

Tampereen ammattikorkeakoulu
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Katriina Kulmala

Kehittämishanke

Hygieniapassikoulutuksen toteuttaminen ja opetusmateriaalin suunnittelu peruskoulupohjaisille ryhmille

Työn ohjaaja Kaarina Ranne
Pori 4/2011

Tampereen ammattikorkeakoulu
Ammatillinen opettajakorkeakoulu
Opettajankoulutuksen kehittämishanke

Kulmala Katriina
Hygieniapassikoulutuksen toteuttaminen ja opetusmateriaalin suunnittelu
peruskoulupohjaisille ryhmille
28 sivua + 1 liitesivua + 7 diasarjaa
Huhtikuu 2011
Työn ohjaaja Kaarina Ranne

TIIVISTELMÄ

Aloitin hygieniapassikoulutuksen suunnittelutyön marraskuun alussa 2010 ja kirjoitin aineiston puhtaaksi huhtikuussa 2011. Tähän väliin sijoittui ajanjakso 12.1 -28.2.2011, jonka aikana toimin ammatillisen opettajan työssä (90 h opetustyötä) WinNovan ravitsemisalan Porin yksikössä ja toteutin suunnittelemani koulutuksen. Opetettava ryhmä oli peruskoulupohjainen ravitsemisalan perustutkintoa suorittavien 13 opiskelijan ryhmä, joista 11 oli aikeissa suuntautua kokiksi ja kaksi tarjoilijaksi.

Hankkeen tarkoituksena oli kehittää hygieniapassikoulutusta kokemuksellisen oppimisen mallia hyödyntäen ja tuottaa opetusta tukevaa materiaalia itselle, sekä opettajille, jotka koulutusta järjestävät. Tarkoituksena oli myös pohtia ja analysoida oman ohjauskompetenssin muodostumista prosessin aikana ja kokemuksellisen oppimisen mallin soveltuvuutta peruskoulupohjaisille oppijoille.

Elintarvikehygieeninen osaaminen on olennainen osa kokin ja tarjoilijan koulutusta. Elintarvikkeiden parissa työskenteleviltä vaaditaan riittävää osaamista seitsemältä osa-alueelta: mikrobiologia, ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito, omavalvonta ja lainsäädäntö. Kehittämishankkeen tuloksena syntyi diasarjan jokaisesta näistä osa-alueesta, jota käytin oppituntien teoriaosuuden materiaalina. Opiskelijoiden tuli osoittaa elintarvikehygieeninen osaaminen Eviran valvomassa hygieniapassitestissä koulutuksen päätteeksi. Kolmestatoista opiskelijasta kymmenen läpäisi testin ensi yrittämällä.

Tärkeä osa tätä kehittämishanketta oli myös hygieniateoreettisen tiedon kytkeminen käytäntöön. Hygieniaosaaminen ei ollut enää oma, erillinen opintokokonaisuutensa vaan, koulutus toteutettiin liitettynä jatkuvaan käytännön ruuanvalmistustustyöhön. Koulutus sisälsi myös kokemuksellisen oppimisen mallin mukaisen oppimistehtävän, sekä opiskelijapalautteen.

Asiasanat: elintarvikehygienia, hygieniapassikoulutus, kokemuksellinen oppiminen

Sisällysluettelo

1 Johdanto.....	4
2 Työskentely-ympäristö.....	6
2.1 Ammattikoulutus	8
2.2 Kokin koulutusohjelma.....	8
2.3 Asiakaspalvelun koulutusohjelma.....	7
3 Kokemuksellinen oppiminen.....	9
3.1 Elintarvikehygieeninen osaaminen.....	10
3.2 Oppituntien suunnittelu.....	11
3.3 Tuntien kulku.....	12
3.3.1 Rakenne.....	12
3.3.2 Oppimistehtävä.....	12
3.3.3 Ilmapiirin luominen.....	14
4 Henkilökohtainen kehittymisen prosessi.....	16
5 Opiskelijoiden kokemuksia.....	18
6 Muutosvastarinta.....	22
6.1 Opiskelijoiden näkökulmasta.....	22
6.2 Opettajakunnan näkökulmasta.....	22
6.3 Henkilökohtaisesta näkökulmasta	23
6.4 Oppilaitoksen näkökulmasta.....	24
7 Yhteenveto.....	26
Lähteet.....	28
Liite 1: Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen.....	

1 Johdanto

Hankkeen tarkoituksena oli kehittää hygieniapassikoulutusta kokemuksellisen oppimisen mallia hyödyntäen ja tuottaa opetusta tukevaa materiaalia itselle, sekä opettajille, jotka koulutusta järjestävät. Tarkoituksena oli myös pohtia ja analysoida oman ohjauskompetenssin muodostumista prosessin aikana.

Syksyllä 2010 minua pyydettiin WinNovan majoitus- ja ravitsemisalalan Porin yksikköön tekemään ammatinopettajan sijaisuutta. Tutustuin jakson opetussuunnitelmaan ja kävi ilmi, ettei hygieniakoulutukseen ollut saatavissa mitään materiaalia, vaan jokainen opettaja hoiti kurssin omalla tavallaan. Tarjouduin kehittämään materiaalia, joka olisi jatkossa kaikkien käytettävissä. Samalla halusin kokeilla uudenlaista opetustapaa, joka olisi enemmän kytköksissä käytäntöön. Kehittämishankkeeni toteuttamisvaihe sisälsi 90 tuntia opetustyötä.

Hygieniosaamistodistus eli hygieniapassi vaaditaan kaikilta henkilöiltä, jotka työskentelevät elintarvikkeiden parissa. Koulutusta järjestävät elintarvike-, ravintola- ja laitostalouden oppilaitokset. Yleensä ne kuuluvat osana näiden alojen perustutkintoihin, mutta kurseja järjestetään myös ulkopuolisille opiskelijoille. Koulutuksissa käytettävä materiaali on oppilaitoskohtaista ja tunteja pitävän opettajan vastuulla.

Koska minulla ei ollut opettajan työstä kokemusta aloittaessani tämän koulutuksen, olen tässä kehittämishankkeessani tutkinut myös omaa opettajaksi kehittymiseni prosessia samalla kun olen luonut materiaalia hygieniapassin suorittamista varten. Näkökulmana on kokemuksellinen oppiminen, joten kaikki luomani teoria-aineisto on sidoksissa käytäntöön. Tuntien rakenne ravitsemisalalan opintosuunnitelmassa mahdollisti tämän hyvin. Lähes jokaiseen työpäivään kuului sekä teoriaa että käytännön työtä, joskin muutoksia oli mahdollista tehdä aina tarvittaessa. Ryhmä jota opetin oli peruskoulupohjainen, ensimmäisen vuoden ravintola-alan perustutkintoa suorittavien oppilaiden ryhmä. Ryhmässä oli 13 oppilasta.

Jakson loppupuolella oppilaat suorittivat hygieniapassitestin. Elintarvikehygieeninen osaaminen osoitetaan Eviran mallin mukaisella hygieniosaamistodistuksella.

Hygieniosaamistodistuksia myöntävät Eviran hyväksymät osaamistestaajat, joita toimii noin 1900 eri puolella Suomea. Oppilaista 10 suoritti testin hyväksytysti ensimmäisellä kerralla. 3 oppilasta suoritti testin useampaan kertaan ennekuin läpäisi sen. Vertailun vuoksi rinnakkaisluokan onnistumiset olivat 2 läpäissyttä 15 :sta ensimmäisellä yrittämällä.

