokysely

Liite 2: Ravintolakokkien ruoanvalmistuksen oppimisen seurantataulukko hotelli- ja ravintola-alan peruskoulutukseen

Liite 1

Ravintolakokkien oppimisen seurantataulukkokysely

Arviointiasteikko
1= Ei lainkaan
2= Vähän
3= Jossain määrin
4= Paljon
5= Erittäin paljon

Mikäli teillä olisi käytössä kyseinen seurantataulukko oppimisessa/opettamisessa
kokisitteko sen

	1	2	3	4	5
1. hyödylliseksi	—	—	—	—	—
2. tarpeettomaksi	—	—	—	—	—
3. stressaavaksi	—	—	—	—	—
4. isotöiseksi	—	—	—	—	—
5. opiskelua/opettamista tukevaksi	—	—	—	—	—
6. opintojen etenemisen seuraamista helpottavaksi	—	—	—	—	—
7. ruokalistojen suunnittelua tukevaksi	—	—	—	—	—
8. hyödylliseksi näyttöihin valmistautuessa	—	—	—	—	—

9. työnsaantia edistäväksi _____

10. Onko taulukko liian laaja? _____

11. Onko taulukko liian suppea? _____

Mahdolliset kehitysideat:

*RAVINTOLAKOKKIEN
RUOANVALMISTUKSEN
OPPIMISEN
SEURANTATAULUKKO
HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALAN
PERUSKOULUTUKSEEN*

Nimi: _____



Sisällysluettelo

1 Seurantataulukon tarkoitus	5
1.1 Yleistä	5
1.2 Opiskelijan itsearviointivalmiudet	5
2 Arvioinnin ohjeet, kohteet ja kriteerit	7
2.1 Arvioinnin tehtävät ja tavoitteet	7
2.2 Taulukon arviointi	7
2.3 Itsearviointi	7
2.4 Arviointikeskustelu	8
2.5 Arvioinnin kohteet ja kriteerit	9
2.5.1 Tyydyttävä osaamisen taso	9
2.5.2 Hyvän osaamisen taso	9
2.5.3 Kiitettävän osaamisen taso	10
2.5.4 Yhteenveto	10
Lämpimät ruoat	12
Perusmenetelmät	12
Kypsentaaminen	12
Kasvikset	13
Paloittelu	13
Kypsentaaminen	13
Kasvislisäkkeet	14
Perunalisäkkeet	14
Liemet	15
Perusliemet	15
Sky-liemet eli peruspaistoliiemet	16
Lämpimät kastikkeet	16
Ruskeat kastikkeet	16
Vaaleat kastikkeet	17
Kuorrutuskastikkeet	18
Voikastikkeet	18
Keitot	19
Sosekeitot	19
Suurustetut keitot	19
Kansanomaiset keitot	20
Munaruuat	20
Kalaruoat	21
Perusmenetelmät	21
Keitettyä/haudutettua kalaa	22
Muhennettua kalaa	22

Kuorrutettua kalaa	22
Paistettua kalaa	23
Uunissa valmistetut kalat	23
Pariloitua kalaa	24
Savustettua kalaa	24
Tiristettyä kalaa	25
Laatikkoruokia	25
Liharuokia	26
Keitettyjä liharuokia	26
Jauheliharuokia	26
Höystöt	27
Pataruoat	27
Lihakääryleet	28
Sisäelinruoat	28
Leikkeet ja pihvit	29
Jauhotetut ja paistetut leikkeet (uf)	29
Täysleivitettyt paistetut leikkeet (uf)	30
Paistetut pihvit (uf)	30
Pariloidut leikkeet ja pihvit (uf)	31
Kyljykset	31
Pihvit (sf)	31
Paistit	32
Linturuoat	33
Valmistustavat ja menetelmät	33
Kanaruoat	33
Muut linturuoat	34
Kasvisruoat	34
Jauho- ja ryyniruoat	35
Leivonta	36
Talkinat	36
Piirakat ja paistokset	37
Kylmät ruoat	38
Kylmät peruskastikkeet	38
Voiasetelmat	39
Maustevoit	40
Kääretortut ja sokerikakut	40
Hyytelöaineet	41
Kiisselit	41
Jälkiruokakastikkeet	41
Silliruoat	42

Silakkaruoat	43
Kalaruoat	44
Liharuoat	44
Broileriruoat	45
Salaatit	45
Lisäkesalaatit	45
Muut lisäkesalaatit	46
Muut salaatit	46
Voileivät	47
Voileipäkakut	47
Aamiaiset	48
Jälkiruoat	48
Hillokkeet	48
Marja- ja hedelmäsalaatit	49
Rahkajälkiruoat	49
Vaahdot	49
Jälkiruokahyytelöt	50
Kermahyytelöt	50
Vanukkaat	51
Jäätelöannokset	51
Muistiinpanoja	52
Lähteet	56

