

Opinnäytetyö (AMK)

Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Ruoka- ja ravintolapalvelut

2010

Sampo Järvi

OLUTKULTTUURIN AMMATILLINEN KEHITTÄMINEN

– Restonomiopiskelijoiden oluttietotason kartoitus,
olutkoulutuksen suunnittelu ja toteutus



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Sampo Järvi

OLUTKULTTUURIN AMMATILLINEN KEHITTÄMINEN

– Restonomiopiskelijoiden oluttietotason kartoitus, olutkoulutuksen suunnittelu ja toteutus

Tällä opinnäytetyöllä on kolme tavoitetta. Ensimmäinen tavoite on selvittää restonomiopiskelijoiden yleinen tietotaso oluen saralla. Toinen tavoite on suunnitella restonomiopiskelijoille työelämän tarpeita vastaava olutkoulutus ja toteuttaa koulutus kokeiluluontoisesti Turun ammattikorkeakoulussa. Kolmas tavoite on opinäytetyön avulla luoda edellytyksiä suomalaisen olutkulttuurin kehitykselle.

Oluttietotason kartoitus tehtiin kyselyn avulla. Kysely toteutettiin verkossa Webropol-ohjelman avulla. Kysely lähetettiin kaikkiin restonomi-koulutusta antaviin suomalaisiin ammattikorkeakouluihin. Vastauksia tuli 23.4.-15.5.2009 välisenä aikana 437 opiskelijalta. Vastaukset vahvistivat tutkimushypoteesin, jonka mukaan restonomiopiskelijoiden oluttietotaso on alhaisella tasolla eikä vastaa työelämän tarpeita.

Olutkoulutus suunniteltiin siten, että koulutus voitaisiin pienin muutoksin toteuttaa missä tahansa suomalaisessa ammattikorkeakoulussa. Koulutuksen laajuudeksi päätettiin 3 opintopistettä. Koulutuksen pedagogisiin haasteisiin etsittiin vastauksia Suomen johtavien pedagogien kirjoituksista ja koulutuksen sisältö rakennettiin olutguru Michael Jacksonin teosten pohjalle.

Olutkoulutus järjestettiin Turun ammattikorkeakoulussa syksyllä 2009. Kurssi toteutettiin vapaasti valittavana kurssina ja se oli opiskelijoille omakustanteinen. Kurssille oli enemmän halukkaita, kuin paikkoja. Kurssilta kerätyn opiskelijapalautteen perusteella kurssi onnistui erittäin hyvin ja se koettiin kokonaisuudessaan tarpeelliseksi.

Opinnäytetyö osoitti selvästi sekä tarpeen olutkoulutukselle että opiskelijoiden mielenkiinnon olutta kohtaan, mikäli koulutusta on tarjolla. Olutkulttuurin kehittämisen näkökulmasta ammatillisen olutkoulutuksen lisäämiselle löytyy monia perusteita.

ASIASANAT: Olut, koulutus, alkoholikulttuuri

BACHELOR'S THESIS | ABSTRACT

UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Production and Management of Services | Food and Restaurant Services

February 8th 2010 | 47 pages

Annika Karppelin

Sampo Järvi

VOCATIONAL IMPROVEMENT OF BEER CULTURE

- Tourism and hospitality management students beer knowledge survey, planning and executing a beer course

This Bachelor's thesis has three objectives: First is to find out tourism and hospitality management students knowledge level on beer. Second is to plan a beer course for tourism and hospitality management students corresponding the needs of working life and carry out the beer course in Turku University of Applied Sciences. Third is to create possibilities for the improvement of Finnish beer culture.

The knowledge level was determined by a survey. The survey was carried out in the web with a program called Webropol. The survey was sent to all Finnish Universities of Applied Science that provide education for tourism and hospitality management. 437 students replied to the survey between 23rd of April and 15th of May 2009. The survey confirmed the hypothesis, that the knowledge level on beer is poor and does not meet the demands of working life.

The beer course was planned so that it could easily be carried out in any of the Universities of Applied Science. Course value was 3 ECTS. Answer for the pedagogical challenges of the course were looked for by the studies of leading Finnish pedagogical authors and the contents of the course leaned strongly on the writings of The Beerhunter, Michael Jackson.

The beer course was held in Turku University of Applied Science in fall 2009. The course was optional and paid by students. The course was sold out. According to student feedback, the course was a success and useful.

This Bachelor's thesis confirmed both the need for beer course and the students interest on beer if appropriate education is available. There are many justifications for the enhancing of vocational beer education.

KEYWORDS: Beer, education, alcohol culture

SISÄLTÖ

JOHDANTO	4
1 RESTONOMIOPISKELIJOIDEN OLUTTIIETOTASO -KYSELY	5
1.1 Kyselyn toteutustapa ja rakenteen suunnittelu	6
1.2 Kyselyn testaus ja verrokkiryhmä	8
1.3 Kyselyn toteutus	9
1.4 Kyselyyn tulleet vastaukset	10
1.5 Vastausten analysointi	10
1.5.1 Oikeiden vastausten osuus	11
1.5.2 Koulutuksen vaikutus tietotason	13
1.5.3 Työkokemuksen vaikutus tietotason	14
1.5.4 Avoimet palautteet	14
2 OLUTKURSSIN SUUNNITTELU	16
2.1 Olutkurssin oppimistavoitteet	18
2.2 Olutkurssilla opetettavan aineiston lähteiden valinta ja esittely	18
2.3 Olutkurssin alustava budjetti	21
2.4 Olutkurssin opetusmenetelmien valinta ja arviointi	21
3 OLUTKURSSI TURUN AMMATTIKORKEAKOULUN RESTONOMIOPISKELIJOILLE 7.9.2009 – 17.10.2009	23
3.1 Olutkurssin tapaamiskertojen esittely	24
3.2 Opiskelijoilta kerätty kurssipalaute	26
3.3 Tuotettu materiaali ja kehitysideoita	28
4 POHDINTA	29
LIITTEET	33
LÄHTEET	47

JOHDANTO

Suomalainen olutkulttuuri koki 1900-luvun aikana muutosprosessin. 1800-luvun loppupuolella kukoistaneet panimoteollisuus ja mallasjuomakulttuuri joutuivat raittiusliikkeen ja kieltolain myötä eloonjäämistaiseluun. Kieltolain rauettua oluen valmistaminen, anniskelu, myynti ja maahantuonti jäivät valtion monopolin valvontaan. Vasta 1960-luvulta lähtien olutkulttuurissa alkoi näkyä elpymisen merkkejä vapautuneemman ilmapiirin levitessä. 1980- ja 1990-luvuilla Suomi avautui takaisin osaksi Eurooppaa myös oluen näkökulmasta.

Tämän opinnäytetyön on tarkoitus tarkastella 2000-luvun alun olutkulttuurin tilaa palvelualan tulevien ammattilaisten näkökulmasta ja luoda olutkulttuurin kehitykselle edellytyksiä suunnittelemalla alan opiskelijoille suunnattua olutkoulutusta. Olutkulttuurilla tarkoitetaan tässä opinnäytetyössä oluen valmistukseen, tarjoiluun ja nauttimiseen liittyvää henkistä ja aineellista kokonaisuutta. Opinnäytetyö jakaantuu kolmeen osaan ja näistä ensimmäinen keskittyy restonomiopiskelijoiden oluttietotason kartoittamiseen kyselyn avulla. Toinen osa keskittyy olutkoulutuksen suunnitteluun ja kolmas osa olutkoulutuksen toteutukseen ja arviointiin. Kokonaisuudessaan opinnäytetyö koostuu sekä tutkimuksellisesta että toiminnallisesta osuudesta.

Opinnäytetyön lähtöoletus on, että restonomiopiskelijoiden oluttietotaso ei ole kovinkaan korkealla tasolla. Ammatillisesta näkökulmasta tämä tarkoittaa sitä, että työskenneläkseen oluen parissa, restonomin on omatoimisesti haettava tietoa olutkulttuurista. Olutkulttuuriin liittyvää, riippumatonta ja laadukasta koulutusta on Suomessa hyvin rajoitetusti saatavilla ja olutalan sekä -kulttuurin myönteisen kehityksen turvaamiseksi sitä tulisikin lisätä.

Opinnäytetyön lähtökohdat ja asetetut tavoitteet sopivat hyvin ammattikorkeakoulujen tutkimustavoitteisiin, sillä opinnäytetyö keskittyy ajankohtaiseen ja ammatilliseen ilmiöön. Tutkimuskohde – oluttietotaso ja olutasiantuntijuuden kehittäminen – on luonteeltaan käytännönläheinen ja työelämälähtöinen. (Vilkkä 2007, 12)

Teoriapohjana opinnäytetyössä tehdyille kyselyille toimivat Tarja Heikkilän kirjoittama *Tilastollinen tutkimus* vuodelta 2005 ja Hanna Vilkan vuonna 2007 julkaistu *Tutki ja kehitä*. Heikkilän teos käsittelee tarkasti koko tilastollisen tutkimuksen prosessia lähtökohdista menetelmien kautta analysointiin ja tulkintaan. Tutki ja kehitä on puolestaan käytännönläheisempi julkaisu työelämälähtöisten tutkimusten tekemisestä.

Pedagogista teoriaa tutkimuslähteissä edustaa *Yliopisto-opettajan käsikirja*, jonka ovat toimittaneet Sari Lindblom-Ylänne ja Anne Nevgi vuonna 2009. Kyseisen käsikirjan kirjoittajakuntaan kuuluu 24 Suomen johtavaa pedagogiikan asiantuntijaa ja he edustavat monia eri koulukuntia. Ammattikorkeakouluopetuksen kehittämisen teoriapohjana toimii Maritta Korhosen Tampereen yliopistolle tekemä lisensiaattitutkimus *Ammattikorkeakoulu – työ ja oppiminen yhteistyössä* vuodelta 2000. Kyseinen tutkimus pyrki etsimään toimintatapoja muun muassa työelämälähtöisen korkeakoulutasoisen asiantuntijuusopettajuuden kehittämiseen.

Opinnäytetyön tekijän päämotiivina on halu kehittää suomalaista olutkulttuuria. Historiallisesta ja maantieteellisestä näkökulmasta tarkasteltuna Suomi on olutmaa. Kuitenkin sekä ammatillisessa koulutuksessa että ammattikorkeakoulutason opetuksessa juomakulttuurin opetus painottuu viinikulttuurin edistämiseen. Tämän työn tarkoitus on tuoda esiin suomalaisen olutkulttuurin ja suomalaisen olutkoulutuksen tila. Näitä asioita kehittämällä voidaan nostaa oluen arvostusta ja lisätä oluttuntemusta palvelualan nykyisten ja tulevien ammattilaisten keskuudessa. Näillä henkilöillä on erittäin suuri vaikutusvalta suuren yleisön kulutustottumuksiin ja sitä kautta mahdollisuus vaikuttaa osaltaan olutkulttuurin kehittymiseen.

1 Restonomiopiskelijoiden oluttietotaso -kysely

Tieteellistä tietoa restonomiopiskelijoiden oluttietotasosta ei ole aiemmin kerätty, joten tämän tutkimuksen yhteydessä suoritettu kysely on luonteeltaan perustutkimusta, jolla tuotetaan uutta tietoa ja pyritään samalla vahvistamaan

johdannossa esitetty oletus (Vilkkä 2007, 23). Kyselyn pääasiallinen tarkoitus ei ollut selvittää, mitä restonomiopiskelijat oluesta tietävät yksittäisten kysymysten perusteella, vaan saada kokonaiskuva yleisestä tietotasosta. Kyseessä oli toisin sanoen määrällinen eli kvantitatiivinen tutkimus. Tämän tarkoituksen saavuttaminen asetti kyselyn suunnitteluun ja toteutustapaan merkittäviä haasteita.

Tuotettua tutkimusaineistoa oli tarkoitus käyttää apuna olutkoulutusta suunniteltaessa. Työelämän näkökulmasta kyse oli vallitsevan tilanteen kartoittamisesta ja kehitysmahdollisuuksien havaitsemisesta sekä uuden käytänteen kehittämistä (Vilkkä 2007, 13).

1.1 Kyselyn toteutustapa ja rakenteen suunnittelu

Kerätyn materiaalin riittävän otannan ja tulosten valtakunnallisen yleistettävyyden takaamiseksi, oli kysely toteutettava mahdollisimman monessa ammattikorkeakoulussa yhdenmukaisesti. Tästä johtuen ainoa taloudellisesti järkevä toteutustapa oli verkossa toteutettava kysely. Verkossa toteutettavan kyselyn valintaa tuki voimakkaasti myös kerättävän materiaalin suuri määrä, vastaajien anonymiteetin varmistaminen sekä ammattikorkeakoulujen hyvät tietoliikennemahdollisuudet tasapuolisten vastausmahdollisuuksien takaamiseksi (Vilkkä 2007, 73–75.) Lisäksi valmiiksi elektronisessa muodossa oleva materiaali helpottaisi merkittävästi tietojen analysointia.

Lähtökohtaisesti kysely oli kokonaistutkimus eli kysely pyrittiin lähettämään kaikille restonomiopiskelijoille (Vilkkä 2007,78).

Toteutukseen oli tarjolla kaksi ohjelmaa, Digium ja Webropol. Näistä valinta kohdistui Webropoliin, joka huolimatta huonosti toteutetusta käyttöliittymästä osoittautui lopputuloksen kannalta erinomaiseksi. Erityisesti raportointi ja tulosten analysointi toimivat Webropolissa hyvin. Webropolin käyttöön saatiin opastusta Turun kaupungin opetustoimen TOP-keskuksesta.

Kyselyn rakenteen oli tuettava kyselylle asetettua tarkoitusta. Tästä johtuen kysely oli jaettu kuuteen aihealueeseen ja jokainen aihealue kuuteen

kysymykseen. Lisäksi kyselyssä oli seitsemäs osa-alue, jossa kartoitettiin taustatietoja. Kysymykset etenivät aihealueiden sisällä helpommasta vaikeampaan siten, että ensimmäinen kysymys oli luonteeltaan yleissivistyksen tasoa ja kuudes kysymys vaati jo olutkulttuurin laajaa tuntemusta. Kyselyn aihealueet olivat kysymysjärjestyksessä seuraavat: Oluen historia, Oluen valmistus, Oluttyylit, Olutmerkit, Oluen tarjoilu ja Suomen olutmarkkinat. Kyselyn kaikki kysymykset löytyvät Restonomiopiskelijoiden oluttieto -kyselyn opiskelijavastaukset –liitteistä (LIITE 1).

Kyselyn kysymykset olivat monivalintakysymyksiä, joissa ainoastaan yksi vastausvaihtoehto neljästä oli oikea. Kysymysten laadinnassa pyrittiin yksiselitteisyyteen, selkeyteen ja moitteettomaan kieliasuun. Taustietojen kysymyksissä oli useampia vaihtoehtoja sekä yksi avoin kysymys vapaampaa vastaustapaa varten. Opinnäytetyön ydinongelman kannalta yksittäisten kysymysten merkitys oli vähäinen ja painotus olikin vastausten kokonaisarviointissa. (Vilkkä 2007, 85–88; Heikkilä 2005, 55–57.)

Sekä kysymysten sisältö että haasteellisuuden arviointi perustuivat kyselyn laatijan harrastuneisuuteen ja työkokemukseen. Olutravintolassa tapahtuvaan ammattimaiseen työskentelyyn vaadittava tietotaso edellyttäisi vastaajalta oikeaa vastausta keskimäärin jokaisen kysymysryhmän neljään ensimmäiseen kysymykseen. Tämän tietotason vahvisti myös kyselyn verrokkiryhmän vastaukset. Kyselyssä esitettyjen kysymysten oikeellisuus tarkistettiin samoista lähteistä, joita käytettiin myöhemmin olutkurssin sisällön suunnitteluun. Kyseiset lähteet on esitelty luvussa 2.2.

Kysely toimintalogiikka oli seuraava: Vastatessaan oikein ensimmäisen osa-alueen ensimmäiseen kysymykseen, vastaaja siirtyi ensimmäisen osa-alueen toiseen kysymykseen. Vastatessaan oikein ensimmäisen osa-alueen toiseen kysymykseen, vastaaja siirtyi ensimmäisen osa-alueen kolmanteen kysymykseen. Toisin sanoen oikeasta vastauksesta vastaaja siirtyi aina seuraavaan kysymykseen. Väärästä vastauksesta vastaaja siirtyi suoraan seuraavan osa-alueen ensimmäiseen kysymykseen. Toisin sanoen vastatessaan väärin ensimmäisen osa-alueen kolmanteen kysymykseen,

vastaaja siirtyi toisen osa-alueen ensimmäiseen kysymykseen. Näin ollen henkilö, joka ei tiennyt yhtään oikeaa vastausta, vastasi vain kuuteen kysymykseen. Kaikkiin kysymyksiin oikein vastannut puolestaan vastasi 36 kysymykseen.