Jakson loputtua oppilaat vastasivat myös pienimuotoiseen kyselyyn, jonka kysymykset olen laatinut kokemuksellisen oppimisen näkökulmasta. Tulokset esitellään hankkeen lopussa.

2 Työskentely-ympäristö

Kehittämishankkeen toteuttamisvaiheen työympäristö oli WinNovan (Länsirannikon koulutus Oy) Liisanpuiston toimipiste. Entiseltä nimeltään Porin hotelli- ja ravintolaoppilaitos. WinNova on monialainen ammatillinen oppilaitos, jolla on tutkintoon johtavaa koulutusta yli 30 eri perustutkintoon.

Länsirannikon Koulutus Oy WinNova järjestää ammatillista toisen asteen perustutkinto-, lisä- ja täydennyskoulutusta sekä muuta ammatillista aikuiskoulutusta osakeyhtiömuotoisesti. Yhtiö on aloittanut varsinaisen toimintansa 1.1.2010.

(<http://www.winnova.fi/sivu.aspx?taso=2&id=215>)

Olen itse valmistunut Porin hotelli- ja ravintolaoppilaitoksesta ravintolakokiksi v.1995 ja suurin osa silloisesta opettajakunnasta toimii edelleen kyseisessä oppilaitoksessa opettajina. Työskentely-ympäristön ilmapiiriin vaikutti se seikka, että entiset opettajani olivat nyt kollegoja. Opetettavakseni sain ensimmäisen vuoden ravitsemisalan perustutkintoa suorittavien oppilaiden ryhmän, jossa oli kolmetoista, iältään 16-18 vuotiasta opiskelijaa. Ryhmä oli toiminut yhdessä syyslukukauden, opettajanaan Taina Jylli. Aloitin ryhmän kanssa 12.1.2011 kolmannen jakson, vastuualueenani ruuanvalmistus ja hygieniakoulutus. Jakson pituus oli 4 viikkoa. (Liite 1: Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen)

Ruuanvalmistustunnit pidettiin pääasiassa talon opetuskeittiöissä, jossa käytettävissä on ammattitason keittiölaitteet ja varusteet. Tiedonhankintatunteja pidettiin atk-luokassa, ja koulun kirjastossa. Teoriatunteja pidettiin koulun niissä luokissa, joissa oli Power Point kuvien katselun mahdollistavat laitteet.

2.1 Ammattikoulutus

Ammatillisen koulutuksen tarkoituksena on ylläpitää ja kohottaa väestön ammatillista osaamista, kehittää työelämää ja vastata sen osaamistarpeita sekä edistää työllisyyttä.

Ammattikoulutus muodostuu kolmesta peruselementistä: ammatillisista perustutkinnoista, ammattitutkinnoista ja erikoisammattitutkinnoista, jotka muodostavat osaamisvaatimustensa suhteen jatkumon eri ammattialoilla. Sekä nuoret että aikuiset voivat opiskella samoihin ammatillisiin perustutkintoihin. Työelämässä jo työkokemusta saaneet, ilman tutkintotodistusta olevat voivat näyttää osaamisensa myös näyttötutkintojärjestelmän avulla.

Nuorten koulutus on pääsääntöisesti ammatillista peruskoulutusta, joka johtaa 120 opintoviikon laajuiseen perustutkintoon. Siihen haetaan yleensä yhteishaun kautta. Koulutus voidaan järjestää lähi-, etä- ja monimuoto-opetuksena, oppisopimuskoulutuksena tai muutoin työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä. Ammatillisen peruskoulutuksen yhteydessä voidaan lisäksi järjestää valmistavaa koulutusta, jonka kautta erilaiset opiskelijat voivat parantaa valmiuksiaan tai valmistautua ammatillisten perustutkintojen suorittamiseen.

Aikuisten koulutuksella tarkoitetaan ammatillista perus-, lisä- tai täydennyskoulutusta, joka on ammattitaidon hankkimistavasta riippumattomia, näyttötutkintoina suoritettavia perustutkintoja, ammattitutkintoja ja erikoisammattitutkintoja tai niihin valmistavaa koulutusta sekä muuta koulutusta. Aikuisten koulutus järjestetään pääosin omaehtoisena koulutuksena, työvoima-, oppisopimus- tai henkilöstökoulutuksena. Valmentava koulutus ohjaa eri ammattialoille ja kehittää osallistujien työnhaku- ja tietotekniikkavalmiuksia sekä tukee maahanmuuttajien kotoutumista. (<http://www.winnova.fi/sivu.aspx?taso=2&id=215>)

2.2 Kokin koulutusohjelma

Kokki suunnittelee ja valmistaa kylmät ja lämpimät ruokalajit erityyppisissä ravintoloissa. Hän tuntee ruoka-aineet, valmistettavat ruokalajit, ruokakulttuurit ja –trendit ja tietää, miten tuotanto järjestetään toimivaksi ja tehokkaaksi. Kokki on perehtynyt myös raaka-aineiden hankintaan ja varastointiin, asiakaspalveluun ja ravitsemuskysymyksiin. Hänen tulee olla ehdottoman hygieeninen työssään. Kokin tehtäviin voi kuulua myös ruoan tarjoilua. (https://www.winnova.fi/captum_tuotekortti.aspx?id=210&taso=1&ti)

2.3 Asiakaspalvelun koulutusohjelma

Tarjoilija toimii kahviloiden, ruoka- ja juomaseurusteluravintoloiden asiakaspalvelutehtävissä. Hän tuntee hyvin myytävät ruoka-, juoma- ja kokoustuotteet sekä liikeideoiden mukaiset palvelutavat ja -etiketit ja anniskeluasiat. Ammattitaitoinen tarjoilija on kielitaitoinen, ystävällinen ja huoliteltu ja pitää työskentelystä ihmisten parissa. Tarjoilija tehtäviin voi kuulua myös ruoan valmistusta. (https://www.winnova.fi/captum_tuotekortti.aspx?id=210&taso=1&ti)

3 Kokemuksellinen oppiminen

Oppimateriaali ja käyttämäni opetustapa pohjautui kokemukselliseen oppimiskäsitykseen. Humanistiseen psykologiaan pohjautuvassa kokemuksellisessa oppimisessa oppiminen perustuu oppijan kokemuksiin ja itsereflektioon eli kykyyn arvioida omia kokemuksiaan ja omaa oppimistaan uuden oppimisen pohjaksi – se on muutakin kuin tiedon prosessointia. Tavoitteena on itsensä toteuttaminen ja ”minän” kasvu. Itseohjautuvuus, minän kasvu ja valmiudet itsereflektioon nähdään ihmiselle myötäsyntyisinä (von Wright 1997, 17). Reflektiivisyys eli kyky pohtia ja kyseenalaistaa perusolettamuksia on toimintaa, jossa ihminen tutkii kokemuksiaan, ajattelee ja arvioi tekemäänsä tavoitteena uuden ymmärtämisen taso. Oppimiseen liittyy myös motivaatio, vapaa tahto ja vastuu: oppijalla on vastuu omasta oppimisestaan.

Kokemuksellinen oppiminen voidaan ymmärtää oppijaa monipuolisesti koskettavana ja aktivoivana toiminnallisena prosessina, joka käyttää hyväkseen eri aistikanavia, tunteita, elämyksiä, mielikuvia ja mielikuvitusta – kokemuksia. Keskeistä on persoonallisen ja sosiaalisen kasvun tukeminen sekä oppijan itsetuntemuksen lisääminen, tietoisuus omasta oppimisesta ja oppimaan oppiminen sekä käsitykset oppimisen kohteista. Oppiminen on konstruktivisen tiedonkäsityksen mukaista jatkuvaa tiedon syventämistä ja ymmärtämistä, oman tietämisen rakentamista. Kokemuksellisen oppimiskäsityksen mukaan oppiminen on kokemusten muuttumista ja laajentumista (Kupias 2002, 16).