1 Seurantataulukon tarkoitus

1.1 Yleistä

Seurantataulukon tarkoituksena on parantaa opiskelijoiden henkilökohtaisen oppimisen ja opettajien opettamisen selkeyttä. Taulukon avulla pyritään saamaan kaikki opiskelijat tasa-arvoiseen asemaan ravintolakokin opinnoissa niin, että sekä opiskelija että opettaja tietävät opiskelijan vahvuudet ja mihin on vielä panostettava opinnoissa. Taulukko antaa sekä opiskelijalle että opettajalle selkeän kuvan opintojen etenemisestä koko opiskelun ajan.

Opiskelija pystyy taulukon avulla kartoittamaan opintojensa etenemistä näyttöjen lähestyessä ja mahdollisesti parantamaan puutteellista osaamistaan. Opettaja tai työpaikkaohjaaja pystyy näyttöjen lähestyessä ohjaamaan oppilasta tarvittavien taitojen edellyttämään suuntaan.

Seurantataulukkoa käytetään opetuskeittiöissä, opetusravintolassa ja työharjoittelu- tai työssäoppimispaikoilla, jotta opiskelija saavuttaa käytännön opiskelusta parhaan mahdollisen hyödyn tulevaa työpaikkaa silmällä pitäen. Samanlaisen seurantataulukon käyttö mahdollistaa optimaalisen siirtovaikutuksen.

1.2 Opiskelijan itsearviointivalmiudet

Minäkuva tarkoittaa yksilön kokonaisvaltaista käsitystä itsestään oppijana ja ammatti-ihmisenä eli itsetuntemusta, itsearvostusta ja itseluottamusta.

Opiskelijan arvioinnilla tulee auttaa opiskelijaa tuntemaan itsensä, arvostamaan itseään sekä luottamaan itseensä oppijana ja ammatti-ihmisenä. Minäkuvan muodostuminen ja kasvu ammatti-ihmisenä ovat oppimisen tulosta. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 11.)

Itsetuntemus kehittyy opiskelijan arvioinnin yhteydessä, kun opiskelijaa ohjataan tiedostamaan omat vahvuutensa ja heikkoutensa oppijana ja ammatti-ihmisenä. Opiskelija on tietoinen suoriutumisestaan suhteessa asettamiinsa tavoitteisiin ja sitoutumisestaan ammattialan vaatimuksiin. Hän tiedostaa, missä hänen pitää vielä kehittyä. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 11.)

Itsearvostus tarkoittaa opiskelijan käsitystä omista kyvyistään oppijana ja ammatti-ihmisenä. Opiskelijan itsearvostusta voidaan parhaiten kehittää kiinnittämällä huomiota edistymiseen niillä alueilla, joita opiskelija itse eniten arvostaa. Itsearvostus syntyy esimerkiksi, kun opiskelija vertaa edistymistään siihen kuvaan, jonka hän on luonut ihanteekseen itsestään oppijana ja ammatti-ihmisenä. Siksi opettajan tulee ohjata opiskelijaa asettamaan itselleen sellaiset tavoitteet, jotka hän voi saavuttaa. Kun opiskelija menestyy opinnoissa ja työssä ja saa onnistumisen kokemuksia, hänen itsearvostuksensa kehittyy suotuisasti. Opettajan tulee kannustaa opiskelijaa asettamaan oppimis- ja ammatti-ihanteensa omien edellytystensä mukaisesti. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 12.)

Itseluottamus tarkoittaa, että opiskelija uskoo pystyvänsä suoriutumaan tehtävistään onnistuneesti. Itseluottamus on seurausta onnistumisen kokemuksista. Se suuntautuu enemmän tuleviin kuin tämänhetkisiin suorituksiin. Erityistä huomiota tulee kiinnittää arkoihin opiskelijoihin ja alisuoriutujiin, jotka asettavat tavoitteensa selvästi oppimisedellytystensä alapuolelle. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 12.)