Valitulla toimintalogiikalla oli kaksi merkittävää etua. Ensinnäkin kyselyyn vastaaminen ei kestäisi kovinkaan kauaa henkilöltä, jonka oluttiedot – ja oletettavasti kiinnostus kyselyyn vastaamiseen – ovat vähäiset. Näin ollen vastaajat riippumatta oluttiedoistaan kävisivät helpommin läpi koko kyselyn. Toisekseen kyselyn tuloksia olisi helppo analysoida suoraan vastausten määrästä. Mitä enemmän vastauksia, sitä yleisemmän tason tiedosta on kyse. Kyselyn logiikalla pyrittiin maksimoimaan asianmukaisten vastausten määrä. (Vilkkä 2007, 80; Heikkilä 2005, 50–51.)

Kyselyn vastaajille ei etukäteen kerrottu kyselyn rakenteesta, aihealuejaottelusta eikä toimintalogiikasta. Näillä toimilla pyrittiin vaikeuttamaan opiskelijoiden keskinäistä tiedonvaihtoa kyselyn sisällöstä, jotta tulokset vastaisivat mahdollisimman hyvin todellisuutta.

1.2 Kyselyn testaus ja verrokkiryhmä

Kyselyn toimivuuden testaamiseksi, kysymysten ja rakenteen hiomiseksi ja verrokkimateriaalin keräämiseksi kysely toteutettiin ennen ammattikorkeakouluihin lähettämistä kahdessa turkulaisessa olutravintolassa, Ravintola Old Bankissa ja Ravintola Mallaskukossa. Molemmat ravintolat ovat saaneet tunnustusta erikoistumisesta oluisiin ja ne ovat vakiintunut osa suomalaista olutkulttuuria. Kummankin ravintolan henkilökunta on toiminut alalla pitkään ja edustaa valtakunnallisella tasolla korkeaa tasoa oluen tarjoilussa.

Verrokkiryhmän vastaukset kerättiin 18.–22.4.2009 ja vastauksia tuli määräaikaan mennessä kuusi kappaletta. Määrä edustaa noin 60 prosenttia verrokkiryhmän ravintoloiden vakituisista työntekijäkunnista, joten sen voi katsoa antavan luotettavan kuvan kyseisten ravintoloiden oluttietotasosta.

Verrokkiryhmän vastausten perusteella kyselyyn sisältöä muokattiin Suomen olutmarkkinat -osion osalta siten, että kysymysten järjestystä vaihdettiin kolmannen kysymyksen osoittauduttua liian vaativaksi. Lopullisessa kyselyssä kolmas kysymys oli kyseisen osion neljäs kysymys. Lisäksi Olutmerkit-osioon lisättiin siitä puuttunut toimintalogiikka eli verrokkiryhmän jäsenet vastasivat kyseisen osion kaikkiin kysymyksiin, riippumatta siitä, oliko vastaus oikea vai väärä. Tämä virhe koski tulosten osalta kolmea vastaajaa kahdessa kysymyksessä. Verrokkiryhmän valinta oli onnistunut ja saadun palautteen perusteella kyselyn kysymykset ja toimintamalli onnistuneita. (Vilka 2007, 88–89.)

1.3 Kyselyn toteutus

Valmiin kyselyn linkki lähetettiin sähköpostilla 35 opettajalle 19 ammattikorkeakouluun 23.4.2009. Jokaisesta ammattikorkeakoulusta pyrittiin tavoittamaan kaksi restonomialan opettajaa, mutta kaikkien kohdalla näin ei onnistuttu tekemään. Suora lähettäminen opiskelijoille taas ei ollut teknisesti mahdollista massapostituksen ehkäisemisestä johtuen. Lähetetty sähköposti sisälsi saatekirjeen vastaanottaville opettajille sekä eteenpäin välitettävän viestin, jossa myös kyselyn linkki oli. Viesti löytyy kokonaisuudessaan liitteenä (LIITE 2). Kysely sulkeutui 15.5.2009, joten vastausaikaa oli kolme viikkoa.

Alkuperäinen suunnitelma oli lähettää viesti uudelleen, kun vastausaikaa olisi jäljellä enää viikko, mutta koska vastausmateriaalia kertyi välittömästi melko, paljon tästä luovuttiin. Suurin osa sähköpostiin vastanneista opettajista ilmoitti laittavansa kyselyn suoraan eteenpäin, mutta muutamassa tapauksessa opinnäytetyön tekijän oli neuvoteltava johtavan tason opettajien kanssa kyselyn sisällöstä ja tulosten hyödyntämisestä. Yksi ammattikorkeakoulu halusi valmiin opinnäytetyön käyttöönsä sen valmistuttua, jotta suostumus kyselyn tekemiseen saatiin.

1.4 Kyselyyn tulleet vastaukset

Kyselyyn tuli 23.4.–15.5.2009 välisenä aikana 437 restonomiopiskelijan vastaukset. Kokonaisuudessaan vastauksia kertyi 452 kappaletta, jos mukaan lasketaan verrokkiryhmä sekä varsinaisen kyselyajankohdan jälkeen vastanneet. Tulosten analysoinnissa huomioitiin vain määräaikana annetut vastaukset eli 437 kappaletta. Lisäksi kyselyn avasi 195 henkilöä, mutta he eivät tehneet kyselyä loppuun asti, joten heidän antamansa vastaukset eivät tallentuneet tuloksiin. Kyselyn tulokset löytyvät liitteenä. (LIITE 1)

Matkailu-, ravitsemis- ja talousalaa opiskelee ammattikorkeakouluissa Tilastokeskuksen mukaan noin 9000 henkilöä (vuonna 2007: 9045). Kyselyyn vastanneista 79,9 prosenttia oli naisia ja 20,1 prosenttia miehiä. Sukupuolijakauma vastaa varsin hyvin Tilastokeskuksen keräämiä tietoja marata-alan opiskelijoista, sillä vuonna 2007 vastaavat lukemat olivat Tilastokeskuksen mukaan 81,9 prosenttia ja 18,1 prosenttia (www.stat.fi). Sukupuolijakaumien yhdenmukaisuus osaltaan vahvistaa kyselytulosten luotettavuutta ja osoittaa saatujen vastausten määrän riittäväksi.

Vastauksia tuli 13 ammattikorkeakoulusta. Näistä kahdesta tuli ainoastaan yksi vastaus, joten luotettava määrä vastauksia tuli 11 ammattikorkeakoulusta. Suurimmista ammattikorkeakouluista – Turku, Jyväskylä, Haaga-Helia – vastauksia tuli määrällisesti eniten, yhteensä 256 kappaletta, mikä tarkoittaa 58,6 prosenttia kaikista vastauksista. Kokonaisluotettavuutta arvioitaessa vastausten jakauma tukee kyselyn onnistumista (Heikkilä 2005, 188–189).

1.5 Vastausten analysointi

Johdannossa esitetyn oletuksen mukaan, restonomiopiskelijoiden oluttietotaso on varsin alhainen. Kyselyn tuottamat tulokset tukevat lähtöoletusta vahvasti. Yleistäen voi todeta, että restonomiopiskelijan tiedot oluesta ovat varsin heikot ja ammatillisesta näkökulmasta riittämättömät. Poikkeuksia luonnollisesti löytyy ja niihin palataan analysoinnin myöhäisemmässä vaiheessa.

Onko sitten matkailualan tai toimitilapalveluiden opiskelijalla oltava yhtä kattava ymmärrys olutkulttuurista kuin olutravintolan päälliköllä? Kielteisen vastauksen antaminen edellä esitettyyn kysymykseen on täysin perusteltua, mutta tehdyn kyselyn perusteella restonomiopiskelijoiden yleistiedossa tuntuu olevan isoja aukkoja. Lisäksi ottaen huomioon Suomessa käyvien matkailijoiden alkuperämaat, on perusteltua todeta, että olutsivistystä tarvitsevat myös matkailualan opiskelijat.

Ruoka- ja ravintolapalveluiden kehittämisen näkökulmasta oluttietotason nostaminen on äärimmäisen tärkeää. Suomi on lähtökohtaisesti olutmaa, tosin alkoholipoliittisista syistä johtuen hieman aikaansa jäljessä. Ruoka- ja juomakulttuuri eivät kehity pelkkien tuonti-ideoiden varassa, vaan tarvitsemme omaa tekemistä, osaamista ja innovointia. Nykyisellään restonomikoulutus ei tue näiden ajatusten toteutumista olutkulttuurin saralla.

1.5.1 Oikeiden vastausten osuus

Kyselyä tehtäessä on aina olemassa mahdollisuus, ettei vastaaja suhtaudu kyselyyn riittävällä vakavuudella. Todennäköisempää kuitenkin on, että suurin osa kyselyn loppuun asti tehneistä, on pyrkinyt parhaimpaansa. Verkkokyselyn, joka keskittyy tietotason määrittämiseen, ongelmana voi nähdä myös mahdollisuuden huijaamiseen. Googlen ja muiden hakuohjelmien käyttöä on mahdotonta estää ja avoimessa palautteessa eräs vastaaja näin myönsi tehneensäkin. Toisaalta on hyvä, että vastaaja, joka ei tiedä oikeaa vastausta, etsii sen käyttäen nykyteknologian tarjoamia mahdollisuuksia. Tulosten luotettavuuden kannalta pelko huijaamisesta näyttää kuitenkin jääneet aiheettomaksi. Tätä puoltaa kaksi seikkaa. Ensinnäkin kyselyyn käytetyt vastausajat ovat pääsääntöisesti yhdenmukaisia. Toiseksi kyselyn kysymyksiin annettiin erittäin paljon vääriä vastauksia.

Jo helpot kysymykset – kunkin kysymysryhmän kaksi ensimmäistä kysymystä – osoittautuivat monelle liian vaikeiksi. Keskimäärin oikein kahteen ensimmäiseen kysymykseen vastasi noin 194 vastaajaa 437:stä eli vain 44,4 prosenttia. Erityisen suuria tietoaukkoja löytyi oluen alkuperästä ja historiasta sekä

yllättäen Stallhagen-oluen alkuperästä. Kotimaisen, Alkon valikoimaan kuuluvan oluen tunnisti suomalaisiksi vain 22 vastaajaa 205:stä.

Kyselyn aloituksena tiedusteltiin oluen valmistuksen aloituksen ajankohtaa. Vaikka ajankohtaa on varmuudella mahdoton sanoa, kiistattomat todisteet osoittavat, että olutta on pantu vähintään 6000 vuoden ajan. Ainoastaan 14,4 prosenttia eli 63 vastaajaa tiesi tämän. Loput vastaajista arvioivat oluen vähintään puolet nuoremmaksi.

Helpoista kysymyksistä parhaiten hallussa olivat oluen koostumusta ja maailman määrällisesti yleisintä oluttyyliä käsittelevät kysymykset. 78 prosenttia 437 vastaajasta tiesi, että oluesta suurin osa on vettä ja 77,6 prosenttia osasi nimetä vaalean lagerin maailman määrällisesti yleisimmäksi oluttyyliksi.

Keskivaikeisiin kysymyksiin – kysymysryhmien kolmas ja neljäs kysymys – oikein vastasi keskimäärin 53 henkilöä jäljellä olleista noin 194:stä. Kysymysten välillä oli kuitenkin suuria eroja. Belgialaisiin ja saksalaisiin oluihin liittyvät kysymykset olivat varsin hyvin hallussa, mutta jälleen kotimaiseen olutkulttuuriin liittyvät tiedot hyvin puutteellisia. Alan suurimman järjestön, Panimoliiton, jäsenyritysten määrä oli yhtä vaikea pala restonomiopiskelijoille kuin verrokiryhmän olutravintola-ammattilaisillekin.

Trappist-oluiden alkuperämaan tiesi 143 vastaajaa 265:stä eli 54 prosenttia. Myös kyseisen oluttyylin tarjoilusta oltiin perillä, sillä 64,7 prosenttia 116 vastaajasta osasi valita oikean lasivaihtoehdon. Newcastle Brown Alen suomalaisen edustajan tiesi 187:stä vastaajasta 111 henkeä, mutta heistä vain kahdeksan tiesi Panimoliiton jäsenyritysten määrän.

Viimeiseen kahteen kysymykseen vastasi oikein keskimäärin 6 henkilöä 53:sta. Tulosta hieman vääristää toiseen kysymysryhmään jäänyt tekninen virhe, joka salli kuuden henkilön, jotka vastasivat väärin viidenteen kysymykseen, vastata myös kuudenteen kysymykseen. Kyselyn kokonaisarviointin kannalta virhe on merkityksetön.

Oluen valmistusta käsittelevän kysymysryhmän viimeisessä kysymyksessä tiedusteltiin, missä vaiheessa valmistusprosessia olutta ryhdytään kutsumaan olueksi. Kysymys oli selkeästi hyvin haastava, sillä annetut vastaukset jakaantuivat lähes tasan eri vaihtoehtojen välillä. 18 vastaajasta neljä valitsi oikean vastauksen. Myös brittiläisen bitterin oikea tarjoilulämpötila oli yllättävän vaikea, sillä vain 25,3 prosenttia 75 vastaajasta tiesi vastauksen.

Yhteenvetona kyselyn antaman tietotasojakauman voi todeta kuvaavan restonomiopiskelijoiden olutosaamista varsin hyvin. Vajaalla puolellatoista prosentilla on oluesta kattavat tiedot kun suurimmalla osalla tietämys on hyvin pintapuolista. Olutalan ammattilaisiksi ei kovinkaan monella olisi nykytilanteessa asiaa. Verrokkiryhmän tulokset vahvistavat tämän väitteen. Kuudesta verrokkiryhmän jäsenestä keskimäärin neljä vastasi oikein kunkin ryhmän viidenteen tai kuudenteen kysymykseen. Poikkeuksen tässä teki jo aiemmin mainittu Suomen olutmarkkinat – osio, joka osoittautui alan kokeneille ammattilaisillekin liian haastavaksi.

1.5.2 Koulutuksen vaikutus tietotasoon

Vastaajista 48,7 prosenttia ilmoitti, ettei ole saanut ammattikorkeakoulussa lainkaan olueen liittyvää koulutusta. Näin korkean luvun olettaisi selittyvän ensimmäisen ja toisen vuoden opiskelijoiden suurella määrällä, 54,5 prosenttia vastaajista, mutta näin ei ole. Kolmannen tai sitä useamman vuoden opiskelijoista sekä aikuiskoulutuspuolen opiskelijoista 43,9 prosentilla on sama tilanne.

Suurin osa ammattikorkeakoulussa olutkoulutusta saaneista ilmoitti koulutuksen kestäneen alle 5 tuntia (34,3 prosenttia kaikista vastaajista). 13,7 prosenttia koulutusta saaneista ilmoitti sen kestoksi 5-20 tuntia ja vain 3,2 prosenttia yli 20 tuntia. Olutkoulutukseen käytetyt tuntimäärät ovatkin erittäin vähäiset. Tämä vähäisyys selittynee pääosin tarjonnan puutteella. Eniten olutkoulutusta saaneet vastaajat olivat pääosin HAAGA-HELIA:n, Lahden ja Kajaanin ammattikorkeakoulujen opiskelijoita, 11 henkilöä 14:sta.

Yli 20 tuntia olutkoulutusta saaneiden vastaajien oluttietotaso ei eronnut merkittävästi koko vastaajaryhmän tasosta. On tosin todettava, ettei 14 henkilön otos ole tässä yhteydessä riittävä. Kuitenkin näyttää selvältä, ettei ammattikorkeakoulussa nykyisellään tarjolla oleva koulutus anna riittäviä eväitä olutalan ammattilaiseksi aikovalle.