Kokemuksellisessa oppimisessa

- lähtökohtana ovat oppijan tarpeet ja motivaatio
- pohditaan ja suunnitellaan yhdessä tavoitteita ja sisältöjä
- tarkastelussa lähdetään liikkeelle oppijoiden kokemuksista
- tuetaan oppijan kasvua ja itseohjautuvuutta
- opettaja on oppimisen tukija, oppijalla vastuu omasta oppimisestaan
- itseohjautuvuus toimii, jos opiskelu koetaan mielekkääksi.

(<http://oppimateriaalit.jamk.fi/oppimiskäsitykset/oppimiskäsitykset/humanistinen-kokemuksellinen-oppiminen>)

3.1 Elintarvikehygieeninen osaaminen

Elintarvikehygieenisellä osaamisella tarkoitetaan elintarvikehygienian perusteiden hallintaa, tietojen ja taitojen jatkuvaa ylläpitoa ja päivittämistä sekä ajankohtaisten alaa/toimipaikkaa/toimintaa koskevien muutosten huomioimista osana yrityksen omavalvontaa. Elintarvikehygieenisen osaamisen päämääränä on varmistaa, että elintarvikealan toimija tuottaa / luovuttaa asiakkailleen turvallisia elintarvikkeita.

Sen lisäksi, että hyvä elintarvikehygienia vähentää elintarvikkeiden terveystriskejä, sillä voidaan myös pienentää yrityksen hävikkiä. Elintarvikkeiden parissa työskenteleviltä vaaditaan riittävää osaamista seitsemältä osa-alueelta: mikrobiologia, ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito, omavalvonta ja lainsäädäntö.

Elintarvikehygieenisestä osaamisesta säädetään yleisessä elintarvikehygieniasetuksessa (852/2004/EU) sekä elintarvikelaissa (23/2006). Elintarvikealan toimijan velvollisuus on kustannuksellaan varmistaa, että elintarvikkeita käsitteleviä työntekijöitä koulutetaan ja ohjataan heidän työtehtäviensä edellyttämällä tavalla. Lisäksi työnantajan/elintarvikealan toimijan on varmistuttava siitä, että sellaisilla henkilöillä, jotka käsittelevät työkseen elintarvikehuoneistossa pakkaamattomia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita on elintarvikehygieenistä osaamista osoittava hygieniaosaamistodistus (l. "hygieniapassi"). Käytännön hygieniaosaaminen on sitä, että todistuksella osoitettuja tai muuten hankittuja tietoja ja taitoja viedään jokapäiväiseen työhön. Hygieniaosaamisen periaatteen toteutumisen kannalta on tärkeää, että sekä yrityksen työntekijät, että johto sitoutuvat teoreettisen osaamisen lisäksi myös käytännössä noudattamaan hyviä hygieniakäytäntöjä (Kaikkonen, Mäkynen, Tiusanen & Viinikka 2010, 10-13). Siksi kokemuksellisen oppimisen menetelmä soveltuu erityisen hyvin hygieniaosaamisen opettamiseen.

3.2 Oppituntien suunnittelu

Aloitin oppituntien suunnittelun laatimalla opintosuunnitelmaan perustuvan kokonaisuussuunnitelman. Opintojakson aikana tuli käydä läpi lisäkesalaatit, kalaruuat, kastikkeet: Veloute, Bechamel, broilerruuat, murotaikina, vaahtotaikina sekä muut kylmät jälkiruuat. Kaikkeen tähän nivoutuneena hygieniaosaaminen. (Liite 1: Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen) ja sen kaikki seitsemän osa-aluetta; mikrobiologia, ruokamyrkytykset, hygieeniset työtavat, henkilökohtainen hygienia, puhtaanapito, omavalvonta ja lainsäädäntö.

Lähestymistavaksi pyrin ottamaan kokemuksellisen oppimisen. Ensimmäinen tunti perustui vuorovaikutusaloitukseen, jossa pyritään siihen, että oppijoiden ja kouluttajien yhteistyö lähtee hyvin liikkeelle. Vuorovaikutusta korostavalla aloituksella pyritään luomaan suotuisa työskentelyilmapiiri ja pyritään helpottamaan kaikkien osallistumista. Vuorovaikutusaloitus voidaan toteuttaa esimerkiksi seuraavien menetelmällisten ratkaisujen avulla:

- keskustelu opiskelun luonteesta ja tavoitteista
- erilaiset tutustumistehtävät
- toisten haastattelut
- roolipelit esimerkiksi ns.teekutsut tai cocktailtilaisuus

(Kupias 2002, 28).

Tavoitteeni aluksi oli luottamuksellisen ja keskustelevan ilmapiirin muodostuminen . Etsin tähän sopivaa ryhmäytymistehtävää ja löysin ”intiaaninimet”-tehtävän (Sauvola,U.http://www.espoonvapaaehtoisverkosto.fi/mallit/.../kouluttajan_avuksi.pdf) . Jokainen oppilas valitsi itselleen listasta intiaaninimen joka kuvasi hänen olotilaansa sillä hetkellä ja esitteli itsensä nimen avulla. Olin tehnyt myös itselleni intiaaninimen ja esittelin itseni sen avulla. Samalla keskustelimme mihin kukakin aikoi opinnoissaan suuntautua ja mistä oli tullut tähän tilanteeseen. Asetimme yhteisiksi tavoitteiksi hygieniaosaamisen merkityksen ymmärtämisen kokin työssä ja hygienieatestin läpäisemisen, sekä hygieniaosaamisen toteuttamisen eri ruoanvalmistusvaiheissa.

Oppituntien suunnittelussa lähtökohtana oli jo opittu tieto, jonka pyrin saamaan selville keskustelemalla ja kyselemällä oppilailta itseltään, sekä heidän ryhmänohjaaltaan. Otin

selvää mitä he olivat jo aiemmin käyneet läpi syksyn aikana. Kävin oppilaiden kanssa myös kahdenkeskisiä keskusteluja keittiötyön ohessa. Keskustelujen aikana oppilaat avautuivat keskustelemaan yllättävänkin henkilökohtaisella tasolla, joka auttoi minua ymmärtämään heidän lähtökohtiaan ja valmiuksiaan oppimiseen.

3.3 Tuntien kulku

3.3.1 Rakenne

Peruskoulupohjaisilla opiskelijoilla ei juurikaan ollut aikaisempia kokemuksia opittavasta asiasta, joita olisivat voineet jakaa, päivien aloitus tapahtui yleensä lähtemällä liikkeelle teoriasta. ”Joskus kokemuksia ei ole, ja silloin liikkeelle voidaan lähteä teoriasta, mallista tai yleistyksestä ja edetä aktiiviseen kokeiluun. Siitä saadaan kokemuksia käsiteltäväksi ja pohdittavaksi. Näiden kokemusten ja pohdintojen jälkeen mallia, teoriaa tai yleistystä muutetaan tarvittaessa, kokeillaan uutta mallia käytännössä, saadaan kokemuksia jne.” (Kupias 2002, 23).