Opiskelijan kasvu ammatti-ihmisenä tapahtuu asteittain, minkä vuoksi opiskelijalla tulee olla koko koulutuksen ajan mahdollisuus kehittyä osaamisessaan ja kasvaa ammatillisesti. Ammattitaito opitaan oppimispolulla, jolla etenemistä seurataan ja ohjataan opiskelijan arvioinnin avulla. Ammattitaidon oppiminen ja ammatti-ihmisenä kasvu tarkoittavat aikaisempien tieto-, ajatus- ja toimintamallien täydentämistä ja uudelleen järjestämistä. Opiskelijan arvioinnin tulee tukea opiskelijan yksilöllistä tapaa jäsentää, käsitellä ja arvioida tietoa, sillä jokaisella on aikaisempien tieto- ja ajatusmallien perusteella erilainen lähtötilanne ja jokainen kykenee vastaanottamaan ja hahmottamaan tietoa vain sen mukaan, mitä hän jo ennemminkin osaa. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 13.)

2 Arvioinnin ohjeet, kohteet ja kriteerit

2.1 Arvioinnin tehtävät ja tavoitteet

Sen lisäksi, mitä laissa ammatillisesta koulutuksesta (L 630/98, 25 §) on säädetty, arvioinnin tulee tukea opiskelijan myönteisen minäkuvan kehittymistä ja kasvua ammatti-ihmisenä. Arvioinnin on perustuttava opiskelijan omaan itsearviointiin sekä opiskelijan ja opettajien väliseen arviointikeskusteluun, johon työssäoppimisen ajalla myös työpaikkaohjaajat osallistuvat. Arvioinnin tulee opiskelijan ohjauksen lisäksi tuottaa tietoa opiskelijoiden osaamisesta opettajille, työnantajille ja jatko-opintoihin pyrkimistä varten. (Opetushallitus 2000, 85.)

2.2 Taulukon arviointi

Tämän kehittämishankkeen tuloksena laaditussa seurantataulukossa opiskelija itsearvioi omia yksittäisiä suorituksiaan asteikolla T= tyydyttävä, H= hyvä ja K= kiitettävä. Kokonaisista osioista opettaja antaa viisiportaisen arvioinnin (T1, T2, H3, H4, K5) arviointikeskustelun jälkeen ja vahvistaa sen koulun leimalla. Arvioinnin tarkoituksena on antaa opiskelijalle tietoa siitä, missä asioissa on vielä kehittämisen varaa ja mitkä asiat ovat onnistuneet opetussuunnitelman mukaisesti.

2.3 Itsearviointi

Opiskelijan itsearviointi edellyttää opiskelijan kykyä havainnoida ja tiedostaa omaa oppimistaan ja toimintaansa. Opiskelijan itsearviointivalmiuksien (minäkuva eli itsetuntemus, itsearvostus ja itseluottamus) lisäksi edellytyksenä on, että opiskelija tietää koulutuksen alussa koko tutkinnon ja opintojen kuluessa kunkin opintojakson tai projektin tavoitteet sekä arvioinnin kohteet ja kriteerit. Näiden pohjalta opettaja ohjaa opiskelijaa asettamaan tavoitteensa ja arvioimaan niiden saavuttamista. Opiskelija tarkentaa tavoitteitaan jatkuvasti oppimisprosessin kuluessa. Itsearvioinnin tavoitteena on itse asiassa, että opiskelija oppii työskentelemään laadukkaasti asettamiensa tavoitteiden mukaisesti. Omien tavoitteiden selvä asettaminen ja niiden saavuttamisen arvioiminen saattavat myös nostaa tavoitetasoa, kun opiskelija oppii tarkkailemaan oppimistaan ja luottamaan omaan kykyihinsä. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 26.)

Itsearviointitaito on keskeinen osa ammattitaitoa työelämässä. Työnantaja asettaa tavoitteet laadukkaalle työlle ja työntekijän on itse kyettävä suunnittelemaan työnsä sekä arvioimaan, milloin hän on tehnyt laadukasta työtä. Opiskelijaa tulee ohjata vastaanottamaan ja käyttämään työnantajan, työtovereiden ja asiakkaiden antamaa palautetta itsearvioinnissaan. Opiskelijan kanssa tulee keskustella annetusta palautteesta, ja hänelle tulee antaa mahdollisuus kehittää toimintaansa saamansa palautteen jälkeen. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 26.)

2.4 Arviointikeskustelu

Opiskelijan arviointiin sisältyy olennaisesti arviointikeskustelu, jonka opiskelija käy muiden arviointiin osallistuvien kanssa. Keskusteluja voidaan käydä opettajan tai opettajien, toisten opiskelijoiden ja työpaikkaohjaajan kanssa. Arviointikeskustelun tavoitteena on päästä yhteisymmärrykseen opiskelijan osaamisesta suhteessa tavoitteisiin ja luoda hyvät edellytykset opiskelijan oppimiselle jatkossa. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 27.)