1.5.3 Työkokemuksen vaikutus tietotasoon

Vastaajien ravintola-alan työkokemusta tiedustelleeseen kysymykseen antamat vastaukset hajaantuivat mielenkiintoisesti. Toisaalta 27,2 prosenttia vastaajista ei ollut työskennellyt ravintola-alalla lainkaan ja toisaalta 26,5 prosenttia ilmoitti työskennelleensä ravintola-alalla yli kaksi vuotta. Hieman ongelmalliseksi tässä yhteydessä muodostuu työkokemuksen laatu. Aiheellisesti eräs vastaajista kommentoi työkokemuksensa olevan hampurilaisravintolasta. Tarkemmalla kysymyksen asettelulla olisi tässä yhteydessä saatu huomattavasti eksaktimpaa tietoa. Vertailu kahden ääripään välillä on kuitenkin mahdollista ja ryhmien edustaessa yli puolta kokonaisvastaajamäärästä myös perusteltua.

Henkilöiden, jotka ilmoittivat olevansa täysin vailla ravintola-alan työkokemusta, vastauksista oikein oli noin 15,5 prosenttia. Toisin sanoen viidennen ja kuudennen kysymyksen vastauksia ei juuri esiinny. Yli 24 kuukauden ravintola-alan työkokemuksen vastaajilla oikeiden vastausten osuus oli noin 22 prosenttia. Viidennen ja kuudennen kysymyksen vastauksia löytyy useampia, mutta selvät vedenjakajakysymykset erottuvat tässäkin ryhmässä.

Vaikka kyselyä ei alun perin suunniteltu mittaamaan työkokemuksen vaikutusta oluttietotasoon, on perusteltua todeta restonomiopiskelijoiden oluttietotason nousevan melko selvästi ravintola-alan työkokemuksen lisääntyessä.

1.5.4 Avoimet palautteet

Kyselyn lopussa tiedusteltiin vastaajilta avoimella kysymyksellä muita oluttietotasoon vaikuttavia tekijöitä. Moni vastaaja kommentoi tässä kohdassa myös vapaammin kyselyn toteutusta, tarpeellisuutta sekä muita esille nousseita asioita. Kaikkiaan kommentteja kertyi 137 kappaletta.

Kommenteista nousee esille kolme pääryhmää. Ensimmäiseen ryhmään kuuluvat henkilöt, jotka eivät juo olutta lainkaan tai eivät pidä sen mausta. Ryhmän edustajien tietotaso on luonnollisesti varsin matala motivaatiotason ollessa alhainen:

"Itse en juo olutta lainkaan, joten en tiedä oluista sinänsä mitään. Koulussa käyty oluttietous ei ole jäänyt mieleen, koska minulla ei ole käsitystä siitä, mitä esimerkiksi lager käytännössä tarkoittaa, miltä se näyttää ja maistuu."

"Ei ole ollut mitään kiinnostusta oluita kohtaan, kun en ole koskaan olutta juonut, enkä juo edelleenkaan. En tykkää sen mausta ollenkaan."

Toiseen, huomattavasti pienempään ryhmään kuuluvat henkilöt, jotka työnsä puolesta ovat oluen kanssa tekemisissä ja saaneet sitä kautta lisätietämystä olutasioista. Varsinainen oma innostuneisuus mahdollisesti puuttuu, mutta työelämän vaatimukset edellyttävät oluttietotason päivittämistä:

"Olen työskennellyt Alkossa, siellä oli jotain koulutusta. Tosin jo jonkin verran aikaa kulunut viime koulutustilaisuudesta."

"En itse juo olutta, joten en ole ollut siitä niin kiinnostunut kuin muista alkoholeista. Olen kuitenkin työskennellyt mm. ravintolassa, jossa suurin osa myynnistä kertyy oluesta, joten tietoni ovat hieman siellä karttuneet. Yritän kuitenkin aina muistaa kun kuulen jonkin uuden asian, jotta voisin neuvoa asiakkaita paremmin oluenvainnassa."

"Olen jonkun verran opiskellut oluttietoutta työssäni."

Kolmannen ryhmän edustajilla suhtautuminen olueen on selvästi positiivinen ja oma harrastuneisuus pitää motivaatiotason korkealla. Joukkoon mahtuu sekä ravintola-alan ammattilaisia, omaksi ilokseen olueen tutustujia kuin veren perintönä olueen vihkiytyneitä. Innostuneisuus näkyi myös kommenttien pituudessa:

"Isäni on panimomestari ja koko toiminut koko työikänsä Sinebrychoffilla. Itse olen puoliharrastaja. Rakkaus olueen tullut siis isäni työn ja kiinnostuksen kautta. Pysin tutustumaan uusiin oluisiin aina kun mahdollista niin Suomessa kuin ulkomaillakin. Tsemppiä lopputyöhösi. Cheers!"

”Oma kiinnostus erilaisiin oluisiin ja oluttyyliihin. Erilaisten oluiden maistelu on kivaa. Koulussa käydyt vapaavalinnaiset olutkurssit ja pakolliset perusteelliset juomakurssit ovat vaikuttaneet. Olut on tietenkin hyvää. Jos olutta ei opiskele pitkään ja oluttietoutta ylläpidä, se rapistuu hyvin nopeasti ja unohtuu. Töissä tietenkin oppii erilaisten oluiden tarjoilusta.”

”Olen harrastanut oluen juomista useita vuosia. Isäni on olutprofessori.

”Työpaikan olutkoulutus, oma mielenkiinto ja intohimo olutta kohtaan. Koulussa olutkoulutusta saisi olla enemmän.”

Edellä esitetyn kommentin lisäksi moni muukin vastaaja kommentoi olutkoulutuksen tarpeellisuutta ja määrää. Huomionarvoista on se, ettei yksikään vastaaja ollut sitä mieltä, että koulutusta olisi liikaa tai että se olisi tarpeetonta. Olutkoulutuksen lisäämistä ja sen laadullista kehittämistä pidettiin yleisesti tarpeellisina:

”Koulussa ei ole tullut opittua mitään, vaikka olemme hieman oluita opiskelleet. Olisi todella tärkeää saada myös olutkoulutusta. Viineihin painotetaan enemmän.”

”Työskentelen olutravintolassa ja harrastan olutta myös vapaa-aikanakin. Olutkoulutusta tulisi lisätä nykyisestään ammattikorkeakouluissa.”

”Työ ja käytäntö opettaa paljon, mutta hyvälle käytännön osaamiselle tarvitaan myös hyvä teoria opetus. Siksi olutkoulutus restonomiopintoihin on todella tervetullut. Esimiestyössä täytyy olla kokemusta ja tietoa myös oluista”

Avoimien palautteiden perusteella on selvää, että korkeakoulutason olutkoulutukselle on sekä tarvetta että kysyntää. Olutkulttuurin laajemman kehittymisen kannalta koulutuksen lisäämistä voi pitää ratkaisevana tärkeänä.

2 Olutkurssin suunnittelu

John Biggs esittää Sari Lindblom-Ylänteen ja Anne Nevgin toimittamassa teoksessa *Yliopisto-opettajan käsikirja* (2009) korkeakoulutason opetuksen suunnittelulle neljän vaiheen toimintaperiaatetta. Ensimmäiseksi opettajan on määriteltävä täsmällisesti oppimistavoitteet. Tällä tarkoitetaan opiskelijan näkökulmasta mahdollisimman selkeitä ja konkreettisia ilmauksia. Toiseksi opettajan on valittava opetettava materiaali ja sisältö. Opettajan tulee erotella

itselleen selkeästi olennainen epäolennaisesta ja tärkeät asiat ylimääräisistä. Kolmanneksi opettajan on valittava arviointimenetelmä. Arviointimenetelmän tärkein ominaisuus on olla linjassa tavoitteiden kanssa. Neljäs ja viimeinen tehtävä Biggsin mukaan on opetusmenetelmän valinta. Menetelmän tulee olla linjassa oppimistavoitteiden, materiaalin ja sisällön sekä arviointimenetelmän kanssa. (Lindblom-Ylänne & Nevgi (toim.), 2009. 138–141.)

Restonomiopiskelijoille suunnattua olutkurssia lähdettiin kehittämään Restonomien oluttieto –kyselyn tulosten ja Biggsin periaatteiden pohjalta. Näiden lisäksi myös kurssin budjetointi pyrittiin ennakoita laatimaan ammattikorkeakoululle sopivaksi. Kurssin oli tarkoitus vastata Jouni Nurmen havaintoihin ammattikorkeakouluopiskelijoiden odotuksista opintoihin liittyen. Nurmen mukaan opiskelijat odottavat opinnoiltaan käytännönläheisyyttä, työelämälähtöisyyttä ja hyvää teoriapohjaa. Myös yhteydet työelämään ja akateeminen vapaus nousevat opiskelijoiden odotuslistalla korkealle. (Korhonen, 2000. 111–112.)

Kurssin vetäjän näkökulmasta suunnittelun lähtökohtana toimi asiantuntijakoulutuksellinen lähestymistapa. Tämä edellytti erityisesti keskittymistä oppimisprosessin pohdintaa. Asiantuntijaksi kasvaminen edellyttää muodollisen koulutuksen lisäksi runsaasti omaehtoista oppimista. Olutkurssin tavoite olikin synnyttää opiskelijoissa riittävä tiedonjano omaehtoisen oppimisprosessin ylläpitämiseen. (Korhonen, 2000. 121.)

Koulutuksen suunnittelun yhteydessä etsittiin muita olutkoulutusta tuottavia tahoja. Olueen liittyvää riippumatonta koulutusta Suomessa tarjoaa ainakin Haaga-Perhon alaisuudessa toimiva Viinikoulu Haaga ja Mikko Salmen pyörittämä Pieni olutkoulu. Viinikoulu Haagan järjestämä Haaga Beer –kurssi on suunnattu olutravintoloiden henkilökunnalle, sommeliereille, ravintolapäälliköille sekä alkoholialan olutammattilaisille. Haaga Beerin esittelystä ilmikäyvä sisältö vastasi melko hyvin tämän opinnäytetyön yhteydessä suunniteltua kurssisisältöä. (www.viini.haaga.fi>Haaga Beer) Pieni olutkoulu puolestaan tarjoaa olutkoulutusta tilauksesta yrityksille, yksityisille ja ravintola-alan oppilaitoksille. (www.pieniolutkoulu.fi)

2.1 Olutkurssin oppimistavoitteet

Kurssin oppimistavoitteiden lähtökohtana olivat työelämän asettamat vaatimukset olutalan asiantuntijatehtäviin pyrkivälle henkilölle. Useimmiten ensimmäinen työpaikka alalla on olutravintola, joten kurssin päätavoite oli antaa valmiuksia työskennellä olutravintolassa. Tämän tavoite piti sisällään erityisesti tuotetuntemuksen lisäämistä, tuotteen aistinvaraista arviointia, hinnoittelun pohtimista ja olutravintolaympäristön erityispiirteiden havainnointia.

Toinen tavoite oli antaa opiskelijoille kokonaiskuva olutkulttuurista maailmalla ja Suomessa. Tähän tavoitteeseen pyrittiin perehtymällä oluthistoriaan ja suomalaisen olutkulttuurin erityispiirteisiin. Lisäksi opiskelijoille esiteltiin tietolähteitä, joiden avulla omaa osaamistaan voi kehittää ja näin syventää omaa asiantuntijuuttaan.

Kolmas oppimistavoite oli olutmarkkinoihin perehtyminen. Alan toimintamallit, sopimukset, lainsäädännön pykälät ja tärkeimmät toimijat käytäisiin läpi ohjatusti. Tavoitteen ydinajatuksena oli ammatillisten vaihtoehtojen havainnollistaminen.

Kurssin alkaessa mukaan ilmoittautuneilta opiskelijoilta myös tiedusteltiin heidän omia odotuksia ja toiveita kurssin sisällön suhteen. Näin opiskelijat otettiin mukaan oppimistavoitteiden määrittelyyn (Lindblom-Ylänne & Nevgi (toim.), 2009. 142).

2.2 Olutkurssilla opetettavan aineiston lähteiden valinta ja esittely

Aineiston valinnassa oli kaksi pedagogista ongelmaa. Ensimmäinen, ja kurssin onnistumisen kannalta varmasti haastavampi, ongelma koski kurssin opettajan kokemattomuutta opetustehtävistä. Aiheeseen liittyvän oman ymmärryksen taso vaikuttaa voimakkaasti opetettavan aineiston syvällisyyteen. Toinen ongelma liittyi saatavilla olevan materiaalin suureen määrään ja opiskelijoiden oppimiskapasiteetin arviointiin. Periaatteena oli, että on parempi keskittyä pienempään aineistoon syvällisesti kuin runsaaseen materiaaliin pintapuolisesti (Lindblom-Ylänne & Nevgi (toim.), 2009. 144).

Aineiston kulmakivenä toimivat olutguru Michael Jacksonin (27.3.1942-30.8.2007) teokset. Jackson on useaan otteeseen palkittu olutkirjailija ja maailman tunnetuin olutasiantuntija. Lukuisten kirjojen lisäksi hän on julkaissut lukemattomia lehtiartikkeleita ja olutarviota sekä tehnyt televisioon dokumenttisarjan oluesta. Kurssin rakenteen kannalta Jacksonin käyttämät oluiden jaottelut alkuperämaiden ja tyylien perusteella olivat keskeisessä asemassa. Punaisena lankana toimi myös *Michael Jacksonin Olutkirja – Jokaisen oluenystävän käsikirja* (1994) –teoksen rakenne, jossa lähdettiin liikkeelle raaka-aineista ja valmistuksesta ja syvennyttiin sitten oluttyylien välisiin eroihin. Edellä mainitun teoksen lisäksi Jacksonin tuotannosta teokset *Olutta!* (2002) ja *Suuri olutkirja* (1990) toimivat kurssimateriaalin merkittävinä lähdeeteoksina.

Olutopetusta Suomessa tarjoava Mikko Salmi on myös julkaissut kaksi olutta käsittelevää teosta. Salmen teos *Kippis! Ravintolan olutkäsikirja* (2002) on kohtuullisen kattavasti olutta ravintola-alalla käsittelevä kirja, jonka sisällöstä suurin osa sopi kurssimateriaalin lähteeksi. Myös olutkirjailijan toinen teos, *Oluttyökirja* (2009), toimi materiaalina ja inspiraation lähteenä.

Brooklyn Breweryn panimomestarin Garrett Oliverin teos *The Brewmaster's Table – Discovering the Pleasures of Real Beer with Real Food* (2005) toimi kurssin sisällön toisena tukirankana. Oliverin innostava tyyli ja yksityiskohtainen ja syvällinen olutanalysointi toivat kurssimateriaaliin laaja-alaista tietoa erityisesti ruuan ja oluen yhdistämisestä. Myös teoksen tarjoamaa tuotetietoutta käytettiin kurssimateriaalin laadinnassa runsaasti. Oliveria pidetään yhtenä olutmaailman nykyhetken merkittävimmistä auktoriteeteista.

Marty Nachelin *Olut for Dummies* (1999) on huumorilla höystetty, mutta silti ansiokas yleisesitys oluesta. Faktojen lisäksi kurssimateriaali täydentyi tämän teoksen anekdooteilla ja kevennyksillä. Tämän teoksen iloista ja positiivista olutasennetta pyrittiin myös välittämään eteenpäin.

Suomalaisen olutkulttuurin avaamisen keskeisin lähdeeteos tämän kurssin yhteydessä oli Matti Turusen *Jos täytätte mun lasini : suomalaisen panimo- ja*

virvoitusjuomateollisuuden vuosisata (2002). Teos käy tarkasti ja kuvaavasti läpi Suomen mallasjuomakulttuuriin perustan ja käännekohtat. Kotimaisen olutkirjallisuuden joukossa Turusen esitys on kattava ja monipuolinen.

Kirjallisista lähteistä esiin nousee vielä Ray Danielsin kirjoittama *Designing Great Beers: The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles* (1996), joka nimensä mukaisesti keskittyy eri oluttyylien valmistukseen. Teoksessa käydään hyvin tarkasti läpi oluttyylien erojen taustat ja syyt. Daniels on kotiolen tunnetuimpia puolestapuhujia ja teos onkin ensisijaisesti suunnattu olutta valmistaville henkilöille. Tämän kurssin kannalta kirjalla oli suuri merkitys oluttyylien erojen selventämisessä sekä oluen valmistusprosessin kuvaamisessa.