Teoriatunnit oli sijoitettu aamuihin ja saatoin vaihdella niiden kestoja tunnista kolmeen tuntiin käsiteltävän materiaalin ja oppilaiden viriketason mukaan. Aamun teoriatunneille suunnittelin hygieniaosaamiseen liittyviä dioja, jotka kulkivat Winnovan oman hygieniaosaamisvihkosen otsikoiden mukaan. Sisällön dioihin ja oheismateriaaliin sain Eviran nettisivuilta, Kokkiprokkis kirjasta, Winnovan hygieniaosaamisvihkosesta ja omista restonomiopintojen aikaisista materiaaleista (V. 2000). Diat sisältävät paljon kuvia, joiden tarkoitus oli herättää keskustelua ja kysymyksiä, virkistää ja miellyttää silmää. Tekstiä oli yleensä vain muutaman lauseen verran, jotka olivat vuoropuhelun tukena. Diat kävimme läpi keskustellen ja täyttäen Eviran hygienteestin mallikaavaketta. Oppilaat osallistuivat keskusteluihin aluksi nihkeästi, mutta opintojen edetessä enenevässä määrin. Kannustin omien kokemusten esille tuomiseen aina kun mahdollista.

3.3.2 Oppimistehtävä

Oppimistehtävä on oppimisen tuki. Se on väline suuntautua opittavaan asiaan tai soveltaa opittua käytäntöön. Parhaimmillaan se on teorian ja käytännön kohtaamista –

ahaa-elämyksen kokemista. Oppimistehtävän avulla on myös mahdollista arvioida, mitä jo osataan. (Kupias 2002, 64).

Oppimistehtävää suunnitellessani tutustuin myös Vygotskin situationaalisuutta, sekä opettajan ja oppilaan yhdessä jakamaa vastuuta oppimisesta korostavaan opetusmalliin, joka pyrkii ensisijassa välittämään ekspertille ominaisia taitoja opettajan ja oppilaan yhteisen toiminnan kautta mallintamisen ja valmentamisen sekä tilannekohtaisen tuen välittämänä. Opettajan tehtävänä on saattaa läpinäkyväksi omia ajatteluprosessejaan sekä tehokkaita ekspertin käyttäytymiselle ominaisia ajattelu- ja toimintamalleja. Oppimistehtävät ovat tyypillisesti monimutkaisia, autenttisia ja usein myös opettajalle uusia, ennen ratkaisemattomia. Oppimisen arviointi kohdistuu pitkälti prosessiin ja sen seurauksena opittuun käyttäytymiseen. (Julkunen 1998, 169).

Suunnitellessani oppimistehtävää pyrin pitämään mielessä mikä ja minkälainen on hyvä oppimistehtävä.

- johtaa olennaisen oppimiseen
- on mielekäs
- avaa opittavan asian merkityksen ja tarkoituksen myös silloin, kun oppija tekee itsekseen tehtävää
- on mahdollinen, eli aineisto on oppijan hankittavissa kohtuullisesti
- on liitettävissä oppijan kokemusmaailmaan
- on oikein mitoitettu, sillä sen tekemiseen vaikuttavat oppijan valmiudet ja tehtävän suoritus aika
- sisältää teorian ja käytännön yhteyden
- edellyttää opiskeluaineiston analysointia ja tiedon soveltamista
- yhdistyy opittavaan kokonaisuuteen ja aiemmin opittuun
- sisältää oppimisprosessi, jossa on mukana myös itsearviointi ja kehittävä arviointi (Kupias 2002, 64).

Kävimme ensin läpi lounaslistasuunnittelun kriteerejä ja sen jälkeen opiskelijat saivat ryhmissä suunnitella ja valmistaa lounaskokonaisuuden alku-, pää- ja jälkiruokineen. Annoin oppilaiden itse jakautua ryhmiin, (jonka huomasin myöhemmin virheelliseksi ratkaisuksi), koska en tuntenut heitä entuudestaan. Pääraaka-aineena tuli käyttää

broileria, muita rajaavia kriteereitä en antanut. Opiskelijat etsivät itsenäisesti tietoa netistä ja kirjoista. Päättivät valmistettavan kokonaisuuden ottaen huomioon erikoisruokavaliot, etsivät reseptit, laskivat tarvittavat raaka-aineet, muunsivat reseptit ryhmän kokoa vastaaviksi, etsivät ja sovelsivat raakaa broileria koskevia hygieniosaamisen sääntöjä käytännössä, suunnittelivat ryhmän sisäisen työnjaon, laativat valmistusaikataulun, arvioivat omaa ja toisten toimintaa sekä suullisesti, että kirjallisesti. Tehtävän toteutuksen ajan pystyin myös kartoittamaan jo olemassaolevaa osaamista.

Kannustin opiskelijoita itseohjautuvuuteen antamalla heille vapauden laatia ryhmän sisäinen työjako. Näin vältyttiin tilanteelta, jossa sama opiskelija joutuu aina tekemään samoja töitä. Ryhmän sisällä jokainen sai valita itselleen mieluisan tehtävän. Lounaskokonaisuudet valmistettiin sekä omalle ryhmälle että etukäteen sovitulle arvioivalle opiskelijaryhmälle. Ruokailun jälkeen kokonaisuudet arvioitiin sekä kirjallisesti, että suullisesti. Lopuksi annoin oman kirjallisen palautteeni ryhmille.

Tehtävän aikana opiskelijat huomasivat itse esim. mitkä ruuat eivät sovi lounastarjoiluun ja mitä sopiva annoskoko merkitsee. Tärkeänä asiana opittiin myös ruuanvalmistuksen ajoittaminen oikein. Esimerkiksi, jos tarjotaan pastaa, se pitää valmistaa vasta juuri ennen tarjoamista jne. He oppivat myös monta muuta asiaa, ilman että minun tarvitsi niitä heille kertoa.

3.3.3 Ilmapiirin luominen

Oppimisilmapiirin merkitys on kuitenkin ratkaisevan tärkeä oppimisen onnistumiselle. Rennossa ja avoimessa ilmapiirissä oppiminen on helpompaa kuin jännittyneessä ja pelokkaassa. Ilmapiirin ja oppimisen kannalta on tärkeää, että koulutuksessa sallitaan vaihtoehtoisia mielipiteitä ja kannanottoja. Oppimisilmapiirin tulisi olla niin turvallinen, että uskalletaan esittää ”hulluja” ja ”tyhmiäkin” kysymyksiä. (Kupias 2002, 48).

Avausvaiheen tehtävänä on myönteisen keskusteluilmapiirin luominen, yhteyden rakentaminen ja kokonaistilanteen jäsentäminen. Hyvän keskusteluilmapiirin olennaisena edellytyksenä pidetään hyväksyvää ilmapiiriä. Siihen sisältyvät mm.

- *Oppijoiden kunnioittaminen*

Osallistujia arvostetaan. Keskustelun lähtökohtana ovat osallistujien omat kokemukset ja havainnot.

- *Kouluttajan aito ystävällisyys ja kiinnostus oppijoita kohtaan*

Kouluttaja on aito, tasavertainen toisen hyväksyvä ihminen. Hän ei linnoittaudu auktoriteettiasemansa taakse. Tämä merkitsee mm. fyysisesti rinnakkain toteutuvaa keskustelua, siksi keskustelutilanteen ulkoiseenkin järjestämiseen kannattaa kiinnittää huomiota.

- *Empatia*

Empatia on kyky asettua toisen asemaan kuitenkin menettämättä omaa näkökulmaansa. Kouluttajan tulee kyetä myötäelämään myös osallistujien tunneilmaisuja (Kupias 2002, 55).