Arviointikeskustelu voi olla opiskelijan arvioinnin lisäksi oppimistapahtuma, jolle voidaan määritellä tavoitteet ja kriteerit. Arviointikeskustelun lopuksi voidaan arvioida opiskelijan toimintaa arviointikeskustelussa.

Itsearviointitaitojen eli oppimistaitojen ohella opiskelijalla on arviointikeskustelussa mahdollisuus näyttää osaamisensa ja kehittyä muissakin kaikille aloille yhteisen ydinosaamisen taidoissa, kuten ongelmanratkaisu-, vuorovaikutus- ja viestintä-, yhteistyö- ja eettisissä taidoissa. Opiskelija voi antaa myös palautetta opettajan ja työpaikkaohjaajan toiminnasta keskustelussa. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 27.)

Arviointikeskustelussa lähdetään aina opiskelijan kokemuksista, vahvuuksista ja siitä, millainen käsitys hänellä on osaamisensa tasosta ja tavoitteiden saavuttamisesta. Lopuksi siirrytään kehittymistä vaativaan osaamiseen. Keskusteluun osallistuvat tuovat esille omat käsityksensä opiskelijan osaamisesta. Keskustelussa arvioidaan opiskelijan toimintaa, ei hänen persoonaansa. Arvioitavan tunnetila tulee ottaa huomioon. Virheiden etsimistä tulee välttää, ja pikemminkin opiskelija tulisi saada miettimään, mitä hänen pitäisi tai mitä hän voisi tehdä toisin. Häntä tulee ohjata kehittämään

työskentelyään ja työtään. Arviointikeskustelu tulee valmistella niin, että osallistujat, varsinkin opiskelija, osaavat valmistautua siihen. (Kinnunen & Halmevuori 2003, 27.)

2.5 Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit

Arvioinnin kohteet ja arviointikriteerit on johdettava opetussuunnitelman ja tutkinnon perusteissa esitetyistä tavoitteista. Arvioinnin on kohdistuttava yhteisiin painotuksiin ja kaikille yhteiseen ydinosaamiseen, työmenetelmien, välineiden, materiaalin ja työprosessin, työturvallisuuden ja työn perustana olevan työn hallintaan. Oppilaitoksessa tulee määritellä opintokokonaisuuksien arviointikriteerit seuraavassa määriteltyjen tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän osaamisen tasojen pohjalta. (Opetushallitus 2000, 87.)

2.5.1 Tyydyttävän osaamisen taso

Opiskelijan on pystyttävä työllistymään tutkintoa vastaavalle ammattialalle ja koulutusohjelman mukaisiin tehtäviin joistakin työtaitojen ja tiedollisen osaamisen puutteista huolimatta. Opiskelijan on osattava käyttää tavallisimpia työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja sekä osattava hotelli- ja ravintola-alan perustehtävät. Opiskelijan on osattava toimia tutussa ympäristössä ja tutuissa vuorovaikutustilanteissa. Hänen on osattava käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa harjoitelluissa, usein toistuvissa tilanteissa. Hänen on osattava ohjattuna etsiä työhönsä liittyvää tietoa ja osattava esittää se ymmärrettävästi suullisesti tai kirjallisesti. Hänen tulee tehdä annetut tehtävät ja osata arvioida itseään ja työnsä onnistumista. Hänen tulee noudattaa työaikoja, työturvallisuusohjeita, muita sopimuksia ja ohjeita ja neuvotella poikkeamista. (Opetushallitus 2000, 87 – 88.)

2.5.2 Hyvän osaamisen taso

Opiskelijan on osattava käyttää hotelli- ja ravintola-alan työmenetelmiä, työvälineitä ja materiaaleja. Hänen on osattava alansa keskeiset työtehtävät. Opiskelijan on osattava toimia erilaisissa tilanteissa ja ryhmässä sekä käyttää omaksumiaan taitoja ja työn perustana olevaa tietoa uusissa tilanteissa. Hänen on osattava luokitella, vertailla ja jäsentää hankimaansa tietoa ja muokata sitä käyttökelpoiseksi. Opiskelija on osattava hahmottaa työnsä kokonaisuutena. Hänen on osattava ottaa huomioon työpaikkansa

erityistarpeita. Opiskelijan on osattava soveltaa sääntöjä ja ohjeita erilaisissa tilanteissa ja noudattaa työturvallisuusohjeita. Opiskelijan on tehtävä annetut tehtävät omatoimisesti ja arvioitava itseään ja työtään monipuolisesti. Hänen on osattava arvioida tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta. (Opetushallitus 2000, 88.)