Sähköisiä lähteitä käytettiin varsin runsaasti kurssimateriaalia rakennettaessa. Erityisesti suomalaista olutopas.info-sivustoa käytettiin kuvamateriaalin ja tuotetietojen hankkimiseen. Yhtä lukuun ottamatta kaikkien maisteltujen oluiden kuvat haettiin tältä sivustolta. Sivusto on suomalaisten olutharrastajien erittäin aktiivisessa käytössä ja se on kaupallisista toimijoista riippumaton. (www.olutopas.info)

Suomalaisista verkkosivustoista myös Panimoliiton (www.panimoliitto.fi), Viisi Tähteä -lehden (www.olutkulttuuri.fi) ja Olutliiton (www.olutliitto.fi) internetsivut olivat tärkeitä opintomateriaalia suunniteltaessa. Erityisesti Panimoliiton tuottamat tilastot oluen kulutuksesta ja kulutuksen rakenteesta sekä kehityksestä olivat kurssimateriaalina keskeisiä. Viisi Tähteä -lehden alaisuudessa toimivat Olutkulttuuri.fi-sivut toimivat suomalaisen olutkulttuurin ajankohtaismedian ja suunniteltavan kurssin sisällön kannalta ne edustivat uusimpien tuulien ja suuntausten osastoa. Olutliiton sivut puolestaan tarjosivat ikkunan valveutuneiden kuluttajien maailmaan.

Jo kurssia suunniteltaessa otettiin huomioon olutkulttuurin levittäytyminen sähköiseen mediaan. Yhden kontaktiopetuskerran yhteydessä päätettiin syventyä erilaisten olutsivustojen tarjoamiin tietolähteisiin. Tavoitteena oli

madaltaa kynnystä opiskelijoiden omatoimiseen tiedonhakuun oluen maailmasta.

2.3 Olutkurssin alustava budjetti

Oluen valmistusprosessin ollessa yksi merkittävä teema kurssilla, jo suunnitteluvaiheessa päätettiin panimovierailun järjestämisestä. Vierailukohdetta ei voitu ennakoon lyödä lukkoon, sillä se oli riippuvainen Turun ammattikorkeakoulun myöntämästä rahoituksesta. Alustavassa budjetissa panimovierailun kustannuksiksi arvioitiin 500 euroa. Summa koostui pääasiassa matkustuskuluista. Ammattikorkeakoululle jätetty suunnitelma löytyy liitteenä (LIITE 3).

Oluttuntemuksen lisäämisen kannalta oluen maistelulla on erittäin suuri rooli. Suunnittelun lähtökohdaksi otettiin, että jokaisen kontaktiopetuksen yhteydessä maisteltaisiin kolmesta viiteen olutta. Kurssin aikana maisteltavia oluita kertyisi yhteensä noin kolmekymmentä. Maisteluannosten koon ollessa noin yksi desilitra, kokonaisolutmäärä per osallistuja tulisi olemaan noin kolme litraa. Erikoisoluiden keskilitrahinnan ollessa noin kahdeksan euroa, kustannuksia henkilöä kohden tulisi noin 25 euroa. Lisäksi maisteltavien oluiden kanssa oli tarkoitus maistella erilaisia ruokia ja tähän tarkoitukseen varattiin 15 euroa henkilöä kohti.

Kurssin kustannusten arviointiin vaikuttivat myös suunnitellut vierailut olutravintoloihin. Nämäkin vierailukohteet päätettiin vasta ammattikorkeakoulun rahoituspäätöksen ratkettua. Kulujen minimoimiseksi harkittiin myös yhteistyökumppaneiden hankintaa lähinnä olutmaistiaisten muodossa. Tästä kuitenkin luovuttiin yhteistyötä koskevien ennakkotiedustelujen osoittauduttua kielteisiksi. Kurssin riippumattomuuden kannalta yhteistyökumppaneiden käyttö olisi myös aiheuttanut ongelmia opetuksen sisältöön.

2.4 Olutkurssin opetusmenetelmien valinta ja arviointi

Kurssin laajuudeksi valittiin kolme opintopistettä, mikä tarkoittaa opiskelijoille 81 työtuntia. Kontaktiopetusta tästä tuntimäärästä oli suunnitelman mukaan 36

tuntia eli yhdeksän neljän tunnin tapaamista. Loput tunnit varattiin itseopiskeluun ja kurssitehtävien suorittamiseen. 36 opetustunnin valmisteluun varattiin aikaa viisi työviikkoa eli noin 200 tuntia (Lindblom-Yläne & Nevgi (toim.), 2009. 139).

Kurssi toteutettaisiin vapaasti valittavana (VAVA) kurssina, joten arviointi tapahtuisi hyväksyty/hylätty-asteikolla. Tästä johtuen myös kurssitehtävät tultaisiin arvioimaan samalla asteikolla.

Kurssin osallistujamäärä vaikutti opetusmenetelmien ja kurssitehtävien valintaan ja suunnitteluun. Koska kyseessä oli ammattikorkeakoulutasolla pilottikurssi, osallistujamäärä haluttiin pitää varsin pienenä. Alle 20 opiskelijan ryhmässä opettajalla on paremmat mahdollisuudet tiiviiseen vuorovaikutukseen opiskelijoiden kanssa. Kurssin sisällön kannalta tämä olisi erittäin olennaista. Käytettävissä olevien tilojen sekä kurssilla suoritettavien tehtävien tarkastuksen sujuvuuden takaamiseksi suunnitelmissa osallistujamäärän ylärajaksi päätettiin viisitoista ja alarajaksi viisi henkilöä. (Lindblom-Yläne & Nevgi (toim.), 2009. 179.)

Kurssitehtäviä suunniteltiin aluksi kaksi kappaletta. Näistä Olutportfolio-tehtävä oli luonteeltaan oppimispäiväkirjatyylinen, koko kurssin ajan jatkuva työ, joka käsiteltäisiin kurssin viimeisellä kerralla. Alkuperäisessä suunnitelmassa tähän tehtävään oli varattu aikaa 20 tuntia. Kirjareferaatin oli puolestaan tarkoitus toimia alkuinnostuksen luojana ja tiedonjanon herättäjänä. Referoitavien kirjojen etsiminen ja valinta oli osa kirjareferaatitehtävää. Itseopiskeluaikaa tämän tehtävän tekoon oli suunnitelmassa varattu 25 tuntia.

Arvioinnin lähtökohtana oli, että riittävä osallistumisaktiivisuus sekä hyväksytyiksi arvioidut olutportfolio ja kirjareferaatit olisivat kurssin läpäisyn edellytykset. Perusteettomat poissaolot tai tehtävien palautusten myöhästyminen johtaisivat korvaavien lisätehtävien tekemiseen.

Opetusmenetelmien valintaan vaikutti olennaisesti kurssin vetäjän kokemattomuus opettajana toimimisesta. Tästä syystä pääasialliseksi opetusmenetelmäksi valittiin perinteinen luento-opetus. Luentomateriaali

toimitettaisiin opiskelijoille kuitenkin sähköisessä muodossa, jotta itse opetustilanteessa olisi helpompi käydä keskustelua käsiteltävästä aiheesta. Pyrkimys oli aktivoida kurssin opiskelijat kriittisesti pohtimaan opetettavaa materiaalia ja hahmottamaan opetettavaa kokonaisuutta (Lindblom-Yläne & Nevgi (toim.), 2009. 238).

Jokaisen kontaktiopetuskerran suunniteltiin koostuvan vähintään kahdesta eri luennoitavasta aiheesta sekä luento-osuuden päätyttyä tapahtuvasta, vapaamuotoisesta ja vuorovaikutukseen perustuvasta oluiden maisteluosuudesta. Maisteluosuuden tavoite oli toimia tutkimalla oppimisen periaatteiden mukaisesti, aistinvaraisen arvioinnin näkökulmasta. Keskeistä tälle oppimismenetelmälle on jaettu asiantuntijuus eli opiskelijat oppisivat maistelussa myös toisiltaan (Lindblom-Yläne & Nevgi (toim.), 2009. 256–261).

3 Olutkurssi Turun ammattikorkeakoulun

restonomiopiskelijoille 7.9.2009 – 17.10.2009

Kurssin toteutusta päästiin tekemään elokuussa 2009, kun päätökset syksyn opetustarjonnasta olivat ammattikorkeakoulun puolesta valmiit. Olutkurssi päätettiin sijoittaa syksyn ensimmäiseen periodiin ja Turun ammattikorkeakoulun sovittuun vava-aikaan eli maanantai alkuiltaan. Näin kaikilla halukkailla olisi hyvät mahdollisuudet osallistua kurssille. Yhden periodin aikana ei ollut mahdollista järjestää kaikkia tapaamisia, joten aikataulua hieman pidennettiin siten, että kurssi tulisi päättymään toisen periodin ensimmäisellä viikolla. Kurssin ensimmäinen tapaaminen oli 7.9.2009 ja viimeinen 17.10.2009. Tapaamisia oli yhteensä seitsemän kappaletta ja niiden keskimääräinen kesto oli neljä tuntia.

Ilmoittautuminen kurssille oli tarkoitus tehdä kahdessa erässä. Sitova ennakoilmoittautuminen oli mahdollista tehdä sähköpostilla 20.8.2009 alkaen ja varsinainen ilmoittautumistilaisuus oli tarkoitus järjestää 31.8.2009 opiskelijoiden syksyn opintojen aloitusinfon yhteydessä. Kurssille tuli kuitenkin ennen 31. päivää jo niin paljon ilmoittautumisia, ettei varsinaista

ilmoittautumistilaisuutta järjestetty lainkaan. Kaikkiaan kurssille otettiin 16 opiskelijaa.

Turun ammattikorkeakoulu ei rahallisesti osallistunut kurssin järjestämiseen. Tästä johtuen jokaiselta kurssilaiselta kerättiin osallistumismaksu, jonka alkuperäinen suuruus oli 45 euroa. Toteutunut kulurakenne mahdollisti kymmenen euron palautuksen jokaiselle opiskelijalle, joten kurssin lopulliset kustannukset per opiskelija olivat 35 euroa. Ammattikorkeakoulun rahallisen tuen puuttuessa linja-autolla toteuttavasta panimovierailusta luovuttiin. Kurssin kulurakenne löytyy liitteenä (LIITE 4).

3.1 Olutkurssin tapaamiskertojen esittely

Kurssilla pyrittiin siirtymään yleisen tason tiedosta yksityiskohtaiseen tietoon ja ammattimaiseen oluttuntemukseen. Moni kurssilainen ilmoitti olevansa oluen suhteen vasta-alkaja, joten tietoperustan luominen oli ensiarvoisen tärkeää. Ensimmäinen kontaktiopetuskerta keskittyikin sisällöltään oluen historian käsittelyyn sekä oluen aistinvaraisen arvioinnin harjoitteluun. Myös tapaamiskerran maisteluosuuden oluet valittiin tukemaan edellä mainittuja aiheita. Ensimmäisen maistelun oli lisäksi tarkoitus herättää mielenkiinto eri oluttyylien saloihin. Opetuskertaan osallistui 15 opiskelijaa.

Toisella tapaamiskerralla paneuduttiin oluen valmistuksen eri vaiheisiin ja valmistusperinteisiin. Tarkoitus oli luoda opiskelijoille riittävä teoriapohja oluttyylien erojen ymmärtämiseen valmistuksen näkökulmasta. Kerta toteutettiin kahdessa osassa, joista ensimmäinen sisälsi teorialuennon oluen valmistuksesta ja jälkimmäinen vierailun panimoon. Vierailukohteena toimi turkulainen Panimoravintola Koulu, jossa olutmestari Juha Kylä-Kaila esitelmöi oluen panemisesta ja esitteli Koulun panimon. Kierroksen lopuksi maisteltiin olutmestarin opastuksella neljää Koulun panimon olutta. Kaikki 16 kurssilaista olivat paikalla.

Kolmannen tapaamiskerran ensimmäinen teema keskittyi olueen Internetissä ja jälkimmäinen teema Belgiaan olutmaana. Ensimmäinen osuus toteutettiin atk-

luokassa ohjattuna sivustojen esittelynä ja selaamisena. Kaikkien käytyjen sivustojen linkit löytyivät kurssimateriaalista ja tarkoitus oli helpottaa opiskelijoiden omatoimista tiedonhakuverkosta. Belgialaiseen oluttraditioon tutustuttiin luennon avulla sekä maistelemalla belgialaisia oluita. Oluiden kanssa maistettiin myös belgialaista Chimay-juustoa. Tapaamiseen osallistui 11 kurssilaista.

Neljännän tapaamisen aluksi käytiin läpi opiskelijoiden lukemien kirjojen antia. Jokainen opiskelija esitteli lyhyesti valitsemansa teoksen muulle ryhmälle. Tarkoitus oli lyhyessä ajassa tutustuttaa opiskelijat olutkirjallisuuden maailmaan ja samalla kannustaa heitä omatoimiseen opiskeluun. Tapaamiskerran luento-osuudessa tutustuttiin Iso-Britannian ja Irlannin olutperinteisiin ja oluttyyleihin. Maisteluosuutta varten siirryttiin Olutravintola Mallaskukkaan, jossa maistettiin brittiläisen oluentalmistuksen perinteisiä edustajia kymmenen opiskelijan voimin.

Kurssiaikataulua jouduttiin muuttamaan viidennen ja kuudennen tapaamiskerran osalta kurssin vetäjän kiireistä johtuen. Alkuperäinen ajankohta oli suunniteltu siten, että kurssilaiset olisivat voineet vertailla saksalaisia Oktoberfest-oluita, mutta siirron seurauksena maisteltujen oluiden valikoima muuttui. Viidennen ja kuudennen tapaamisen sisältö vaihtui myös keskenään, mutta tällä ei kurssin kokonaisrakenteen kannalta ollut suurta merkitystä.

Viides tapaamiskerta keskittyi suomalaiseen olutkulttuuriin. Alun perin tarkoitus oli tutustua myös muihin pieniin olutmaihin tämän tapaamisen yhteydessä, mutta luentomateriaalin runsaudesta johtuen tästä luovuttiin. Lisäksi syventyminen juuri suomalaiseen olutkulttuuriin nähtiin kurssin kannalta tärkeimmäksi.

Suomalaista olutkulttuuria lähestyttiin voimakkaasti historiaan nojaavalla luennolla. Kurssilaiset vastasivat tapaamisen aluksi leikkimieliseen visailuun (LIITE 5), jonka oikeat vastaukset löytyisivät luennon PowerPoint-esityksestä. Näin pyrittiin varmistamaan opiskelijoiden keskittymisen säilyminen pitkähkön luennon aikana. Parhaiten menestyneelle oli luvassa pieni palkinto. Saadun

palautteen perusteella visailu toimi tarkoituksenmukaisesti. Luennon jälkeen tutustuttiin suomalaisiin oluisiin, erityispainotuksen ollessa Turun lähialueen pienpanimoiden tuottamissa tummissa oluissa. Oluiden kanssa maistettiin suklaata. Tapaamiseen osallistui 14 kurssilaista.

Kuudes tapaaminen järjestettiin kokonaisuudessaan olutravintola Old Bankin kirjastossa. Luento-osuuden aiheena olivat olutmaat Tshekki ja Saksa. Maisteltujen oluiden joukosta löytyi vielä yksi Oktoberfest-olut perinteisten saksalais-tshekkiläisten oluiden muodostaessa maistelun rungon. Erikoisuutena maistettiin myös brittiläistä Real Alea. Paikalla oli 12 kurssilaista.

Viimeisellä tapaamiskerralla keskityttiin olutmarkkinoiden perusteisiin ja olutravintolan erityispiirteisiin. Lisäksi avattiin kurssilaisten tekemiä olutportfolioita ja pohdittiin ruuan ja oluen yhdistämistä. Tapaamiskerran maisteluosuus toteutettiin sokkomaisteluna, jotta jokainen kurssilainen voisi testata oppimaansa. Ratkaisu toimi erittäin hyvin, sillä kurssilaiset saivat aikaan hyvän keskustelun maistelluista oluista ja maistelun haasteista. Viimeiseen tapaamiseen osallistui 12 henkeä.

Kurssilaisten toisen osatehtävän, olutportfolion palautus venyi monelta kurssilaiselta yli annetun määräajan. Lisätehtävänä kahdesta poissaolosta piti kirjoittaa kahden sivun essee jostakin ennakoon valitusta olutmaasta. Yksi kurssilainen joutui kolmen poissaolon vuoksi kirjoittamaan lisäksi lyhyen esseen aiheesta Pubin historia. Palautusten myöhästymiset ja liialliset poissaolot osuivat pääasiassa samoille henkilöille.