Nämä edellämainitut asiat ovat oman opetukseni perustekijöitä. Poistuin tietoisesti luokan etuosasta ja tulin istumaan pulpettiin lähemmäs oppilaita, jotka yleensä istuutuivat luokan takaosaan ja reunoille, kun halusin hyvän keskusteluilmapiirin muodostuvan. Eräs opiskelijoiden luvaton poistumistilanne osoitti heti yhteistyömme alussa, kuinka tärkeää oli se, etten linnoittautunut oman auktoriteettiasemani taakse. Osa oppilaista poistui kesken päivän koulusta ja koin sen mielenilmauksena minua ja työtapojani kohtaan. Seuraavana päivänä otin asian puheeksi heidän kanssaan ja kerroin miten olin asian kokenut ja kysyin heiltä mikä oli mennyt vikaan? Opiskelijat olivat noloja, hämmästyneitä ja todella pahoillaan. He olivat lähteneet kesken päivän syömään kaupungille, eivätkä enää viitsineet vaivautua loppupäiväksi paikalle. Heillä ei ollut mitään minua tai opetustapojani vastaan. Tämän jälkeen oppilaat olivat tunnollisesti paikalla aina ja ilmoittivat poissaoloista asiallisesti ja sovitun mukaisesti.

Intiaani-nimitehtävä oli luonut ryhmään mukavan ja rennon tunnelman. Opiskelijat alkoivat käyttää intiaaninimiä toisistaan päivittäin. Sovimme opiskelijoiden kanssa, että voimme esittää avoimesti kysymyksiä puolin ja toisin. Minä tarvitsin heidän apuaan talon sääntöjen ja toimintatapojen sekä atk-laitteiden kanssa ja he puolestaan tarvitsivat minun apuani yhdessä sovittuihin oppimistavoitteisiin pääsemisessä.

4 Henkilökohtainen kehittymisen prosessi

Yhtenä tärkeänä tavoitteena kehittämishankeessani oli henkilökohtainen opettajaksi kehittymisen prosessi. Kirjoitin ylös tunteuksiani ja ajatuksiani koko opintojakson ajan. Tunteukset vaihtelivat innokkaasta ja positiivisesta aina uupumukseen asti. Koska ihmiskäsitykseni perustuu evankelis-luterilaiseen uskoon, ajattelen että jokaisella ihmisellä on oikeus tulla rakastetuksi ja hyväksytyksi sellaisena kuin on, ja jokaisella on tarkoituksensa tässä maailmassa ja omat erityiskykynsä ja heikkoutensa. Opettajana tehtäväni on antaa tukea ja opastusta oppijan henkisen kasvun tueksi käytännön ammattiosaamisen muodostumisen lisäksi. ”Lapsen asettaminen itseisarvoksi ei merkitse, että hän voi kasvaa vapaasti, ilman ohjausta ja opastusta. Lapsen ja nuoren itseisarvo on sitä, että kuullaan hänen tarpeitaan, ajallaan ja vakavasti”. (Luukkainen & Valli 2002, 139).

Huomasin työssä kuinka erilaisia ihmiset voivat olla ja kuinka paljon se vaatii opettajalta ottaa huomioon jokaisen oppijan erityistarpeet. Oli hetkiä jolloin jouduin luopumaan huolella valmistamastani tuntisuunnitelmasta ja keskittyä opastamaan jotakin oppilasta ihan kädestä pitäen. Onneksi opetettavan ryhmän koko oli tarkoitukseen nähden sopiva 13 oppilasta, joten minulla oli aikaa jokaiselle ja ryhmätöihinkin oli riittävästi oppilaita.

”Jos perheet voivat huonosti, heijastuu se kouluun. Jos vanhemmat ovat väsyneitä, ovat yleensä heidän lapsensakin”. (Luukkainen & Valli 2002, 139) Asia joka minulle tuli täytenä yllätyksenä ja mihin en ollut osannut varautua millään tavalla, oli kuinka paljon opettajalta vie aikaa oppilaiden poissaolojen, tupakoinnin tai käytöshäiriöiden kontrollointi. Aika ajoin tuli hetkiä jolloin koin olevani enemmän äiti kuin opettaja ja tunsin tämän vuoksi väsymistä ja turhautumista. Ryhmä, jonka kanssa työskentelin oli kuitenkin yksi koulun hyvämaineisimmista. ”Nuoret ovat se peili, josta heijastuu jo ennakoivina merkkeinä yhteisön henkinen suunta, ahdistus, toiveikkuus, rohkeus tai alistuminen”. (Luukkainen & Valli 2002,139). Tässä 13 oppilaan ryhmässä oli seitsemällä henkilökohtainen, erityistä tukea tarvitsevan opintosuunnitelma eli HOIJKS. Ammatillinen erityisopetus on tarkoitettu opiskelijoille, jotka tarvitsevat erityisiä opetusjärjestelyjä tai opiskelijahuoltopalveluja. Erityisopetukseen nimeämisellä pyritään turvaamaan opiskelijan oikeus saada riittävästi ohjausta ja tukea opintojen aikana.

Kun opettajien keskuudessa puhutaan "hoiksatusta" opiskelijasta, siihen sisältyy negatiivinen ajatus "ongelmaoppilaasta".

Opintojakson aikana käsitykseni omasta opettajuudestani sai "raamit" joihin nyt jatkossa voin tukeutua ja saada syvyyttä. "Luottamus omaan ammattitaitoon tulee omien oppimaan oppimisen prosessiesi kautta. Jos olet hyvä opettaja, et ole puhuva tietosanakirja vaan hyväksyt itsesi kyselevänä ja asioista selvää ottavana ihmisenä. Rohkeus antaa oppilaillesi esimerkki omasta jatkuvasta oppimisprosessistasi on yksi kaikkein parhaita opetuksia."(von Wright 1998, 43) .

Asia, jota opettajaksi ryhtymisen alussa pelkäsin oli se, että riittävätkö minun tietoni ja taitoni muiden opettamiseen? Nyt olen ymmärtänyt että tärkeintä opettajuudessani eivät ole ne käytännön tiedot ja taidot jotka minulla nyt on, vaan se kuinka hyvin pystyn olemaan tukena opiskelijoiden oppimaan oppimisen prosessissa. Omia tietojani ja taitojani voin kasvattaa samalla, kun toimin opettajan työssä.

Opettajan käytettävissä olevat havainnollistamisvälineet ovat kehittyneet huomattavasti niistä ajoista kun itse olen ollut opiskelijana. Atk-laitteet ja videotykit luokissa mahdollistavat aivan uudenlaisia esitystapoja, joita haluan oppia käyttämään opetuksessa. Hygieniaosaaminen ei ole opiskelijoiden mielestä kaikkein mielenkiintoisimpia aiheita, joten panostin siihen liittyvien diojen suunnitteluun paljon, jotta opiskelijoiden mielenkiinto heräisi. Opettelin käyttämään kotikoneellani olevaa Open Office diojen suunnitteluohjelmaa. Kuvina pyrin mahdollisimman paljon käyttämään värikkäitä, luonnonläheisiä, inspiroivia ja miellyttäviä kuvia. Diat ja muistiinpanot tallensin muistitikulle. Minkäänlaista perehdytystä en saanut videotykin ja muiden laitteiden käyttöön. Opin käyttämään niitä opiskelijoiden opastuksella.

5 Opiskelijoiden kokemuksia

Opiskelijoiden kokemuksia pyrin kyselemään ja kartoittamaan koko opintojakson ajan, mutta, jakson päätteeksi laadin myös kyselylomakkeen oppilaille johon vastasi 8 opiskelijaa 13:sta.