2.5.3 Kiitettävän osaamisen taso

Opiskelijan on osattava tietoisesti valita työhönsä sopivimmat työmenetelmät, työvälineet ja materiaalit ja käyttää menetelmiä ja välineitä oikein. Hänen on osattava arvioida ja kehittää työskentelytapojaan. Hänen on osattava toimia aktiivisesti ja kannustavasti erilaisissa tilanteissa, ryhmissä ja sidosryhmien kanssa. Hänen on osattava löytää uusia ratkaisuja ja osata ratkaista ristiriitatilanteita. Opiskelijan on osattava tehdä omatoimisesti muitakin kuin annettuja tehtäviä. Hänen on osattava kehittää työtään ja työympäristöään, työturvallisuutta sekä kehittää ja arvioida itseään monipuolisesti voidakseen toimia muuttuvissa oloissa. Opiskelijan on osattava arvioida hankkimansa tiedon oikeellisuutta ja luotettavuutta. Hänen on osattava luokitella, vertailla ja jäsentää hankkimaansa tietoa sekä muokata sitä käyttökelpoiseksi ja tehdä johtopäätöksiä. Hänen on osattava asettaa asioita tärkeysjärjestykseen, tehdä suunnitelmia ja pohtia erilaisten vaihtoehtojen vaikutuksia, niin että hän osaa valita niistä kulloinkin sopivimman. Opiskelijan on osattava toiminnassaan ottaa huomioon työpaikan erityistarpeita. Hänen on osattava hahmottaa työnsä osaksi työpaikkansa ja sen koko toimintaympäristön toimintaa. (Opetushallitus 2000, 88.)

2.5.4 Yhteenveto

Yhteenvetona tyydyttävän, hyvän ja kiitettävän osaamisen tasoista voidaan todeta, että seuraava ”parempi” taso sisältää aina edellisen. Kuukasjärvi (2006a) on luennoissaan tuonut julki mm. hierarkian (vrt. Bloom), jossa lähdetään liikkeelle perusvalmiuksien (tiedot, taidot ja asenteet) omaksumisesta, rutinoitutaan näissä (harjaantumisvaihe, oppimiskäyrän eteneminen vaakatasossa) ja edetään soveltamisen (aiemmin opitun käyttöä uusissa tilanteissa, oppimiskäyrä etenee ylöspäin) kautta ongelmanratkaisuun (ei enää sanota, mitä opittua tietoa tai taitoa pitää soveltaa) ja luovuuteen (keksittävä itse sääntö tai periaate). Näin ylemmänasteinen tyydyttävän tason

osaaminen eroaa alemmanasteisesta siten, että se on rutinoituneempaa eli hallitumpaa. Alemmanasteisessa tyydyttävän tason osaamisessa asioiden hallinta on huonompaa ja omatoimisuus eli itseohjautuvuus pienempi. Alemmanasteinen arvosana ”hyvä” edellyttää itsenäisyyttä ja sovellustaitoa; tällöin ei enää pitäydytä mekaanisesti pelkästään annettuihin ohjeisiin. Ylemmänasteinen ”hyvä” taas tarkoittaa ongelmanratkaisutaitoja, ”kiitettävä” luovaa ongelmanratkaisua ja luovuutta. Luovuudessa asia on opiskelijalle itselleen uusi, ei välttämättä opettajalle. Eri luokkatasoilla kriteerit ovat erilaiset. Mikä on luovaa osaamista ensimmäisellä vuosikurssilla, ei voi olla enää samantasoisena osaamisena luovaa kolmannella vuosikurssilla.

Ravintolakokkien seurantataulukko:	Pvm	Itse arv.	Op. kuit.	Pvm	Itse arv.	Op. kuit.
Lämpimät ruoat:						
Perusmenetelmät:						
Kypsentaaminen:						
Keittäminen						
Ryöppääminen						
Esikeittäminen						
Höyryssä keittäminen						
Kuullottaminen eli freesaaminen						
Ruskistaminen						
Paistaminen						
– pannulla						
– uunissa						
Pariloiminen						
Syväpaisto eli uppopaisto						
Kasvikset:						

Paloittelu:						
Lohko						
Viipale						
Kolmio						
Kuutiot						
– brunoise						
– paysanne						
Suikaleet						
– julienne						
Pallo						
Kypsentäminen:						
Höyryssä/ painekeitto						
Vedessä						
Paistaminen						
Uppopaistaminen eli friteeraaminen						
Kasvislisäkkeet:						
Keitetyt						
Tiristetyt						