3.2 Opiskelijoilta kerätty kurssipalaute

Kurssin opiskelijoita varten laadittiin palautelomake. (LIITE 6) Lomakkeella pyydettiin antamaan sekä numeerinen palaute asteikolla 1-5 että sanallinen palaute kurssikerran sisällöstä, luennoitsijan esiintymisestä sekä opetustilanteen sujuvuudesta. Jokaiselle kurssikerralle pyydettiin myös yleisarvosana yllä mainitulla asteikolla. Lisäksi kurssilaisilla oli mahdollisuus antaa avointa palautetta kyseisestä kurssikerrasta ja kurssista

kokonaisuudessaan. Palautetta kerättiin jokaisen tapaamisen yhteydessä ja täytettyjen palautelomakkeiden määrä vaihteli seitsemän ja viidentoista välillä. Palautteet kerättiin nimettöminä, tosin halutessaan nimensä sai lomakkeeseen kirjoittaa.

Kurssikerroista annettujen yleisarvosanojen keskiarvo vaihteli 4,37 ja 4,89 välillä. Matalin yleisarvosana tuli viidennestä tapaamiskerrasta, jolloin keskityimme suomalaiseen olutkulttuuriin. Arvosana osaltaan peilaa tapaamiskerran luonnetta, sillä kyseisen kerran luento oli erittäin pitkä. Korkein yleisarvosana tuli viimeisestä tapaamisesta. Tähän varmasti vaikutti viimeisen kerran rentoutunut tunnelma ja onnistunut sokkomaistelu. Numeerisen palautteen vaihteluväli oli kaikkiaan varsin pieni ja kertoo kurssin onnistumisen tasalaatuisuudesta.

Yleisarvosanoista laskettu keskiarvo, jota voi pitää myös koko kurssin yleisarvosana, oli 4,55. Annetun palautteen perusteella kurssi onnistui erinomaisesti. Sanallisissa palautteissa kokonaisuutta arvioitiin seuraavasti:

"Erittäin hyvin suunniteltu kokonaisuus, josta varmasti jokaisella oppilaalla jäi jotain käteen." (12.10.2009)

"Kattava, mutta kuitenkin kevyt katsaus oluiden monipuoliseen maailmaan." (19.10.2009)

"Erittäin hyvä kurssi kokonaisuudessaan ja hyödyllinen oman ammattitaidon kannalta." (19.10.2009)

Kokonaisuutta arvioitaessa negatiivista palautetta tuli hyvin vähän. Osakokonaisuuksia arvioitaessa kritiikkiä tuli lähdeaineiston laajuudesta, joidenkin asioiden liian kevyestä käsittelystä ja toisaalta joissakin asioissa liiallisesta nippelitiedosta. Seuraavassa eräitä kommentteja:

"Alku oli hieman epäselvä, loppu kuitenkin erinomainen." (21.9.2009)

"Esitys oli hyvä, mutta taustatyö oli välistä liian pinnallinen ja lähteitä suppeasti." (5.10.2009)

"Kenties maistelutilanteeseen olisi voinut käyttää hieman enemmän aikaa ja käydä läpi tuoksua, makua myös tarkemmin." (12.10.2009)

Palautteen perusteella kurssin sisältö oli riittävän laaja ja syntyneisiin kysymyksiin löytyi lähes aina vastaus. Huolimatta kurssin vetäjän kokemattomuudesta opettajana toimimisesta sekä opetustilanteen sujuvuus että luennoitsijan esiintyminen arvioitiin lähes poikkeuksetta hyväksi. Opetuksesta todettiin muun muassa seuraavaa:

”Varma, rento esiintyminen. Oma tieto ja innostuneisuus tuli hyvin esiin.” (7.9.2009)

”Esiintyminen oli varma ja osaava. Oppilaat huomioitiin hyvin.” (28.9.2009)

”Luontevaa ja rentoa, asiantuntijuutta unohtamatta.” (12.10.2009)

Kurssin kokonaisarvion kannalta palautteen systemaattinen kerääminen oli erittäin tärkeää. Yhtä tärkeää se oli myös kurssin sujuvuuden varmistamiseksi. Palautelomake tarjosi opiskelijoille mahdollisuuden jokaisen tapaamiskerran yhteydessä kertoa kurssin vetäjälle opetuksen puutteista ja ansioista. Toisaalta opettaja sai jokaisen kerran yhteydessä arvion omasta toiminnastaan ja pystyi näin kehittämään omaa opettajuuttaan kurssin edetessä. Palautelomakkeen avulla pyrittiin takaamaan opetuksen laatu sekä takautuvasti että tulevaa silmällä pitäen (Lindblom-Ylänne & Nevgi (toim.), 2009. 395).

3.3 Tuotettu materiaali ja kehitysideoita

Turun ammattikorkeakoulussa 7.9.2009 alkanut ja 19.10.2009 päättynyt Olutkurssi oli suunniteltu siten, että kurssi voitaisiin pienillä muutoksilla viedä mihin tahansa suomalaiseen ammattikorkeakouluun. Tavoite oli tuottaa kurssimateriaalia, jota voitaisiin käyttää uudelleen ja tämä tavoite myös saavutettiin.

Työmäärältään suurimmat ja kurssin läpiviemisen kannalta tärkeimmät tuotetut materiaalit olivat kontaktiopetuskertojen tueksi tuotetut PowerPointit. Yhteensä luentoesityksiä syntyi 213 dian verran. Lisäksi olutmaistelujen tueksi tuotettiin 28 dian mittainen tuote-esittelyjä sisältävä PowerPoint. Kaikki PowerPointit lähetettiin sähköpostilla kurssin osallistujille opiskelun tueksi. PowerPointien sisällöstä esimerkkinä ensimmäisen kontaktiopetuskerran yhteenvetodia (LIITE 7).

PowerPointien lisäksi opiskelijoille suunnattua materiaalia syntyi palautelomakkeen, tietovisailun sekä lisätehtävien muodossa. Näistä palautelomake oli kurssin sujuvuuden kannalta keskeisin, haastavin ja onnistunein. Tietovisailun käyttöä useampien luentokertojen yhteydessä voisi hyvin harkita, sillä opiskelijoiden keskittyminen säilyi huomattavasti paremmin. Lisätehtäviä todennäköisesti syntyy varastoon lisää, mikäli kurssi järjestetään useampaan kertaan.

Kurssin vetäjän tueksi tehtiin kaksi Excel-taulukkoa. Näistä ensimmäisen avulla seurattiin opiskelijoiden läsnäoloja, tehtäväpalautuksia sekä kurssimaksuja. Jälkimmäinen taulukko puolestaan toimi taloudenpidon apuvälineenä. Kumpikin taulukko täytti paikkansa ja helpotti kurssin sujuvuutta. Erityisesti yhteydenpidossa kurssilaisten suuntaan sähköisessä muodossa olevat kurssiasiakirjat helpottivat kommunikointia erittäin paljon.

Kurssilaisilta saadun palautteen perusteella seuraavaa kurssia suunniteltaessa olisi tärkeää tehdä opiskelijoille suunnattu olutsanasto. Oluen opiskeluun kuuluu varsin runsaasti erikoistermejä, joiden sisältö ei välttämättä avaudu muutaman kontaktikerran aikana. Näin ollen oppimisen ja kertaamisen tueksi olisi hyvä tarjota keskeisimmistä termeistä koostuva sanasto.

Laajemman mittakaavan kehitysidea olisi kurssimateriaalin työstäminen verkkoon. Kurssilla voisi olla joko omat verkkosivut tai kurssi voitaisiin rakentaa johonkin tarjolla olevaan verkko-opiskeluympäristöön. Verkkomateriaalin puolesta puhuisi erityisesti materiaalin saavutettavuuden huomattava parantuminen. Tällöin useammassa ammattikorkeakoulussa olisi mahdollisuus tarjota olutkoulutusta edes teoriasolla. Kokonaisuudessaan nyt toteutettua kurssia ei sähköisesti voisi järjestää, sillä kurssin yksi kantavista teemoista – oluen aistinvarainen arviointi – jäisi tuolloin käytännössä huomiotta.

4 Pohdinta

Tällä opinnäytetyöllä oli kolme tavoitetta. Ensimmäinen tavoite restonomiopiskelijoiden oluttietotason nykytilan selvittämisestä onnistui hyvin.

Opinnäytetyön kyselyyn saatiin runsaasti vastauksia riittävän monesta ammattikorkeakoulusta, jotta tuloksia voidaan pitää valtakunnallisesti yleistettävänä. Restonomikoulutuksen päätavoite on kouluttaa palvelualan osaajia, jotka pystyvät mukautumaan työelämän haasteisiin. Kyselyn tulosten perusteella voi kysyä, onko restonomikoulutuksen tarkoituksaan olla oluttammattilaiseksi aikovan pohjakoulutus? Nykytilanne ei erikoistumista tue, sillä opetusta on tarjolla vähän. Korkeakoulutason olutasiantuntijuudelle on kuitenkin Suomessa tarvetta esimerkiksi alkoholikulutuksen rakenteen valossa. Vuonna 2008 kulutetusta tilastoidusta alkoholista 45 prosenttia oli mallasjuomia (www.stakes.fi).

Kyselyn toteutuksessa oli muutamia haasteita. Erityisesti käytetyn Webropol-ohjelman hallinta oli työlästä. Uusi ohjelma ja ensikertalainen valtakunnallisen kyselyn laatijana oli runsaasti työtä aiheuttava yhdistelmä. Kyselyn työstäminen oli kokonaisuudessaan opettava kokemus ja antoi valmiuksia verkon hyödyntämiseen tiedonkeruussa.

Kyselyn tuottama materiaali tarjoaa mahdollisuuksia monenlaisiin jatkotutkimuksiin. Esimerkiksi ammattikorkeakoulujen välisiä eroja on mahdollista vertailla nyt kerätyn materiaalin pohjalta, kuten myös opiskelijoiden oluttiedon kehittymistä opintojen eri vaiheissa. Kyselyn tuloksia voi käyttää myös pohjatietona olutkoulutuksen laadullista ulottuvuutta tutkittaessa, mikäli tarvetta tällaiselle myöhemmin ilmenee.

Opinnäytetyön toinen tavoite oli suunnitella ja toteuttaa restonomiopiskelijoille olutkurssi, joka vastaisi työelämän tarpeita. Suunnittelun lähtökohtana oli, että kurssi voitaisiin toteuttaa missä tahansa suomalaisessa ammattikorkeakoulussa. Sekä kurssipalautteen että oman arvion perusteella suunnittelu onnistui erinomaisesti. Kurssilla käsiteltiin oluen kannalta keskeisiä teemoja, kurssibudjetti oli maltillinen ja aikataulu ammattikorkeakouluopetukseen sopiva. Turun ammattikorkeakoulun tarjoama taloudellinen tuki oli pettymys.

Olutkurssin toteutus syksyllä 2009 onnistui suunnitellusti. Osallistujat olivat odotettua innokkaampia ja opetukseen liittyneet omat epävarmuudet osoittautuivat turhiksi. Turun ammattikorkeakoulun tilat toimivat hyvin. Kurssin kesto olisi voinut pidentää, kurssialuetta laajentaa ja tietyissä kohdissa myös käsiteltäviä asioita olisi voinut syventyä miettimään enemmänkin. Uudenlaisten kokonaisuuksien suunnittelu olutopetuksen saralla on omasta toimestani jo käynnissä. Oikean opetuspaikan valinta tulee olemaan keskeisellä sijalla. Todennäköisesti seuraava toteuttamani olutkoulutus tulee osaksi ammatillista jatkokoulutusta, jolloin restonomiopiskelijoille suunniteltu olutkurssi toimisi eräänlaisena johdantona.

Opinnäytetyön kolmas tavoite oli luoda edellytyksiä olutkulttuurin kehittymiselle. Tämä tavoite on syytä käsittää laajassa mittakaavassa. Tarkoitus oli nostaa olutkulttuuri restonomiopiskelijoiden huulille ja luoda jotain uutta olutkulttuuriin kehittämiseksi. Tämän tavoitteen onnistuminen jää osittain avoimeksi, mutta olutkurssille osallistuneiden opiskelijoiden palautteen perusteella myös tämän tavoitteen toteutuminen näyttää mahdolliselta. Jos kuudestatoista kurssilaisesta yksikin innostuu oluiden maailmasta ja osaltaan jakaa eteenpäin oluen ilosanomaa, koen onnistuneeni myös tässä viimeisessä tavoitteessa.

Kulttuuri kehittyy sen edustajien tekojen kautta. Kulttuurin eri osa-alueiden ammattilaisten vaikutus kehitykseen on valtava. Se, mitä kotona tai ravintolassa syömme, se mitä lehdestä luemme tai televisiosta katsomme, on useimmiten jonkun ammattilaisen tuottamaa. Ammatilainen sisustaa kotimme ja valitsee vaatteemme. Miksi siis oluen tulisi jäädä pelkäksi veropolitiikan pelivälineeksi, kun se kuitenkin on lähtemätön osa kulttuuriamme ja sivistystämme? Tämän opinnäytetyön perusteella ainakin restonomiopiskelijoiden joukosta löytyy innokkuutta olutkulttuurin kehittämiseksi. Kenties jossain vaiheessa päättäjätkin saadaan olutkulttuurin nousun tueksi.

Ammattilaiseksi ei synnytä eikä liioin suoraan koulunpenkiltä ryhdytä. Ammatillinen kasvu kestää useimmissa tapauksissa koko työelämän ajan ja siksi olisikin tärkeää tarjota erilaisia kouluttautumisvaihtoehtoja eri tilanteissa oleville. Olutkoulutuksessa ollaan Suomessa vielä lähes alkupisteessä, mutta

selvää on kysynnän herääminen. Koulutuksen tarve näkyy työelämässä varsin lohduttomalla tavalla, sillä ammattitaitoista henkilökuntaa on vaikea olutravintolaan löytää. Olutkulttuurimme on monessa suhteessa vielä 1980-luvun tasolla, jolloin pelkkä vaalean lagerin laskeminen muovituoppiin riitti pätevyudeksi olutravintolassa työskentelyyn.

Tämä opinnäytetyö vahvisti, ettei nykyinen tilanne restonomiopiskelijoiden oluttietotasossa ja olutkoulutuksessa edistä olutkulttuuriamme. Onneksi se myös vahvisti sen tosiasian, että oluesta ollaan kiinnostuneita, kun koulutusta järjestetään. Laadukkaan, asiantuntijuuteen tähtäävän olutkoulutuksen suunnittelu ja vakinaistaminen osaksi suomalaista restonomitutkintoa tai vaihtoehtoisesti osaksi ammatillista koulutusta, on osa suomalaisen olutkulttuurin tulevaisuutta.

LIITTEET

LIITE 1 Restonomiopiskelijöiden oluttieto -kyselyn opiskelijavastaukset

Kyselyn nimi Restonomiopiskelijöiden oluttieto

Kyselyn tekijä amkjärvi

Kysely luotu 8.4.2009 12:06:23

Vastaajien kokonaismäärä 437

Tervetuloa Restonomiopiskelijöiden oluttieto -kyselyyn!

Kysymyksiin annetuista vastausvaihtoehdoista vain yksi on oikein. Jokaiseen kysymykseen on valittava jokin annetuista vastausvaihtoehdoista. Kyselyn tuloksia käytetään olutkoulutusmateriaalin suunnitteluun, joten vastaathan oman tietotasosi mukaisesti.

Kyselyyn vastaaminen vie aikaa noin 10 minuuttia.

Paina Seuraava aloittaaksesi.

Varhaisimmat varmat todisteet oluen valmistuksesta ovat vähintään

Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 2,7)

- (1.1) 500 vuotta vanhoja 5,9% 26
- (1.2) 1000 vuotta vanhoja 37,1% 162
- (1.3) 3000 vuotta vanhoja 42,6% 186
- (1.4) 6000 vuotta vanhoja 14,4% 63

Pilsnertyylinen olut syntyi

Kysymykseen vastanneet: 63 (ka: 2,2)

- (2.1) Tsekissä 1800 luvulla 22,2% 14
- (2.2) Tsekissä 1700 luvulla 49,2% 31
- (2.3) Saksassa 1800 luvulla 15,9% 10
- (2.4) Saksassa 1700 luvulla 12,7% 8

Saksalainen oluen puhtauslaki vuodelta 1516 on nimeltään

Kysymykseen vastanneet: 14 (ka: 3,7)

- (3.1) Verzeichneden 7,1% 1
- (3.2) Mietwohnungen 0% 0
- (3.3) Bierpreizte 7,1% 1
- (3.4) Reinheitsgebot 85,7% 12

Höyryvoima valjastettiin osaksi oluenvalmistusta ensimmäisenä

Kysymykseen vastanneet: 12 (ka: 3,3)

- (4.1) Saksassa 16,7% 2
- (4.2) Belgiassa 8,3% 1
- (4.3) Tsekissä 0% 0
- (4.4) Englannissa 75% 9

Hiivan merkityksen oluen käymisprosessissa oivalsi

Kysymykseen vastanneet: 9 (ka: 1,2)

- (5.1) Louis Pasteur 88,9% 8
- (5.2) Tyco Brahe 0% 0
- (5.3) Arthur Guinness 11,1% 1
- (5.4) Emil Hansen 0% 0

Minä vuonna aloitti toimintansa Weihenstephanin panimo?