1. Oliko opetustavassa jotakin erilaista verrattuna aikaisempiin ammatinopetustunteihin? Jos oli, niin mitä ja miten koit sen?

Ei ollut.

Oli. Hommien määrä kasvoi minkä myötä kasvoi myös kiire, mikä ei ollut hyvä asia.

Ei ollut. Ihan normaalisti on mennyt.

Tunnit oli paljon rennommat ja opettaja oli hyvä.

Opetus hieman erilainen, mutta asiat jäi hyvin mieleen. Opetus oli hyvää ja sai tulla kysymään, jos jotain jäi epäselväksi.

Oli! No ensin oli jotenkin ihan ihmeellinen tapa, mut sitte kun siihen tottu ni tää oliki tosi kivaa istuu teorialunneil :).

Ei siinä hirveesti ollu mitään poikkeavaa. Mutta positiivisesti!

2. Mitä uutta mielestäsi opit jakson aikana?

Kalan käsittely!

Hygieniajuttui tuli aikas paljon, onkos kumma? :D

Miten silakat ja lohi fileerataan.

Hygieniosaamista, kalaruokien tekoa.

Kalasta kaiken, hygieniasta kaiken. Ja erilaiset broilerruoat.

Kalan filerointi (vaikka leikkasin sormeeni). Broilerista. Lisäkesalaateista

Tiskikoneen takaa pitää pyyhkiä roiskeet. Lisäksi ruoanvalmistuksen ajastamista.

Perkaamisen.

3. Kuvaile miten koit ilmapiirin jakson aikana? Tapahtuiko siinä muutoksia?

Luokan ilmapiiri ei muuttunut.

Ei kai..

Parempi tunnelma oli nyt kuin ennen :).

Samanlainen kun aina. Koko muu luokka yhdessä paitsi pari tyyppiä erillään.

Ihan jees. Ei.

Semmone samallaine ko ain ennenki. Ei paljoo muuttunu.

Normaali.

Ei tapahtunut. Samanlainen kuin ennenkin.

4. Syntyikö mielestäsi opettajan ja oppilaiden välille luottamuksellinen ilmapiiri?

Kyllä!

Kyllä!

Epäilen.

Syntyi. Pystyin avoimesti tulla kertomaan asioista.

Kyllä, opettaja kuunteli hyvin ja ymmärsi.

Kyllä syntyi! Ainakin omasta mielestä.

Suurin piirtein.

Kyllä

5. Saitko kerrotuksi omia ajatuksiasi / mielipiteitäsi?

Kyllä.

Sain! Vaikka en kaikkia uskaltanut.

Kyllä sain.

Sain.

Sain, mut jätin väliin.

Juup.

Juu.

Jotenkin.

6. Haluaisitko vaikuttaa enemmän opetettavan asian käsittelytapaan tai sisältöön?
Miten?

Kyllä. Tehdä se omalla tavalla.

Enemmän tehtäisiin itse päätettyjä aterioita.

No en :D.

En.

En.

En..

En haluaisi.

7. Palautetta opettajalle: mitä hyvää, mitä kehitettävää?

Panosta laatuun, älä määrään.

Olet loistava opettaja.

Kaikki oli hyvää:) kiitos!

Hyvää: hyvä opetus. Kiva ope.

Ihan hyvin opetti, mut sais ottaa lunkimmin. Etikka ja punakaali ei sovi yhteen.

Pelkkää plussaa!

Kaikki meni ihan jees.

6 Muutosvastarinta

6.1 Opiskelijoiden näkökulmasta

”Kun ryhdytään opettamaan konstruktivistisen ihmis- ja oppimiskäsityksen pohjalta, yksi ennakoitavissa oleva vaikeus on, että opettaja itse ja erittäin pitkälti myös opiskelijat kokevat helposti, ettei opettaja tee riittävästi tai mitään, vaan siirtää kaiken tekemisen opiskelijoille.”(von Wright 1998, 32). Opiskelijapalautteessa tämä käy selvästi ilmi erään opiskelijan kommentissa: ” Hommien määrä kasvoi, minkä myötä kasvoi myös kiire, mikä ei ollut hyvä asia.” Opiskelijat olivat selkeästi tottuneet vain valmiin tiedon vastaanottamiseen. Heillä ei tämän vuoksi ole myöskään haluja tai edes uskallusta yrittää vaikuttaa opetettavan asian käsittelytapaan tai sisältöön, kuten kyselyssä käy ilmi. Taustalla on totuttu tapa tai pelko työmäärän lisääntymisestä. Työmäärän lisääntymisestä huolimatta opiskelijat totesivat asioiden jääneen paremmin mieleen ja teoriatunneilla olikin totutusta poiketen kivaa.

”Kun opettaja lähtee siitä, että oppiminen on oppijan omaa aktiivista toimintaa, opiskelijat joutuvat aivan uudenlaisen tilanteen eteen. Pitkä koulussa opittu perinne on saattanut kouluoppimisen pitkälle rutinoituneeksi.” (von Wright 1998, 31).

Huomasin, että opiskelijat tähtäsivät enemmän suoritusmerkintöjen saamiseen, kuin kurssin sisällön oppimiseen. Osa opiskelijoista oletti saavansa kurssista hyväksytyt arvosanan vain sillä perusteella, että ovat vaivautuneet tulemaan paikalle. Ilmeisesti se riitti joillekin opettajille kurssin läpäisemiseksi. Koska vaadin opiskelijoilta myös omaa aktiivista toimintaa sain edellä mainitun kaltaista palautetta myös suullisesti : ”ihan hyvin opetti, mut sais ottaa lunkimmin”, ”panosta laatuun, älä määrään”, jne.

6.2 Opettajakunnan näkökulmasta

Muutosvastarintaa oli huomattavissa myös muiden opettajien komenteissa käyttämäni opetustapaa kohtaan. Esimerkiksi epäiltiin peruskoulupohjaisten opiskelijoiden kykyä suoriutua lounaskokonaisuuden suunnittelu- ja toteutustehtävästä. Poikkeavaa ajankäyttöäni taas ihmeteltiin tähän tapaan: ”jopas teillä nyt oli lyhyt keittiöpäivä, juuri tulitte ja nyt jo menette!” Eräältä entiseltä opettajaltani sain luennon siitä kuinka

opiskelijoille pitäisi opettaa aina pienistä osasista suurempaa kohti (tomaatti → tomaattikastike->pizza), eikä päinvastoin niinkuin minä tein. (Mikä on hyvä pizzan salaisuus? → tomaattikastike → tomaatti → pihvitomaatti? Kirsikkatomaatti? Luumutomaatti? Jne.)

Muutosvastarinta on siis vääjämätön opettajan ryhtyessä purkamaan entisiä rutiineitaan ja tietoisesti toimimaan oman alansa eksperttinä, jolla on toimintansa taustalla selkeä käsitys siitä, millaista osaamista hänen opetuksensa tulisi mahdollistaa. Erityisen ongelmallinen tilanne on silloin, kun muutosagenttiuden haasteen omaksunut opettaja jää yksin työyhteisössään. Tällöin turhautumisen aste nousee yli opettajan kestokyvyn. (von Wright 1998, 33). Vaikka itselleni ei ole muodostunut opettajuudesta vielä mitään rutiineja ja kostruktivistien tapa käsitellä asioita tulee minulle opettajaopintojen myötä kuin tarjottimella, minusta oli ahdistavaa huomata työympäristöni muuttumattomuus ja vanhoissa totutuissa malleissa pitäytyvä ajattelutapa, jota julkilausumattomanakin pidettiin ”ainoana oikeana”. Minulle on tarjottu työtä kyseisestä oppilaitoksesta, mutta en ole ollenkaan varma omasta viihtymisestäni saatika jaksamisestani opetustapaani kyseenalaistavassa ympäristössä. Ehkä tämänkaltaisen ilmapiirin muodostumiseen vaikutti eniten se, että olen ”entinen oppilas” ja suhtautumistapa lievenisi ja häipyisi kokonaan ajan kuluessa.