Haudutetut						
Muhennetut						
Ratatouille						
Lanttulaatikko						
Porkkanalaatikko						
Imelletty perunalaatikko						
Perunalisäkkeet:						
Peruna muhennos						
Perunalumi						
Skoonelaiset perunat						
Pariisin perunat						
Pähkinäperunat						
Röstiperunat						
Annanperunat						
Valkosipuliperunat						
Juustoperunat						
Yrttiperunat						
Leipurinperunat						
Hasselbackan perunat						
Linnan perunat						
Ranskalaiset perunat (Pommes frites)						
Lohkoperunat						
Lehtiperunat eli lastuperunat						

(Pommes chips)						
Tulituikkuperunat (pommes allumettes)						
Olkiperunat (Pommes pailles)						
Perunakuorukat eli kroketit						
Manteliperunat						
Tuulihattuperunat eli dauphinen perunat						
Duchesse						
Liemet:						
Perusliemet:						
Lihaliemi						
Vasikanliemi						
Kalaliemi						
Häränhäntäliemi						
Lintuliemi						
Kasvisliemi						
Äyriäisliemi						
Sky – liemet eli peruspaistoliemet:						
Perus – sky						
Riista – sky						

Lintu – sky						
Sauce demi-glace						
Lämpimät kastikkeet:						
Ruskeat kastikkeet:						
Ruskea peruskastike (Sauce Espagnole)						
Metsästäjän kastike (Sauce Chasseur)						
Pippurikastike (Sauce Poivrade)						
Punaviinikastike (Sauce Bordelaise)						
Riistanvartijan kastike (Sauce Grand Veneur)						
Madeirakastike						
Soijakastike						
Rosmariinikastike						

Vaaleat kastikkeet:						
Vaalea peruskastike (Sauce velouté)						
Valkoinen peruskastike (Sauce Béchamel)						
Vaalea kermakastike						
Piparjuurikastike						
Tillikastike						
pinaattikastike						
Kananmunakastike						
Sitruunakastike						
Valkoviinikastike						
Currykastike						
Tomaattikastike						
Yrttikastike						
Herkkusienikastike						
Kuorrutuskastikkeet:						
Velouté-pohjainen kuorrutuskastike						

Juustokastike						
Curryllä maustettu viinivaahdokastike						
Voikastikkeet:						
Hollantilainen kastike (Sauce Hollandaisé)						
Bearnaise-kastike (Sauce Béarnaise)						
Choron-kastike						
Viini-voikastike						
Keitot (Potages):						
Sosekeitot (Potages pureés):						
Kasvissosekeitto						
Purjoperunasosekeitto						

Porkkanasosekeitto						
Vihreä hernesosekeitto (Crème Saint-Germain)						
Suurustetut keitot (Potages veloutés):						
Herkkusienikeitto						
Parsakeitto						
Mustajuurikeitto						
Kukkakaalikeitto						
Katkarapukeitto						
Juustokeitto						
Pinaattikeitto						
Kansanomaiset keitot (Soupes):						
Lihakeitto						
Hernekeitto						
Suomalainen kalakeitto						
Seljanka						
Ranskalainen sipulikeitto						
Minestrone						

Borssikeitto						
Bouillabaisse						
Muna ruoat:						
Hyydytetyt kananmunat						
Uppomunat						
Munakokkeli						
Munahyydyke						
Tavallinen munakas						
Munakas eri täytteillä						
Espanjalainen munakas						
Munakasrulla						
Kalaruoat:						
Perusmenetelmät:						
Perkaaminen						
Fileoiminen						
Puhkominen						
Suomustaminen						
Nylkeminen						

Savustaminen						
Tiristäminen						
Paistaminen						
Hauduttaminen/keittäminen						
Pariloiminen						
Kuorruttaminen						
Uunissa valmistaminen						
Haudutettua/keitettyä kalaa (Poisson poché):						
Keitettyä kampelaa Hollandaisé						
Lipeäkalaa						
Kokonaisena keitettyä kirjolohta						
Muhennettua kalaa:						
Muhennettua madetta						

Kuorrutettua kalaa:						
Kuorrutettua punakampelaa						
Kuorrutettua kuhaa Florentine						
Merianturaa Walewska						
Paistettua kalaa (poisson á la poêle):						
Paistetut silakat						
Silakkapihvit						
Paistetut muikut						
Paistettua kalaa Meuniere						
Uunissa valmistetut kalat:						
Kalamureke						