Kysymykseen vastanneet: 8 (ka: 1102,8)

- (6.1) 995 0% 0
- (6.2) 1040 50% 4
- (6.3) 1121 25% 2
- (6.4) 1210 25% 2

Oluesta suurin osa on

Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 1,6)

- (7.1) Vettä 78% 341
- (7.2) Alkoholia 0% 0
- (7.3) Humalaa 2,1% 9
- (7.4) Mallasta 19,9% 87

Mallastuksessa vilja

Kysymykseen vastanneet: 341 (ka: 2,2)

- (8.1) idätetään ja sen jälkeen rouhitaan 27% 92
- (8.2) idätetään ja sen jälkeen kuivataan 29,3% 100
- (8.3) kuivataan ja sen jälkeen rouhitaan 37,8% 129
- (8.4) rouhitaan ja sen jälkeen varastoidaan 5,9% 20

Ale- ja lageroluiden ero johtuu**Kysymykseen vastanneet: 100 (ka: 2)**

- (9.1) Käymislämpötilasta 54% 54
- (9.2) Valmistusmaasta 5% 5
- (9.3) Kantaverteen vahvuudesta 28% 28
- (9.4) Värimaltaasta 13% 13

Vierteen humalointi tapahtuu useimmiten**Kysymykseen vastanneet: 54 (ka: 3,1)**

- (10.1) Suodatuksen yhteydessä 1,9% 1
- (10.2) Mallastuksen yhteydessä 18,5% 10
- (10.3) Mäskäyksen yhteydessä 46,3% 25
- (10.4) Keiton yhteydessä 33,3% 18

Vierrettä kutsutaan olueksi**Kysymykseen vastanneet: 18 (ka: 2,3)**

- (11.1) Keiton jälkeen 27,8% 5
- (11.2) Selkeytyksen jälkeen 33,3% 6
- (11.3) Jäähdytyksen jälkeen 16,7% 3
- (11.4) Hiivauksen jälkeen 22,2% 4

Mäskin käymiskelpoisten sokerien määrä riippuu**Kysymykseen vastanneet: 10 (ka: 2,7)**

- (12.1) Katkero ja aromihumalien suhteesta 0% 0
- (12.2) Maltoositauon pituudesta 50% 5
- (12.3) Dekstriinitauon pituudesta 30% 3
- (12.4) Ulosmäskäyslämpötilasta 20% 2

Maailman määrällisesti yleisin oluttyyli on**Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 3,5)**

- (13.1) Tumma lager 9,2% 40
- (13.2) Vaale ale 9,8% 43
- (13.3) Tumma ale 3,4% 15
- (13.4) Vaalea lager 77,6% 339

Mitä seuraavista oluttyyleistä valmistetaan brittein saarilla eniten?**Kysymykseen vastanneet: 339 (ka: 2,3)**

- (14.1) Weizen 1,8% 6
- (14.2) Pale ale 78,2% 265
- (14.3) Trappist 5% 17
- (14.4) Bock 15% 51

Trappist oluen valmistusmaa on**Kysymykseen vastanneet: 265 (ka: 1,9)**

- (15.1) Belgia tai Alankomaat 54% 143
- (15.2) Belgia tai Englanti 12,1% 32
- (15.3) Belgia tai Luxemburg 25,3% 67
- (15.4) Belgia tai Ranska 8,7% 23

Savuoluen kehto sijaitsee Saksan**Kysymykseen vastanneet: 143 (ka: 2,6)**

- (16.1) Bambergissa 16,1% 23
- (16.2) Bodenkirchenissä 39,2% 56
- (16.3) Bruchsalissa 14% 20
- (16.4) Bruckbergissä 30,8% 44

Lambicia valmistetaan pienellä alueella**Kysymykseen vastanneet: 23 (ka: 2)**

- (17.1) Sennejoen laaksossa 43,5% 10
- (17.2) Maasjoen laaksossa 21,7% 5
- (17.3) Reinjoen laaksossa 30,4% 7
- (17.4) Oisejoen laaksossa 4,3% 1

Brittiläisen Porterin mallaspohjasta suurin osa on**Kysymykseen vastanneet: 10 (ka: 2,6)**

- (18.1) Roastmallasta 20% 2
- (18.2) Palemallasta 10% 1
- (18.3) Brownmallasta 60% 6
- (18.4) Chocolatemallasta 10% 1

Budweiser Budvar on kotoisin**Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 2,1)**

- (19.1) Yhdysvalloista 30,2% 132
- (19.2) Tšekistä 46,9% 205
- (19.3) Slovakiasta 3% 13
- (19.4) Saksasta 19,9% 87

Stallhagen olut on kotoisin**Kysymykseen vastanneet: 205 (ka: 1,9)**

- (20.1) Norjasta 34,6% 71
- (20.2) Tanskasta 48,8% 100
- (20.3) Ruotsista 5,9% 12
- (20.4) Suomesta 10,7% 22

Mikä seuraavista ei ole belgialainen trappistiolut?**Kysymykseen vastanneet: 22 (ka: 3,2)**

- (21.1) Rochefort 8 13,6% 3
- (21.2) Chimay Rouge 4,5% 1
- (21.3) Orval 27,3% 6
- (21.4) La Trappe Tripel 54,5% 12

Schneiderin panimon tunnetuin vehnäolut on**Kysymykseen vastanneet: 12 (ka: 3,1)**

- (22.1) Kapuziner 0% 0
- (22.2) Oberdorfer Weissbier 25% 3
- (22.3) Franziskaner 41,7% 5
- (22.4) Aventinus 33,3% 4

Greene King on tunnettu Abbot Alesta. Mikä seuraavista on saman panimon tuote?**Kysymykseen vastanneet: 4 (ka: 2,5)**

- (23.1) Gale's HSB 50% 2
- (23.2) Pedigree Bitter 0% 0
- (23.3) Charles Wells Bombardier 0% 0
- (23.4) Old Speckled Hen 50% 2

Finlandia Sahtia valmistaa**Kysymykseen vastanneet: 2 (ka: 2)**

- (24.1) Finlandia Sahti Oy 50% 1
- (24.2) Hollolan Hirvi 0% 0
- (24.3) Lammin Sahti Oy 50% 1
- (24.4) Saimaan Panimo 0% 0

Vaalea, mieto lagerolut tulisi tarjoilla (celsius)**Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 2,3)**

- (25.1) 0-4 asteisena 6,9% 30
- (25.2) 4-8 asteisena 62% 271
- (25.3) 8-12 asteisena 29,3% 128
- (25.4) 12-16 asteisena 1,8% 8

Oktoberfesttyylisen oluen tarjoiluun tulisi käyttää**Kysymykseen vastanneet: 271 (ka: 1,3)**

- (26.1) kahvallista tuoppia 86% 233
- (26.2) jalallista lasia 1,5% 4
- (26.3) puista kolpakkoa 9,6% 26
- (26.4) pint-tyylistä lasia 3% 8

Saksalainen vehnäolut tulisi tarjoilla lasista, joka on**Kysymykseen vastanneet: 233 (ka: 2,5)**

- (27.1) jalallinen nimikkolasia 23,6% 55
- (27.2) kahvallinen tuoppi 15% 35
- (27.3) jalaton, kapea ja korkea 49,8% 116
- (27.4) kulhomainen erikoislasi 11,6% 27

Belgialaisen luostarioluen tarjoiluun tulisi käyttää**Kysymykseen vastanneet: 116 (ka: 2,1)**

- (28.1) jalatonta, pientä erikoislasiä 19% 22
- (28.2) jalallista, nimikkolasia 64,7% 75
- (28.3) kapeaa, jalatonta erikoislasiä 8,6% 10
- (28.4) kahvallista, nimikkolasia 7,8% 9

Englantilaisen bitterin tarjoilulämpötilan (celsius) tulisi olla**Kysymykseen vastanneet: 75 (ka: 2,9)**

- (29.1) 2-6 astetta 12% 9
- (29.2) 4-8 astetta 9,3% 7
- (29.3) 6-10 astetta 53,3% 40
- (29.4) 8-12 astetta 25,3% 19

Trappistioluiden tarjoilulämpötilan (celsius) tulisi olla**Kysymykseen vastanneet: 19 (ka: 2,1)**

- (30.1) 8-12 31,6% 6
- (30.2) 12-16 42,1% 8
- (30.3) 16-20 10,5% 2
- (30.4) 10-18 15,8% 3

Kuinka monta kaupallista panimoa Suomessa toimii?**Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 1,8)**

- (31.1) 1-5 31,6% 138
- (31.2) 5-50 61,6% 269
- (31.3) 50-150 6,2% 27
- (31.4) yli 150 0,7% 3

Guinness-olutta Suomessa edustaa**Kysymykseen vastanneet: 269 (ka: 3,4)**

- (32.1) Malty Oy 3% 8
- (32.2) Diamond Beer Brewing Company Oy 18,6% 50
- (32.3) Olvi Oyj 8,9% 24
- (32.4) Oy Sinebrychoff Ab 69,5% 187

Newcastle Brown Ale -olutta Suomessa edustaa**Kysymykseen vastanneet: 187 (ka: 2,2)**

- (33.1) Oy Sinebrychoff Ab 14,4% 27
- (33.2) Hartwall Oy 59,4% 111
- (33.3) Olvi Oyj 13,4% 25
- (33.4) Servaali Oy 12,8% 24

Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliittoon (ry) kuuluu**Kysymykseen vastanneet: 111 (ka: 2,9)**

- (34.1) alle 5 yritystä 7,2% 8
- (34.2) 5-15 yritystä 28,8% 32
- (34.3) 15-25 yritystä 31,5% 35
- (34.4) yli 25 yritystä 32,4% 36

Lindemans Kriekiä maahantuo Suomeen**Kysymykseen vastanneet: 8 (ka: 2)**

- (35.1) Diamond Beer Brewing Company Oy 50% 4
- (35.2) Oy Sinebrychoff Ab 12,5% 1
- (35.3) Malty Oy 25% 2
- (35.4) Hartwall Oy 12,5% 1

Pienpanimo saa yli 200 000 mutta alle 3 000 000 litran vuosittaisesta oluttuotannosta hyvitystä alkoholijuomaveron perusverosta**Kysymykseen vastanneet: 2 (ka: 1)**

- (36.1) 10 prosenttia 100% 2
- (36.2) 20 prosenttia 0% 0
- (36.3) 30 prosenttia 0% 0
- (36.4) 50 prosenttia 0% 0

Oletko nainen vai mies?**Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 1,2)**

- (37.1) Nainen 79,9% 349
- (37.2) Mies 20,1% 88

Missä ammattikorkeakoulussa opiskelet?**Kysymykseen vastanneet: 437 (ka: 12,3)**

- (38.1) Arcada ammattikorkeakoulu 2,1% 9
- (38.2) Diakonia ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.3) HAAGA-HELIA- -ammattikorkeakoulu 19,9% 87
- (38.4) Humanistinen ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.5) Hämeen ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.6) Jyväskylän ammattikorkeakoulu 21,7% 95
- (38.7) Kajaanin ammattikorkeakoulu 5,5% 24
- (38.8) Kemi-Tornion ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.9) Keski-Pohjanmaan ammattikorkeakoulu 1,8% 8
- (38.10) Kymenlaakson ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.11) Lahden ammattikorkeakoulu 6,4% 28
- (38.12) Laurea ammattikorkeakoulu 0,2% 1
- (38.13) Metropolia ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.14) Mikkelin ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.15) Oulun seudun ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.16) Pirkanmaan ammattikorkeakoulu 8,2% 36
- (38.17) Pohjois-Karjalan ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.18) Rovaniemen ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.19) Saimaan ammattikorkeakoulu 3,4% 15
- (38.20) Satakunnan ammattikorkeakoulu 0,2% 1
- (38.21) Savonia ammattikorkeakoulu 8,5% 37
- (38.22) Seinäjoen ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.23) Tampereen ammattikorkeakoulu 0% 0
- (38.24) Turun ammattikorkeakoulu 16,9% 74
- (38.25) Vaasan ammattikorkeakoulu 5% 22
- (38.26) Yrkeshögskolan Novia 0% 0
- (38.27) En opiskele ammattikorkeakoulussa 0% 0

Monenhenko vuoden opiskelija olet?**Kysymyksen vastanneet: 437 (ka: 2,4)**

- (39.1) Ensimmäisen vuoden opiskelija 25,4% 111
 (39.2) Toisen vuoden opiskelija 29,1% 127
 (39.3) Kolmannen vuoden opiskelija 30,2% 132
 (39.4) Neljännen tai useamman vuoden opiskelija 11,9% 52
 (39.5) Aikuiskoulutusopiskelija 3,2% 14
 (39.6) En ole opiskelija 0,2% 1

Oletko saanut ammattikorkeakoulussasi olueen liittyvää koulutusta?**Kysymyksen vastanneet: 437 (ka: 1,7)**

- (40.1) En 48,7% 213
 (40.2) Olen, alle 5 tuntia 34,3% 150
 (40.3) Olen, 5-20 tuntia 13,7% 60
 (40.4) Olen, yli 20 tuntia 3,2% 14
 (40.5) En opiskele ammattikorkeakoulussa 0% 0

Paljonko sinulla on työkokemusta ravintolaalalta?**Kysymyksen vastanneet: 437 (ka: 3,2)**

- (41.1) Ei lainkaan 27,2% 119
 (41.2) alle 6 kk 19,7% 86
 (41.3) 6-12kk 13% 57
 (41.4) 12-18kk 8% 35
 (41.5) 18-24kk 5,5% 24
 (41.6) 24 kk tai enemmän 26,5% 116

Kerro vapaasti muista oluttietotasoosi vaikuttavista tekijöistä.