6.3 Henkilökohtaisesta näkökulmasta

Osa oppilaitoksen opettajista, jotka kyseenalaistivat toimintatapojani, olivat niitä jotka ovat itse opettaneet minua vuosina 1993-1995. Jouduin jonkinlaiseen ”tenttiin” muutaman päivän päästä kun olin aloittanut työt. Asetelma oli sen kaltainen, että tunsin joutuvani jatkuvasti todistamaan olevani pätevä opettaja. Tämä aiheutti minulle melkoisia paineita. Onneksi joukossa oli myös niitä, jotka olivat positiivisesti kiinnostuneita ja kannustavia.

Opettajana toimiminen on muuttamassa luonnettaan. Erityisen ongelmallinen tilanne on siksi, että kriteerit, joiden perusteella opettaja on oppinut arvioimaan oman opetuksensa pätevyyttä, menettävät merkitystään ja tilalle nousevat aivan uudenlaiset perusehdot.

Eikä se riitä, että opettaja itse oppii ymmärtämään uudenlaisen toiminnan mielekkyyden ja sitä kautta saa positiivista palautetta itselleen. Omasta itsestä löytyvien muutosta vastustavien voimien lisäksi opettajan itsetuntoa uhkaavat myös ympäristön perinnettä kannattavat paineet. Opettajan on valmistauduttava ottelemaan perinteisten odotusten kanssa tosissaan. Ne ovat erittäin nopeasti automatisoituvia, koska vastaavat totuttua kouluopetusta ja opetusta koskevia arkielämän totuuksia. (von Wright 1998, 31).

Minulla oli tietynlainen mielikuva opettajuudesta, joka perustui pitkään opiskelijataustaani, kun aloitin opettajaopinnot. Tutkiva oppiminen ja konstruktivismi tulivat minulle uusina asioina opintojen myötä. Alussa asiat tuntuivat ylivoimaisen vaikeilta ja työläiltä ymmärtää. Kysyin mielessäni miksi vanhat tavat ei enää kelpaa? Minkälainen on tulevaisuuden opettaja? Koin mielessäni epävarmuutta ja muutosvastarintaa.

Opettajaopintojen myötä olen ymmärtänyt konstruktivistisen opetustavan hyödyt ja etenkin mahdollisuudet. Kun mietin nyky-yhteiskuntaa johon nuoret työllistyvät, on todellakin tärkeämpää ohjata nuoria oppimaan oppimisen prosessissa ja selviytymään jatkuvissa muutoksissa, kuin pänttäämään seuraavassa hetkessä vanhenevaa tietoa. Olen nyt saanut myös mahdollisuuden siirtää oppimaani käytäntöön.

6.4 Oppilaitoksen näkökulmasta

Muutosten vauhti tuskin tulee jatkossakaan hidastumaan ja määrä vähenemään. Viime vuosien yhteiskunnalliset muutokset pakottavat opettajan, yksittäisen oppilaitoksen ja koko sivistyssektorin pohtimaan rooliaan sivistyneen yhteiskunnan kehittämisessä. Oppilaitoksen tulee olla peili ja pienoismalli yhteiskunnasta ja ohjata opiskelijoita toimimaan sen prosesseissa. (Luukkainen & Valli 2002, 144).

Opettajaopintojeni aikan olen päässyt tutustumaan useisiin eri oppilaitoksiin ja niiden oppimisympäristöihin. Tätä taustaa vasten vaikuttaa siltä, että WinNovan ravintola-alan yksikkö, ei juurikaan ole satsannut työ- ja oppimisympäristöjen ajanmukaisuuteen ja viihtyvyyteen siinä määrin missä useat muut oppilaitokset. Entisessä pitäytyvät

opetustavat kulkevat pitkään talossa olleen henkilökunnan mukana ja tuella. Toisaalta jos yli puolet talon henkilökunnasta on viihtynyt työpaikallaan yli 20 vuotta, niin varmasti työympäristössä on paljon hyvääkin.

Jatkuvat tutkintojärjestelmien- ja rakenteiden, opintosuunnitelmien ja arvioinnin muutokset ovat osaltaan vieneet “mehut” monen oppilaitoksen henkilökunnalta. Omia opetustapoja ja käytettyjä metodeita ei enää jakseta kehittää tai edes tarkastella kriittisesti. On paljon helpompaa pitäytyä vanhassa. Tietotekninen osaaminen on monelle opettajalle heikko kohta ja aiheuttaa jatkuvaa, päivittäistä stressiä. Jos oma oppimaan oppimisen prosessi olisi jokaiselle opettajalle selkeä ja tuttu, niin tietotekniikan tuomat muutokset eivät ehkä tuntuisi ylitsepääsemättömän vaikeilta, vaan päinvastoin, loisivat positiivisia kehittymisen mahdollisuuksia. Jos opettajalla itsellään ei ole kykyä käsitellä/konstruoida alati muuttuvia olosuhteita ja informaatiotulvaa, niin miten sitä voisi opettaa myöskään opiskelijoille?

Kun ajatellaan kehittävän opetuksen mallia (Julkunen 1998, 169), jossa teknologia nähdään ennen kaikkea kulttuurillisena välineenä, jonka käyttö tukee oppimisen esteiden ylittämistä, aseuttuu opettajakunnan muutosvastarinta outoon valoon. Teknologian tarjoamat välineet voivat kuitenkin tukea ajattelu- ja toimintamallien välittymistä. Taitavan käyttäytymisen tukeminen tapahtuu sekä tehokkaiden välineiden käytön kautta että opettajan oppimisprosessin aikaisin toimin. (Julkunen 1998, 169).

Kehittyvä oppilaitosyhteisö voi syntyä vain jatkuvan ammatillisen vuoropuhelun avulla. Tällaisen dialogin tulee tähdätä sekä yksilöiden että yhteisöjen oppimiseen ja kehittymiseen. Yksilön oppimisesta ei automaattisesti seuraa yhteisön kehittyminen, mutta yhteisö ei myöskään kehity ilman oppivia ja kehittyviä yksilöitä. (Luukkainen & Valli 2002, 158).

7 Yhteenveto

Hygieniapassikoulutuksen toteuttaminen ja materiaalin suunnittelu koulutusta varten on ollut pitkälinen prosessi. Aloitin suunnittelutyön marraskuun alussa 2010 ja kirjoitin aineiston puhtaaksi huhtikuussa 2011. Tähän väliin sijoittui ajanjakso 12.1 -28.2.2011, jonka aikana toimin ammatillisen opettajan työssä Winnovan ravitsemisalun yksikössä ja toteutin suunnittelemani koulutuksen.

Opiskelijoiden antaman palautteen perusteella koen onnistuneeni hyvän vuorovaikutussuhteen luomisessa opiskelijoiden kanssa. Lähes kaikki mainitsevat palautteessaan luottamuksellisen ilmapiirin syntyneen minun ja opiskelijoiden välille. He ovat saaneet ja myös uskaltaneet kertoa omia ajatuksiaan ja mielipiteitään. Oppimista tapahtui ja mikä parasta se tapahtui hieman eri tavalla kuin aikaisemmin.