(Farce de poisson)						
Uunikirjolohi						
Uuniseitiä						
Pariloitua kalaa (Poisson grillé):						
Grillatut lohimedaljongit						
Pariloitua siikaa sienimuhennoksella						
Pariloitua taimenta Pinaattimuhennoksella						
Savustettua kalaa:						
Savustettua lohta Hollandaise						
Savustettua ankeriasta ja muhennettua pinaattia						

Liharuokia:						
Keitettyjä liharuokia:						
Tillilihaa						
Piparjuurilihaa						
Currylammasta						
Lihakeitto						
Jauheliharuokia:						
Jauhelihamureke						
Täytetty jauhelihamureke						
Pariisin mureke						

Vasikan mureke kääryleet						
Lihapyörökät						
Keitetyt lihapyyörökät (frikadellit)						
Pannupihvi						
Lindströmin pihvi						
Bitoc a ´la Russe						
Ministerinleike						
Jauhelihakastike						
Bolognesé						
Höystöt:						
Sroganoff						
Sianlihakastike						
Pataruuat:						
Karjalanpaisti						
Gulassi						
Lihapata						
Kala-äyriäispata						

Osso Bucco						
Poronkärästys						
Burgundin pata						
Lihakääryleet:						
Täytetyt vasikankääryleet						
Saltimbocca alla Romana						
Ninõs envuoltos						
Sisäelinruuat:						
Maksapihvit						
Jauhemaksapihvit						
Maksahöystö						
Munuaishöystö						
Liekitetyt munuaiset						

Paistettua kateenkorvaa						
Muhennettua kateenkorvaa						
Keittyä naudankieltä						
kuorrutettua poronkieltä						
Leikkeet ja pihvit:						
Jauhotetut ja paistetut leikkeet (uf):						
Metsästäjänleike						
Perhosleike						
Oskarinleike						
Purjehtijan porsaanleike						
Sinappileivitetty porsaanleike						

Täysleivitettyt paistetut leikkeet (uf):						
Wieninleike						
Sweitsinleike						
Holsteinin leike						
Paistetut pihvit (uf):						
Sipulipihvi						
Strindbergin pihvi						
Pariloidut leikkeet ja pihvit (uf):						
Lehtipihvi						
Lankkupihvi						

Entrécote						
Grillipihvi						
Pariloitu porsaanleike						
Kyljykset:						
Porsaankyljys						
Lampaankyljys						
Poronkyljys						
Talouskyljys						
Porterhouse-steak						
T-luupihvi						
Pihvit (sf):						
Chateaubriand						
Tournedos						
Pippuripihvi						
Filet Mignon						
Coeur de filet Provencale						
Kokonaisena paistettu sisäfilee						

Paistit:						
Paahtopaisti						
Patapaisti						
Linnanpaisti						
Lampaanpaisti						
Joulukinkku						
Porsaanpaisti						
Linturuoat:						
Valmistustavat ja menetelmät:						

Täyttäminen						
Silavointi						
Sitominen						
Neulominen						
Ruskistaminen						
Uunissa paistaminen						
Padassa paistaminen						
Paloittelemine						
Keittäminen						
Kuorruttaminen						
Kanaruoat:						
Kanaviilokki						
Kanaa a la Marengo						
Broileria unkarilaiseen tapaan						
Kukkoa punaviinissä						
Yrttibroileria						
Muut linturuoat:						

Paistettua kalkkunaa						
Paistettua hanhea						
Appelsiiniankkaa						
Sorsapaistia						
Paistettua riekkoa						
Kasvisruoat:						
Kuorrutetut kasvikset						
Täytetyt kasvikset						
Kasvispihvit						
Kasvispata						
Kasvislaatikko						
Kasvismurekepihvit						
Ratatouille						
Kasvismuhennos						
Vihannesgratiini						
Sienimuhennos						
Tatit Julienne						
Korvasienimuhennos						
Haudutettu hapankaali						

Leivonta:						
Taikinat:						
Vehnätaikina						
Patonkitaikina						
Perusleipä						
Ruistaikina						
Pizzataikina						
Murotaikina						
Lehtitaikina						
Voitaikina						
Paistotaikina						
Vaahdotaikina						
Tuulihattutaikina						
Kuoriaistaikina						
Tiristystaikina						
Ohukaiset						
Pannukakku						
Vohvelit						
Crepés eli krepit						
Piirakat ja paistokset:						
Marjapiirakka						
Rahka-hedelmäpiirakka						

Voipallot						
Voitangot						
Voiporkkanat						
Voilastut						
Voikolmiot						
Voirusut						
Maustevoit:						
Persiljavoi						
Hovimestarinvai						
Tillivoi						
Aromivoi						
Anjovisvai						
Piparjuurivai						
Kääretortut ja sokerikakut:						
Kääretorttu						
Unelmatorttu						
Sokerikakku						