- En käytä alkoholia (20866288)
- En käytä joten en ole paremmin perehtynyt. (20867386)
- En juo itse lainkaan olutta allergian vuoksi. (20870148)
- ei työkokemusta anniskeluravintolasta. (20871172)
- Olen absolutisti. (20873685)
- Alkava harrastus :) (20873855)
- En ole aktiivisesti pyrkinyt kasvattamaan oluttietotasoani. Kaupasta ostan aina halvinta ja baarissa "isoin kolmosen". Ulkomaanreissuilla juon aina paikallisia. (20876345)
- Olut ei kuulu kiinnostuksen aiheisiini, mutta minun olisi kuitenkin hyvä tietää aiheesta enemmän. (20876738)
- Olen maistanut olutta vain muutaman kerran ja kun sitä ei juo, niin ei hirveästi tiedäkään. (20877299)
- Harvoin maistuu. Penttisen lueto ykkösluokalla muistuu hatarasti mieleen. (20877156)
- Oluet ja siiderit kurssi oli vapaastivalittavien kurssien joukossa ja olen sen ensimmäisenä vuonna käynyt, joten melko paljon asioita on jo unohtunut (20877342)
- Soitan Sampoille jos tarvin jotain tietoa: Itsehän juon vain Karhua tai Thaimaalaista olutta! (20877429)
- En juo olutta ja tietämykseni siitä on todella heikko. (20877899)
- Ei tule olutta kovin paljon juotua, mutta kauppojen hyllyillä olevai uusia tuotteita tulee katseltua ja joskus maisteltuakin. (20878331)
- Tunnen suomen oluet, en tunne muun maalaisia montakaan koska en juo olutta. (20878207)
- Iltaisin tapahtuva ulkoilu sisätiloissa sekä saunailat tai mökkireissut ovat kartoittaneet kokemust aika lailla. Kittaaminen on kiva harrastus! (20878398)
- Olen käynyt drinkkikurssin ja aiemmin suorittanut hotelli- ja ravintolaalan perustutkinnon. PS kokemus ravintola-alalta tarkoittaa ilmeisesti anniskeluravintoloita.. Olen työskennellyt pikaruokaravintolassa mutta en anniskeluravintolassa hieman epämääräinen kysymys. Tsemppiä opinnytteeseen! (20879702)
- luku, juonu ja töissä sen parissa (20880431)
- En itse juo lainkaan olutta, mutta ystäväissani on useita oluenjuojia onpa eräs panimonomistajakin :) (20880665)
- en ole pahemmin tutustunut eri olut laatuhiin tai muuhunkaan olueen liittyvään, en myöskään juo olutta. (20880760)
- Hei! En nauti olutta lainkaan itse, viinejä kylläkin... siksi näin huonot vastaukset oluesta. Koulussa olisin toivonut enemmän koulutusta juuri oluen ja viinien maistamiseen ja tunnistukseen. Mielenkiintoinen työ sinulla, onnea ja voimia oparin tekoon, terkuin Sirpa (20880774)
- Tällä hetkellä olen suorittamassa Oluet & siiderit kurssia,jossa olemme maistelleet aika paljon eri tyyppisiä oluita. Kurssi on ollut ihan mielenkiintoinen ja oluen käyttöä ruuassa voisi itsekkin kokeilla sen perusteella, kun teimme viime tunneilla ruokaa, johon laitettiin olutta sekaan. (20881212)
- En oikeastaan juo oluita, vain silloin tällöin kokeilumielessä. Työpaikallani on vain muutamaa olutta myynnissä, joten tarkempaa tietoa oluista ei vaadita. (20881874)
- Työpaikan olutkoulutus, oma mielenkiinto ja intohimo olutta kohtaan. Koulussa olutkoulutusta saisi olla enemmän. (20882509)
- grilli+kesä (20883459)
- En juo olutta ollenkaan (20883504)
- En käytä oluita lainkaan ja koulutuksesta on niin kauan etten muista enää riittävästi. (20883513)
- Olen pinotojeni alusta asti työskennellyt hotellin vastaanotossa ja samoin painottanut kyseistä puolta opinnoissani. (20884490)
- en itse ole suuri oluen ystävä, enkä siksi ole niihin kovinkaan paljon paneutunut. En tarvitse oluttuntemusta myöskään tekemässäni työssä. (20884517)
- Ei kiinnosta niin enpä kauheasti ole oppinutkaan! (20885213)
- Oluen ostoni valintaan vaikuttaa pääasiassa hinta, pitkälti siksi että mielestäni Suomessa juotavien perus lager oluiden makuerot ovat suhteellisen vähäisiä ja olutbrändistä tai oluen ulkomaalaisuudesta ei ole mieltä maksaa ylihintaa. (20885428)
- Maistelen mielelläni uusia oluita alkon valikoimasta. Nippeliedon opiskelu ei kuitenkaan mielestäni ole relevanttia, vaan hyvä olut ja seura. (20885784)
- En suuremmin ole oluen ystävä, joten en ole perehtynyt erilaisiin/tyylisiin oluisiin. (20887098)
- Googlasin, sorii! (20887806)
- Olut on hyvää. Olut on mielenkiintoista. Haluaisin tietää oluesta enemmän. (20887401)
- Koulussa ei ole tullut opittua mitään, vaikka olemme hieman oluita opiskelleet. Olisi todella tärkeää saada myös olutkoulutusta. Viineihin painotetaan enemmän. (20888488)
- En juo olutta, enkä ole koskaan ollut kiinnostunut sen valmistukseen tai historiaan liittyvistä asioista. Nykyään voisi kiinnostaakin! (20889568)
- Olen ollut poissa töistä kohta vuoden, taidot ihan hukassa vaikka pitäisi tietää kaikki. (20890256)

39. En tiedä oluesta paljon muuta kuin että se on useimmiten omasta mielestäni paha. (20890288)
40. esimerkiksi matkaillessani keski euroopassa ja muualla tulee tutustuttua jonkin verran paikallisiin panimoihin ja oluisiin. (20890649)
41. En juo olutta lainkaan, joten en tiedä siitä juuri mitään. (20890857)
42. En juo olutta, enkä tiedä siitä mitään:) (20891281)
43. En itse juo olutta, joten en ole juurikaan niihin tutustunut. (20892503)
44. Itse en juo olutta lainkaan, joten en tiedä oluista sinänsä mitään. Koulussa käyty oluttietous ei ole jäänyt mieleen, koska minulla ei ole käsitystä siitä, mitä esimerkiksi lager käytännössä tarkoittaa, miltä se näyttää ja maistuu. (20893140)
45. En juo olutta, joten tietous on hyvin vähäistä (olematonta). (20893519)
46. Työskentelen Alkossa (20895310)
47. Työpaikalla järjestetään olutkoulutuksia aika ajoin ja oma kiinnostus oluisiin saa hakemaan lisätietoa. (20898138)
48. Niitä ei ole, en juo olutta. (20899398)
49. En juo lainkaan olutta. (20899481)
49. En juo lainkaan olutta. (20899481)
50. Juon usein olutta, mutta lähinnä aina samoja vaaleita lagereita. (20899530)
51. Harrastuspohjalta maistelen erilaisia oluita ja olutkoulutus kyllä kiinnostaisi. (20900173)
52. En edes tykkää oluen mausta, enkä muutenkaan tiedä mitään oluesta. (20901041)
53. Oma käyttö vaikuttaa! (20901058)
54. Oluisiin liittyvä koulutus on restonomiopinnoissa niin vähäistä, ettei voida puhua edes koulutuksesta. 2 tuntia perusviinikurssin yhteydessä. (20901217)
55. Vaikka työkokemusta ravintolalalta, en ole mikään olut tuntija. Osittain vaikuttaa, etten itse juo olutta ollenkaan. Mukava olisi toki lisäkin oppia:) (20901727)
56. En juo olutta lainkaan, enkä opiskele ravintola-alaa, joten tietoni on hyvin vähäistä. (20901790)
57. Olen työskennellyt Alkossa, siellä oli jotain koulutusta. Tosin jo jonkin verran aikaa kulunut viime koulutustilaisuudesta. (20902557)
58. Joisin olutta mielummin mitä tutkisin sitä :) (20902696)
59. En tiedä asiasta juurikaan mittan. Muutamalla sanalla toki olen joskus kuullut asioista, mutta en niin että olisi jäänyt mieleen tai olisin oppinut jotain. (20903352)
60. pidän siitä (20903500)
61. Vaihtovuosi Italiassa (20903861)
62. Työskentelen olutravintolassa ja harrastan olutta myös vapaa-aikanakin. Olutkoulutusta tulisi lisätä nykyisestään ammattikorkeakouluissa. (20906091)
63. En juo itse lainkaan olutta, niin sen takia ei oluttietokaan ole kovin vahvaa. (20908847)
64. Opetusta on hyvin vähän juomatietoudesta, mutta opettaja on erinomainen. En juo olutta ollenkaan, mutta osaan vähän perusasioita. (20909856)
65. En juo olutta! (20910894)
66. Mies harrastaa oluita, itse joudun oppimaan siinä sivussa. (20911669)
67. Olen myynyt ravintoloissa vain hanaolutta ja tavallisimpia pullooluita, joten ei ole koskaan tarvinnut perehtyä paremmin oluisiin. Kyselystä huomasin, etten osannut vastata yhteenkään kysymykseen varmuudella. (20912129)
68. En juo olutta. (20912719)
69. en juo olutta lainkaan (20913527)
70. Aloitin hiljattain työt Alkossa. (20914436)
71. olut ei ole koskaan kiinnostanut niin kuin viinit. ravintolalaan työkokemuksin on keittiön puolelta, ei salilta. (20914949)
72. oma mielenkiinto (maistelut yms.) (20917694)
73. En itse juo olutta, joten en ole ollut siitä niin kiinnostunut kuin muista alkoholeista. Olen kuitenkin työskennellyt mm. ravintolassa, jossa suurin osa myynnistä kertyy oluesta, joten tietoni ovat hieman siellä karttuneet. Yritän kuitenkin aina muistaa kun kuulen jonkin uuden asian, jotta voisin neuvoa asiakkaita paremmin oluenvälinnässä. (20918415)
74. Oluen ystävä;) (20921993)
75. Kahdeksan vuotta ravintolalalla, joista neljä neljä viimeistä vuotta olutravintoloissa. (20921986)
76. Ei ole ollut mitään kiinnostusta oluita kohtaan, kun en ole koskaan olutta juonut, enkä juo edelleenkään. En tykkää sen mausta ollenkaan. (20922228)
77. En juo olutta lainkaan. (20922429)
78. Ensimmäisessä harjoittelupaikassani innostuin erikoisoluista ja väkevästä viinoista. Silloin opin baarimestarin avustuksella kaikkienkokoista. Sen jälkeen olutinnostus jatkui omana kotiopiskeluna jonkin aikaa, tosin nyt jo olen unohtanut suurimman osan koska en enää ravintolassa ole töissä. Olutkursille osallistun mahdollisesti vielä. Itse en juo olutta lainkaan. (20922705)
79. Käytän olutta vain ruoan valmistukseen. En juo olutta. (20922839)
80. en ole ravintolalaan opiskelija, vaan opiskelen matkailun liikkeenjohtoa (20922907)
81. Työskentely Alkossa. (20922974)
82. Olen harrastanut oluen juomista useita vuosia. Isäni on olutprofessori. (20923199)
83. Isäni on panimomestari ja koko toimintu koko työikänsä Sinebrychoffilla. Itse olen puoliharrastaja. Rakkaus olueen tullut siis isäni työn ja kiinnostuksen kautta. Pyrin tutustumaan uusiin olueisiin aina kun mahdollista niin Suomessa kuin ulkomaillakin. Tsemppiä loppuyöhösi. Cheers! (20923242)
84. Opiskellessani ravintola koulussa 2000 luvun alussa, myös kokkien opintosuunnitelmaan kuului "olut kurssi", toisin sanoen se oli osa tuotetuntemusta ja siitä oli myös tentti. Kurssi oli laaja ja monipuolinen. En tiedä onko kaikissa toisen asteen kouluissa näin, mutta ravintolakoulu Perhossa Helsingissä oli. Kiitos siitä heille. (Siellä sai halutessaan myös valita oluen valmistus kurssin valinnaisena kurssina.) (20923092)
85. En oikeastaan juo olutta lainkaan, ainoastaan Corona menee alas (20923747)
86. en juo olutta, ihan mutuna heitin vastaukset (20923803)
87. Melko typerästi asetellut tutkimuskysymykset. Kannattaisi laittaa yhdeksi vastausvaihtoehdoksi "en tiedä". Itse en ainakaan matkailun liikkeenjohtoon opiskelijana ja olutta juomattomana ihmisenä tiennyt vastausta yhteenkään kysymykseen, vaikka restonomiopiskelija olenkin. (20924119)
88. Toisen asteen koulutuksen saanut eli olen Ravintolakokki. Muistan että eri oluita maisteltiin tuolla ammatillisessa mutta muutapa sieltä ei ole mukaan tarttunut. JAMKissa en ole ottanut ravintolalaan kursseja. (20924155)
89. Pidän oluesta! Tsemppiä Sampo opinnäytetyön puurtamiseen. Sori vielä latte vastauksesi tyrmäämisestä) Hyvää kevättä! (20924747)
90. Promootio materiaali, panimoiden omat koulutus "maistatus" tilaisuudet yms. (20924878)
91. Opiskelen matkailun liikkeenjohtoa, eli en hotelli- ja ravintola-alaa. (20924930)
92. En tiedä mitään olueista, vaikka meillä oli koulussa n. 2 tunnin olutkoulutus. (20924986)
93. en juo olutta ollenkaan (20925262)
94. oikeasta tarjoulusta ja laseista kaipasi enemmän tietoa (20925289)

95. olen kokki, joten oluet eivät kuulu erikoisosaamiseeni.. (20925370)
96. Pitäisi tietää, koska nautin olutta melko paljon, mutta tieto perustuu, mikä on hyvää eikä niinkään sen historiasta. (20925847)
97. En juo olutta, joten en tiedä siitä paljoakaan. (20926018)
98. Olut ei ole vahvuus, toisin kuin viinitietous (20926035)
99. Olen elintarvikealan restonomi, ei ravintolakokemusta. Juomatietouden perusteet opiskeltuna, tosin hyvin arvosanoin kaksi vuotta sitten. Oli halu jatkokursseille, mutta olivat peruttuja tai päällekkäin pakollisten aineiden kanssa. En juo itse olutta ollenkaan. (20926073)
100. en normaalisti nauti olutta, vaan sen sijasta siidereitä tai lonkeloita. uskoisin tämän vaikuttavan myös siihen, etten koe tietämystäni kovin laajaalaiseksi koskien olutta ja sen valmistusta. (20926237)
101. Olen käynyt koulussa pari vuotta sitten erityisen olutkouluttajan pitämän parin tunnin koulutuksen oluista. En kuitenkaan itse juo olutta, joten asiat eivät ole enää muistissa, eikä ole ollut suurta mielenkiintoa tai tarvetta ottaa itse selvää. (20926293)
102. En ole ikinä ollut kauhean kiinnostunut oluista, eikä ne myöskään ole lempijuomiani. Olisi kuitenkin mukavaa, että jotain perustietoa niistä opetettaisiin ajan kanssa niin että tällainen tietämätönkin oppisi. (20926312)
103. Olen aiemmissa opinnoissani erikoistunut suurtalouskokiksi, jossa alkoholi koulutusta ei juurikaan ollut. Ammattikorkeakoulussa en ole erikoistunut ruokajä ravintopalveluihin, joten olut tuntemus vähäistä enkä juurikaan juo olutta (20926360)
104. Olen jonkun verran opiskellut oluttietoutta työssäni. (20926413)
105. Töissä olen toisilta kysymällä oppinut sen mitä osaan. Ja itse tiskin roisella puolella maistelemalla. Tästä kyselystä puuttui "en tiedä" vaihtoehto. Se olisi antanut tietämyksestäni todellisemman kuvan, nyt saattoi arvaamalla mennä joku vastaus oikeinkin :) (20926733)
106. Ravintola-alan työkokemus yli 10v. sitten. En juo olutta. (20927183)
107. Oma kiinnostus erilaisiin oluihin ja oluttyyleihin. Erilaisten oluiden maistelu on kivaa. Koulussa käytyt vapaavalinaiset olutkurssit ja pakolliset perusteelliset juomakurssit ovat vaikuttaneet. Olut on tietenkin hyvää. Jos olutta ei opiskele pitkään ja oluttietoutta ylläpitä, se rapistuu hyvin nopeasti ja unohtuu. Töissä tietenkin oppii erilaisten oluiden tarjoilusta. (20927458)
108. Aiemmin en ole ollut juurikaan kiinnostunut oluista, mutta myöhemmin olen alkanut kiinnostumaan eri tyylistä oluista ammatillisessa mielessä. Haluan myös kehittää tietotaitoani ja mielestäni myös työnantajien pitäisi kiinnittää huomiota ammatillisessa mielessä. Haluan myös kehittää tietotaitoani ja mielestäni myös työnantajien pitäisi kiinnittää huomiota työntekijöidensä tuotetietouteen. Aloite voisi myös tulla valmistajien puolelta. (20927706)
109. Olisiko kannattanut kysyä, onko aiheeseen kiinnostusta? Se vaikuttaa todennäköisesti suurimmissa määrin vastauksiin ja tietomäärään. Itse en pidä oluesta enkä ole aiheen opiskelusta kiinnostunut. (20928504)
110. Nooh, en pahemmin juo olutta, joten kiinnostus olueeseen ei ole mitenkään suuri (20933771)
111. En itse juo olutta, joten en siitä paljoa tiedä. (20934187)
112. Olutharrastus (20934258)
113. Olen kiinnostunut tietämään niistä oluista joita pidän. Jos olen ollut matkalla esim. Belgiassa juon vain paikallisia erikoisuuksia. (20939439)
114. Olen lukenut oluesta, viinistä ym tietoutta kun meinasin suorittaa ko. luvat (matkailupuolen restonomi) ja kävimme ravintolassa harjoittelussa joitain merkkejä läpi. (20940201)
115. Monet asiat on päässeet unohtumaan... :) (20942616)
116. En siedä olutta, tieto sen mukaista. (20946398)
117. ei muuta kokemusta kuin ravintolaalan työpaikka ja viinikurssi, jossa käytiin pikaisesti olut läpi. (20947656)
118. työkokemusta n. 20 vuotta. Lisäksi olen työskennellyt useana vuonna työni ohessa baarimestarikurssin kouluttajana. (20951111)
119. kävin oluen peruskurssin viime vuonna, mutta en muista enää kauheasti, missä on mitään lajeja ja miten tarkalleen valmistetaan. (20953003)
120. Olen kierrellyt ulkomailla käydessäni muutamalla panimoilla sekä opiskellut asioita hieman itsenäisesti. Olut on uusi tuttavuus, jossa riittää vielä paljon opiskeltavaa. (20971099)
121. Eniten oluista tulee juotua silloin kun juo koffia tai karjalaa. Silloin kun toivoo jotain erilaista sattaa tilat anikolai olutta tai tuborg 3 baarissa. Peruslager on se mitä eniten maistellu ja kerran australianalaista stouttia kyläillessä. (20980648)
122. olen viinihminen, oluita en juuri juo enkä ole kiinnostunut kuin välttämättömimmän verran (20999167)
123. En hirveästi pidä oluesta, joten juon sitä erittäin harvoin. (21004633)
124. en tiedä juuri mitään oluista ja en itsekkään niitä juo. Olen panostanut viinitietouteen. (21006170)
125. Työ ja käytäntö opettaa paljon, mutta hyvälle käytännön osaamiselle tarvitaan myös hyvä teoria opetus. Siksi olutkoulutus restonomiopintoihin on todella tervetullut. Esimiestyössä täytyy olla kokemusta ja tietoa myös oluista (21015008)
126. juomatietouden kurssi on auttanut ja saksan maalla käynti myös valistanut (21015430)
127. Erikoislehdet, aiheeseen liittymättömien lehtien artikkelit, tvohjelmat, töissä opittu osuus. (21023740)
128. Juon joskus olutta (21026011)
129. Kokemus ja kiinnostus olutkulttuuriin. (21040226)
130. En ole koskaan opiskellut ravintolaalaa, vaan olen matkailun restonomi. Oluttieto ei kiinnosta minua ja vastasin kysymyksiin lähinnä lottoamalla. (21050525)
131. Olen oluen ystävä => (21052665)
132. juomalla niistä on oppinut. (21074718)
133. Työskennellyt ravintolaalalla. (21086616)
134. En ole hirmu oluiden kiittäjä eikä työskentelemässäni ravitsemuspalveluyrityksessä ole kattavaa anniskelua... (21086771)
135. Joskus lukiassut jonkun olutkirjaseen tm. (21102500)
136. Olen käynyt vain anniskelukurssin, jossa käsiteltiin osittain oluita. Muuten en ole käynyt valinnaisia kursseja liittyen oluihin tai työskennellyt ravintolassa/ baarissa. (21164511)
137. En muista, että olisimme käyneet olutkurssilla näin tarkasti "pikkunippeli" tietoja. Joten vastailin intuitiivisesti. (21273703)