Kymmenen oppilasta kolmestatoista suoritti hygieniatestin ensimmäisellä yrittämällä ja pääsääntöisesti ilman minkäänlaista pänttäämistä. Voin olla tuloksiin tyytyväinen, vaikka kaikki ei mennytkään niinkuin olin suunnitellut. Jos hankkeeni yhtenä onnistumisen kriteerinä pidetään ohjauskompetenssin kehittymistä, niin koen olevani valmis aloittamaan työni opettajana. Ihmisenä en tule koskaan valmiiksi; olen omaksunut elinikäisen oppimisen mallin.

Asia jossa koen että olen toiminut virheellisesti oli ryhmän jako oppimistehtävää varten. Palautelomakkeessa suurin osa opiskelijoista oli sitä mieltä että luokan yleinen ilmapiiri ei muuttunut jakson aikana. Neljä viikkoa on lyhyt aika luoda uudenlaista opiskeluilmapiiriä, muuta luulen että suurin syy siihen ettei ilmapiiri muuttunut oli ryhmäjako. Koska opiskelijat saivat itse valita ryhmänsä oppimistehtävää varten, osa oppilaista tunsu jääneensä ulkopuolisiksi, tai muutoin epävarmoiksi omasta paikastaan. Opettajana on todella haastellista tehdä oikenlainen ryhmäjako, varsinkin jos on työskennellyt ryhmän kanssa vasta vähän aikaa. Summittainenkin ryhmäjako olisi kuitenkin ollut parempi kuin opiskelijoiden itsensä tekemä.

Joidenkin opettajien ja opettajaopiskelijoiden mielestä konstruktivistinen opetustapa ja kokemuksellinen oppiminen eivät sovi peruskoulupohjaisille oppijoille. Mielestäni

soveltamalla se kuitenkin on mahdollista, vaikkakin vaatii opettajalta mielikuvitusta ja kärsivällisyyttä. Esimerkiksi lukiessani hyvän oppimistehtävän kriteerejä (Kupias 2002, 64) huomasin, että ne ovat helposti muunnettavissa ammatillisen toisen asteen vaatimustasolle. Peruskoulupohjaisten oppijoiden kyky itsereflektioon kasvaa samalla tavoin kuin korkeamman asteen opiskelijoilla, kun sitä tietoisesti harjoitellaan. Hyvä olisi myös opiskelijoille kertoa ja selittää mistä on kysymys, kun arvioimme omaa osaamistamme. Itse olen opiskelu-urani aikana monesti arvioinut omaa osaamistani tietämättä miksi niin tehdään. Sen vuoksi itsereflektion merkitys silloin jäi tarkoituksettomaksi ja hämärän peittoon.

Kehittämishankkeen aikana syntyi mittava määrä muistiinpanoja, joita on mahdollista hyödyntää myöhemmin työssä, kattava hygieniapassikoulutuksen osa-alueet sisältävä diasarja, sekä esiintymiskykyä ja ammatillista varmuutta toimia opettajan työssä. Oma tekninen osaamiseni esimerkiksi diojen tekemiseen on vielä opiskeluasteella. Työskentelyn aikana oli innostavaa huomata, mitä kaikkia mahdollisuuksia tietotekniikka on tuonut sen jälkeen kun itse olen lopettanut aktiivisen opiskelu-urani. Jatkossa hygieniapassikoulutusta voisi kehittää vieläkin enemmän kokemuksellisen oppimisen suuntaan, kuin tämä oma kokeiluluonteinen projektini. Opetusmateriaalina käytettyihin diasarjoihin voisi lisätä esim.ääntä ja liikkuvaa kuvaa.

Lähteet

- Julkunen, M. (toim.) 1998. Opetus, oppiminen, vuorovaikutus. Artikkelit: Enkenberg, J. Uutta pedagogiikkaa etsimässä 158-181. Juva: WSOY:n graafiset laitokset.
- Kaikkonen, A., Mäkynen, T., Tiusanen, M., Viinikka, E. 2010. Kokkiprokkis 10-15. Elintarvikehygieniä. WSOYpro Oy.
- Kupias, P. 2001, 2002. Oppia opetusmenetelmistä. Helsinki: Edita Prima Oy. 3. painos 2004
- Luukkainen, O., Valli, R (toim.). 2005. Kaksitoista teesiä opettajalle. Keuruu: Otavan kirjapaino Oy
- Rauste- von Wright, M. 1998. Opettaja tienhaarassa. Juva: WSOY - kirjapainoyksikkö
- WinNova 2011. Ammattikoulutus. Tulostettu 4.4.2011.
(<http://www.winnova.fi/sivu.aspx?taso=2&id=215>)
- WinNova 2011. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto. Kokin koulutusohjelma. Asiakaspalvelun koulutusohjelma. Tulostettu 6.4.2011.
(https://www.winnova.fi/captum_tuotekortti.aspx?id=210&taso=1&ti)
- Pylkkä, O. 2011. Humanistinen-kokemuksellinen-oppiminen. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Viitattu 4.4.2011.
(<http://oppimateriaalit.jamk.fi/oppimiskäsitykset/oppimiskäsitykset/humanistinen-kokemuksellinen-oppiminen>)
- Evira 2010 Viitattu 6.4.2011. ([Http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/yleistä_hygieniaosaamisesta/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/yleistä_hygieniaosaamisesta/))
- HUMAK, Sauvola, U. Viitattu 6.4.2011. (http://www.espoonvapaaehtoisverkosto.fi/mallit/.../kouluttajan_avuksi.pdf)

Liitteet

Liite 1: Majoitus- ja ravitsemispalveluissa toimiminen

MAJOITUS- JA RAVITSEMISPALVELUSSA TOIMIMINEN		
1. JAKSO	2. JAKSO	3. JAKSO
RUOKAISAT SALAATIT	4. KURUOKAKEITOT ^{leivonnaiset uunissa}	MUUT SALAATIT
JÄRJELIÄRUOAT	LIHARUOAT	KALARUOAT
KASTIKKEET:VAHLEA KERMAKASIIKE	KASTIKKEET:ESIPÄÄNÖ	KASTIKKEET:VOUTE,BOCHA MEL
KASVISRUOAT	MAKSARUOAT	BROILERIRUOAT
MUNARUOAT		MUROTAIKINA
HIVATAIKINA	KISSELIT	VAAHOTAIKINA
LÄMPIMÄT JÄLKIRUOAT	PAIKKAILEKRUOAT	MUUT KYLMÄT JÄLKIRUOAT
	MAIDJA- JA HEDelmäSALAATIT	
- KIERTÄVÄN RUOKALSTAN MUKAiset RUOKALAJIT		
- PASTARUOAT JA KIIUSAUKSET JAKSOSSA, JOSSA PÄÄRÄVÄKÄÄINE KÄSITELLÄÄN		
- PÄÄLIEKKEET (IRIISI, PASTA, PERUNAT) JA PUUROT KAIKISSA		
KASVIKSET	LIHA	KALA
JUURIKKSET	MAKSA	BROILERI
JAUHITIIHA	MALTIUOITTEET	VILJA
KANANMUNA	MARJAT	PAKKAUSMERKINNÄT
	HEDELMÄT	
1. JAKSO: RUOKAVAI OTTAMINEN, MITOITUS, TYÖVÄLINEET, KONEET, LAITTEET		
2. JAKSO: OIHETIN PIPENNNYS+SJURENKOS		
3. JAKSO: HYGIENIAOSAAMINEN (PÄSSII)		
		OPETTAAAN NÄIN ETENEVÄSSÄ JÄRJESTYKSESSÄ