Suklaakakku						
Täytekakku						
Hyytelöaineet:						
Liivate						
Kuumahyytelöntijauhe						
Kondiittorinjauhe						
Kiisselit:						
Osasuurustus						
Kokosuurustus						
Mehukiisseli						
Vadelmakiisseli						
Raparperikiisseli						
Mustikkakiisseli						
Lakkakiisseli						
Maitokiisseli						
Suklaakiisseli						
Paahtokiisseli						
Luumukiisseli						

Sekahedelmäkiisseli						
Jälkiruokakastikkeet:						
Vaniljakastike						
Mehukastike						
Tuoresosekastike (Melba)						
Hedelmäsosekastike						
Kinuskikastike						
Suklaakastike						
Sokeriliemet						
Silliruokat:						
Sillikaviaari						
Lasimestarin silli						
Roll Mops						
Ruotsalainen silli						

Kalaruoat:						
Tuoresuolattu kala						
Keitetyt kalaruoat						
Kalahyytelö						
Pariloitu kala						
Savustettu kala						
Kalarulla (galanttiini)						
Kalaliemi						
Kirkastettu hyytelöliemi						
Liharuoat:						
Lihapasteijat						
Maksapasteija						
Maalaismaksapasteija						
Broilerinmaksapasteija						
Paahtopaisti						
Lihahyytelö (aladobi)						

Broileriruoat:						
Broileria kasvisten ja hedelmien kera						
Savustettua broilerinfileetä						
Salaatit:						
Lisäkesalaatit:						
Raasteet						
Vihreä salaatti						
Muut lisäkesalaatit:						

Voileivät:						
Sillivoileipä						
Muna-anjovisvoileipä						
Graavikalavoileipä						
Savukalavoileipä						
Kampelavoileipä						
Katkarapuvoileipä						
Salaattivoileipä						
Broilerivoileipä						
Kinkkuvoileipä						
Paahtopaistivoileipä						
Maksapasteijavoileipä						
Tanskalainen voileipä						
Juustovoileipä						
Voileipäkakut:						
Kalakakku						
Lihakakku						
Kasviskakku						
Aamiaiset:						
Suomalainen aamiainen eli aamiaispöytä						
Mannermainen aamiainen						

Englantilainen aamiainen						
Jälkiruoat:						
Hillokkeet:						
Raparperihilloke						
Omenahilloke						
Persikkahilloke						
Luumuhilloke						
Päärynähilloke						
Marja- ja hedelmäsalaatit:						
Marjasalaatti						
Hedelmäsalaatti						

Rahkajälkiruoat:						
Vadelmarahka						
Puolukkarahka						
Hedelmärahka						
Aprikoosi-rahkahyytelö						
Vaahdot:						
Ruusunmarjavaahto						
Suklaavaahto						
Sitruunavaahto						
Jälkiruokahyytelöt:						
Mehuhyytelö						
Marjahyytelöt						

Hedelmähyytelöt						
Kermahyytelöt:						
Puolukkakermahyytelö						
Luumuhyytelö						
Suklaahyytelö						
Nugaahyytelö						
Mangohyytelö						
Minttuhyytelö						
Vanukkaat:						
Hedelmä-riisivanukas						
Vaniljavanukas						
Suklaavanukas						
Mokkavanukas						
Mangovanukas						
Luumuvanukas						

Muistiinpanoja:

Muistiinpanoja:

Muistiinpanoja:

Lähteet:

Huovinen, U.-M., ym. 1992. Ravintolakoulu Perhon ruoanvalmistuksen opetusmonistesarja. Ravintolakoulu Perho.

Kinnunen, E. & Halmevuori, T. 2003 (toim.) Opiskelijan arvioinnin opas ammatilliseen koulutukseen. 3. muutettu painos. Helsinki: Hakapaino Oy.

Kivilinna, S. & Valkamo, K. 1968. Ruokalajien käsikirja. Kolmas painos. Porvoo: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Lehto, P. & Patala, A. 1995. Kokin käsikirja. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Opetushallitus, 2000. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto. Viitattu 12.10.2007.

<http://www.edu.fi/julkaisut/maaraykset/ops/hotelli.pdf>.

Otavan suuri keittokirja, 1993. Neljäs painos. Keuruu: Kustannusosakeyhtiö Otava.

Sandquist-Bolin, B. 1990. Uusi keittokirja. Jyväskylä:
Gummerus kirjapaino Oy.