LIITE 2 Ammattikorkeakouluihin lähetetty saatekirje

Arvoisa vastaanottaja!

Olen Sampo Järvi Turun ammattikorkeakoulusta ja teen opinnäytetyötäni liittyen restonomiopiskelijoiden olutkoulutukseen. Osana tutkimusta toteutan valtakunnallisen Restonomiopiskelijoiden oluttieto -kyselyn, jonka tuloksia hyödynnetään olutkoulutuksen suunnitteluun.

Voisitko ystävällisesti välittää alla olevan kyselylinkin ja saatesanat kaikille ammattikorkeakoulunne restonomiopiskelijoille? Kysely on avoinna 15.5.2009 asti.

Yhteistyöstä ja avunnannosta kiittäen,

Sampo Järvi
Turun ammattikorkeakoulu
Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Ruoka- ja ravintolapalvelut
sampo.jarvi@students.turkuamk.fi

-----välitettävä osa-----

Arvoisa opiskelija!

Osallistu Restonomiopiskelijoiden oluttieto -kyselyyn!

Kyselyn linkki: <http://www.webropol.com/P.aspx?id=320079&cid=91944105>

Kyselyn tuloksia hyödynnetään olutkoulutuksen suunnitteluun. Kyselyyn vastaaminen kestää noin kymmenen minuuttia.

Kiitos osallistumisesta!

Ystävällisin terveisin,

Sampo Järvi
Turun ammattikorkeakoulu
Palveluiden tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Ruoka- ja ravintolapalvelut
sampo.jarvi@students.turkuamk.fi

-----välitettävä osa-----

LIITE 3 Turun ammattikorkeakoululle jätetty suunnitelma

OLUTKOULUTUS SYKSYN 2009 ENSIMMÄISESSÄ PERIODISSA (VAVA-KURSSI)

Tausta	<p>Suunnittelen opinnäytetyönäni restonomiopiskelijoille soveltuvaa olutkoulutusta. Koulutuksen tarpeellisuutta kartoittaakseni toteutan parhaillaan verkossa valtakunnallista Restonomiopiskelijoiden oluttieto -kyselyä. Kyselyyn on 7.5.09 mennessä tullut yli 400 vastausta yhdestätoista eri ammattikorkeakoulusta.</p> <p>Kyselyyn saapuneiden vastausten perusteella oluttietotaso restonomiopiskelijoiden keskuudessa on varsin alhaista tasoa ja tarvetta olutkoulutukselle löytyy runsaasti. Vapaan palautteen perusteella opiskelijat myös toivoisivat enemmän olutkoulutusta.</p>
Pilottikurssi	<p>Tarkoitukseni on järjestää syksyn 2009 ensimmäisessä periodissa Turun ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoille pilottikurssi. Kurssille osallistuvilta kerätään palautetta kurssin edetessä ja kurssin päätyttyä. Tähtäimessä on kokonaisuus, jota voi opettaa missä tahansa Suomen ammattikorkeakouluista.</p>
Kurssin laajuus	<p>Kurssin laajuudeksi olen kaavailut kolmea (3) opintopistettä eli noin 81 työtuntia osallistuville opiskelijoille</p>
Kurssin osallistujat	<p>Kurssille otetaan maksimissaan 15 henkilöä ja minimissään viisi (5). Kurssi on tarjolla kaikille restonomiopiskelijoille, mutta pidemmälle edenneet (erikoistuneet) opiskelijat ovat etusijalla, mikäli hakijoita on enemmän kuin tilaa.</p>
Kurssin tavoitteet	<p>Kurssin tavoite on antaa opiskelijalle kattava kuva oluesta. Kurssi tarjoaa paljon ammatillista tietoa henkilöille, jotka suunnittelevat työuraa oluen parissa. Kurssi tulee soveltumaan myös henkilöille, jotka haluavat laajentaa juomakulttuurin tuntemustaan.</p> <p>Kurssin laajempi tavoite on antaa olutkulttuurille ammattimaista nostetta ja tehdä olutta paremmin tunnetuksi.</p>
Kurssin sisältö	<p>Tarkoitus on syventyä ainakin seuraaviin asioihin:</p> <ul style="list-style-type: none"> Oluen historia Oluen valmistus Olut maailmalla ja Suomessa Oluttyylit Oikeaoppinen tarjoilu Oluen maistelu Olutlistan suunnittelu Olutmarkkinat Maahantuonti Olut ruokajuomana Olut verkossa
Kurssin rakenne	<p>Perusajatus on toteuttaa kurssi lähiopetuksena. Tapaamisia on kerran viikossa Turun ammattikorkeakoulun tiloissa, mieluiten "baariluokassa". Lisäksi kurssiin kuuluu kaksi ekskursion, toinen olutravintolaan ja toinen panimoon. Luennoinnista vastaa pääosin kurssin suunnittelija, mutta tarkoitus on hankkia myös yksi tai kaksi vierailijaa. Tapaamisia on yhteensä yhdeksän kappaletta ja niiden kesto olisi neljä tuntia kukin, yhteensä siis 36 tuntia.</p> <p>Opintosuorituksenaan kurssille osallistujat laativat oman olutportfolion, jossa he esittelevät omavalintaiset 15–20 olutta. Portfoliossa esitellään kattavasti valitut oluet, arvioidaan ja perustellaan tuotteiden kohdemarkkinat ja myyntihinnat, selvitetään maahantuojat ja saatavuustiedot. Portfoliota kasataan koko kurssin ajan ja sitä myös esitellään jokaisen tapaamiskerran yhteydessä. Portfolion laadintaan on varattu aikaa yhteensä 20 tuntia. Lisäksi opiskelijat laativat referaatin valitsemastaan olutta käsittelevästä kirjasta. Tähän osasuoritukseen on varattu 25 tuntia.</p> <p>Kurssin arvostellaan asteikolla hyväksyty/hylätty. Hyväksyty suoritus edellyttää aktiivista osallistumista tapaamisiin (esimerkiksi 7/9) ja portfolion sekä referaatin palauttamista ajallaan.</p>
Budjetti	<p>Kontaktiopetuksen yhteydessä on tarkoitus maistella oluita, 3-5 merkkiä per tapaaminen. Yhteensä kurssin aikana tullaan maistamaan noin 30 eri olutta. Maisteluannoksen koko on yksi desilitra per henkilö, joten yksi henkilö juo kurssin kontaktitapaamisissa olutta 3 litraa. Erikoisolutien keskilitrahinta liikkuu kahdeksan euron paikkeilla, joten olueen kuluu rahaa noin 25 euroa per osallistujaa.</p> <p>Maisteluoluiden kanssa on tarkoitus myös kokeilla eri ruokia. Tähän tarkoitukseen rahaa tarvitaan noin 15 euroa per henkilö.</p>

Ekskursioiden kulut riippuvat valituista kohteista. Tarvetta olisi esimerkiksi pikkubussin vuokraamiseen panimovierailua varten (Kustannukset lienevät noin 500 euroa). Vierailuilla tapahtuvat ostokset kukin osallistuja maksaisi itse.

Kokonaiskustannukset olisivat näin ollen 500 euroa + 40 euroa/osallistuja

Syntyviä kustannuksia voidaan mahdollisesti pienentää yhteistyökumppaneilta saatavilla ilmaismaistiaisilla.

Kurssin luennoitsijat eivät ota palkkioita.

Yhteydenotto

Toivon yhteydenottoa kurssin toteutukseen, toteuttamisaikatauluun ja budjettiin liittyen viimeistään 16.6.2009 kello 16 mennessä. Parhaiten minut tavoittaa sähköpostitse: sampo.jarvi@students.turkuamk.fi

LIITE 4 Turun ammattikorkeakoulun olutkurssin 7.9.2009 – 19.10.2009
kulurakenne

	Tasting 1		Koulu		Tasting 2		Mallaskukko		Tasting 3		Old Bank		Tentti
Sahti	20,34	Määrä	16	Grottenbier	15,6	Koulutus	70	Koff	9,55	Rauch	10,5	Vitus	11,55
Boon	16	Hinta	10	Rochefort	20,45			Kukko	9,36	Asam	11,4	Victory	11,31
Pilsner		á						Porter					
Urquell, London Pride, leipä	24,09			Gouden				Stall	9,8	Bohemia	8	Local	20,18
				Carolus	13,98			Sauhu	16,54	Spaten	9	Ultra	13,06
				Bernadus				Pryk	4,47	Real	8	#100	27,16
				Wit	14,85			Suklaa	3,45				
				Chimay (juusto)	12,5								
				Leipä	4,93								
Yhteensä Kulut	60,43		160		82,31		70		53,17		46,9		83,26
yhteensä	60,43		220,43		302,74		372,74		425,91		472,81		556,07

LIITE 6 Palautelomake

Turun ammattikorkeakoulu
Olutkurssi
Syksy 2009
Sampo Järvi 0601361

PALAUTE

OLUTKURSSIPALAUTE

Palautteen päivämäärä: _____

Yleisarvio kurssikerrasta (1-5): _____

Arvio kurssikerran sisällön kattavuudesta (1-5): _____

Mitä jäi puuttumaan ja mitä oli liikaa?

Arvio luennoitsijan esiintymisestä (1-5): _____

Mihin erityisesti kiinnitit huomiota?

Arvio opetustilanteen sujuvuudesta (1-5): _____

Mitkä asiat jäivät epäselviksi ja mihin kaipaisit lisätietoja?

Muuta palautetta kurssikerrasta tai kursista:

Kiitos!

LIITE 7 Ensimmäisen kontaktiopetuskerran yhteenvetodia



OLUTKURSSI
7.9.2009

- Kurssilla tehtävät suoritukset
- Kirjaesittely
- Olutportfolio
- Kurssin sisältö
- Kurssin aikataulu
- Kurssin hinta
- Oluen varhaishistoria
- Oluen historia
- Oluen aistinvarainen arviointi
- Oluen arviointi

LÄHTEET

Tutkimuslähteet

Heikkilä, Tarja 2005. Tilastollinen tutkimus. 5.-6. painos. Helsinki: Edita Prima Oy.

Korhonen, Maritta 2001. Ammattikorkeakoulu – työ ja oppiminen yhteistyössä? 1.painos. Kuopio: Savon kopiokeskus oy. Lisensiaattitutkimus. Tampereen yliopisto, Kasvatustieteellinen tiedekunta.

Lindblom-Yläne, Sari ja Nevgi, Anne (toim.) 2009. Yliopisto-opettajan käsikirja. 1. painos. Helsinki: WSOYpro Oy.

Vilka, Hanna 2007. Tutki ja kehitä. 1.-2. painos. Vaajakoski: Gummerus Kirjapaino Oy.

http://www.stakes.fi/tilastot/tilastotiedotteet/2009/Tr07_09.pdf, viitattu 26.1.2010

http://www.stat.fi/til/akop/2007/akop_2007_2008-04-04_tau_002.xls, viitattu 5.1.2010.

Koulutusmateriaalin lähteet

Bonsdorff, Seppo 1997. Suomen panimot : matrikkeli portteri-, olut- ja sahtipanimoista 1756-1996. Helsinki: Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliitto. Gummerus Kirjapaino Oy.

Daniels, Ray 1996. Desingning Great Beers: The Ultimate Guideto Brewing Classic Beer Styles. Painettu Yhdysvalloissa: Brewers Publications, Division of the Association of Brewers.

Hindy, Steve ja Potter, Tom 2005. Beer School: Bottling Success at the Brooklyn Brewery. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Jackson, Michael 1992. Suuri olutkirja. Suomentanut Glenroval Oy/Mikko Montonen, Kari Ylander, Sari Eliander. Helsinki: Gummerus Kustannus Oy.

Jackson, Michael 1994. Michael Jacksonin olutkirja. Suomentanut Osmo Saarinen. Helsinki: Gummerus Kustannus Oy.

Jackson, Michael 2002. Olutta!. Suomentanut Ari Suramo. Helsinki: Otava.

Kennung, David ja Jackson,Robert 2007. Olutmaailma. Suomentanut Mari Hyypiä. Parragon Books Ltd. Painettu Kiinassa.

Oliver, Garrett 2003. The Brewmaster's table: Discovering the Pleasures of Real Beer with Real Food. New York, NY: HarperCollins Publishers Inc.

Papazian, Charles. The Complete Joy of Homebrewing Third Edition. Painettu Yhdysvalloissa: HarperCollins Publishers Inc.

Nachel, Marty ja Steve Ettliger 1999. Olut for dummies. Suomentanut Risto Latvala. Helsinki: Suomen ATK-kustannus, Gummerus Kirjapaino Oy, Jyväskylä.

Salmi, Mikko 2002. Kippis!: ravintolan olutkäsikirja. Oy Finn Lectura AB Helsinki: Tammer-paino, Tampere.

Salmi, Mikko 2003. Pieni olutopas. Oy Finn Lectura AB Helsinki: Tammer-paino, Tampere.

Salmi, Mikko 2008. Oluttyökirja. Oy Finn Lectura AB Helsinki: Solver palvelut Oy, Anjalankoski.

Turunen, Matti 2002. Jos täytätte mun lasini : suomalaisen panimo- ja virvoitusjuomateollisuuden vuosisata. Helsinki: Panimo- ja virvoitusjuomateollisuusliitto. Ad Libris Oy.

<http://beerme.com>

<http://michaeljacksonthebeerhunter.blogspot.com>

www.camra.org.uk

www.olutkulttuuri.fi

www.olutliitto.fi

www.olutopas.info

www.panimoliitto.fi

www.pienpanimoliitto.fi

www.ratebeer.com

www.suomalaisetjuovatolutta.fi

www.suomenolutseura.fi