



# **”MIKSI RAVINTOLAKOKIN PITÄÄ OSATA TARJOILLA?”**

**Ammattiin opiskelevien nuorten orien-  
tointi ammattitaidon oppimiseen**

**Kati Arkilahti**

**Kehittämishankeraportti  
Toukokuu 2007**



**JYVÄSKYLÄN  
AMMATTIKORKEAKOULU**

*Ammatillinen opettajakorkeakoulu*

tekijä(t) Arkilahti, Kati	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 52	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi  ”MIKSI RAVINTOLAKOKIN PITÄÄ OSATA TARJOILLA?” Ammattiin opiskelevien nuorten orientointi ammattitaidon oppimiseen		
Koulutusohjelma Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen opettajakorkeakoulu, opettajien pedagoginen koulutus		
Työn ohjaaja(t) Kuukasjärvi, Markku		
Toimeksiantaja(t)		
Tiivistelmä  Kehittämishankkeen päätavoitteena oli luoda malli, jonka avulla hotelli- ja ravintola-alan nuoret opiskelijat pystyvät jäsentämään selvästi suorittamansa tutkinnon rakenteen ja siihen kiinteästi liittyvät alan ammattitaitovaatimukset.  Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivisen tutkimuksen piiriin kuuluvaa toimintatutkimusta. Havainnoinnin, teemahaastattelujen ja avointen keskustelujen avulla selvitettiin, miten opiskelijoita orientoidaan tällä hetkellä ammattitaidon oppimiseen ja miten opiskelijoita voisi orientoida nykyistä havainnollisemmin ja motivoivammin.  Kehittämishankkeen tuloksena luotiin havainnollinen orientointimalli, joka koostuu orientaatiokaavioista ja niihin kiinteästi liittyvistä hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimuksista. Ammattitaidon oppimisen orientointimallia voidaan käyttää nuorten opiskelijoiden alkuorientoinnissa ja yksittäisten opintojaksojen orientoinnissa läpi koko kolmivuotisen opiskeluajan. Ammattitaidon oppimisen orientointimallia voidaan hyödyntää opiskelijoiden orientoinnin ohella useissa muissakin yhteyksissä. Se on käyttökelpoinen työkalu mm. keikkaopettajien perehdytyksessä ja työelämälle suunnatuissa ammattiosaamisen näyttöjen järjestämiskoulutuksissa.  Ammattitaidon oppimisen orientointimallille on tilaus oppilaitoksissa. Se koettiin kokonaisuutta tukeväksi, tarpeelliseksi ja havainnolliseksi työkaluksi opiskelijoiden orientointiin.		
Avainsanat (asiasanat) ammatillinen kehitys, ammattitaito, hotelli- ja ravintola-alan opetussuunnitelma, motivaatio, opetussuunnitelma, opettaminen, oppiminen, orientaatiooperusta, orientointi, osaaminen, kognitiivinen oppimiskäsitys, konstruktiiivinen oppimiskäsitys		
Muut tiedot		

Author(s) Arkilahti, Kati	Type of Publication Development project report	
	Pages 52	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title  WHY DOES A COOK NEED TO KNOW HOW TO WAIT TABLES? Orienting young people to learning skills needed in the hospitality field		
Degree Programme Jyväskylä University Of Applied Sciences, Teacher Education College		
Tutor(s) Kuukasjärvi, Markku		
Assigned by		
Abstract  The main goal of this development project was to create a model to help young people in the hospitality field clearly understand the degree they have earned and the professional skills closely linked to it.  The research method used was an activity-based study belonging to the qualitative school. Using observation, thematic interviews and open discourse we determined how students are currently oriented to the skills needed in their field, and how students could be oriented in a more perspicuous and motivational way.  As a result of the development project we developed a perspicuous orientation model made up of orientation schemes and professional-skill requirements in the hospitality field closely linked to them. The orientation model for learning professional skills can be used during the initial orientation of young students and in orientation for individual study segments throughout the educational programme. The model can be used alongside student orientation in a number of other contexts, as well. It is a viable tool for, among other things, training temporary teachers and structuring educational programmes aimed at planning final projects to demonstrate competency in a student's line of work.  There is a demand at educational institutions for an orientation model for learning professional skills. It was found to be a solid, necessary and perspicuous tool in orienting students.		
Keywords basic orientation, career development, cognitive learning concept, constructive learning concept, course plan, hospitality studies planning, learning, motivation, orientation, professional skills, skills, teaching		
Miscellaneous		

# SISÄLTÖ

<b>1 JOHDANTO.....</b>	<b>3</b>
<b>2 KEHITTÄMISHANKKEEN TAVOITTEET .....</b>	<b>4</b>
2.1 Lähtökohdat ja perustelut aiheen valinnalle.....	4
2.2 Katsaus aiempiin tutkimuksiin .....	5
2.3 Tarkoitus ja ongelmanasettelu.....	6
2.4 Tutkimusmenetelmän kuvaus .....	7
2.5 Tiedonhankintamenetelmät .....	8
2.6 Luotettavuus.....	9
<b>3 LÄHTÖKOHTANA KOGNITIIVIS-KONSTRUKTIVISTINEN OPPIMISKÄSITYS .....</b>	<b>10</b>
<b>4 ORIENTOINTI JA ORIENTAATIOPERUSTA KIINTEÄ OSA KOGNITIIVIS-KONSTRUKTIVISTISTA OPPIMISKÄSITYSTÄ .....</b>	<b>14</b>
4.1 Orientoinnin ja orientaatiooperustan käsite .....	14
4.2 Orientaatiooperustan käyttö opetuksessa .....	15
<b>5 AMMATILLINEN OSAAMINEN HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALALLA..</b>	<b>16</b>
5.1 Ammattitaitoon liittyvä käsitteistö .....	16
5.2 Oman alan ammattilaiseksi kehittyminen.....	20
5.3 Valtakunnallisen opetussuunnitelman asettamat ammatilliset vaatimukset hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneille.....	21
5.4 Hotelli- ja ravintola-alan ammattilaisen ominaisuudet ja osaaminen.....	24
5.5 Hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueet.....	25
<b>6 MITEN OPISKELIJOITA ORIENTOIDAAN TÄLLÄ HETKELLÄ AMMATTITAIIDON OPPIMISEEN JA MITEN HE HAHMOTTAVAT TUTKINTONSA RAKENTEEN? .....</b>	<b>28</b>
<b>7 AMMATTITAIIDON OPPIMISEN ORIENTOINTIMALLI .....</b>	<b>32</b>
7.1 Hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset ammattitaidon oppimisen orientoinnin lähtökohtana .....	34

<b>7.2 Laaja orientaatioperusta luo raamit hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnolle .....</b>	<b>35</b>
<b>7.3 Suppea orientaatioperusta avaa hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon osiin.....</b>	<b>37</b>
<b>7.4 Ammattitaidon oppimisen orientointimallin hyödyntäminen opetuksessa esimerkkitapausten valossa .....</b>	<b>37</b>
7.4.1 Esimerkki 1. Tarjoilun opintojakson orientointi .....	38
7.3.2 Esimerkki 2. Ravintola-alan trendit -opintojakson orientointi .....	40
<b>8 TULOKSET .....</b>	<b>42</b>
<b>9 POHDINTA.....</b>	<b>44</b>
<b>LÄHTEET.....</b>	<b>49</b>
<b>LIITTEET</b>	
<b>Liite 1. Teemahaastattelun runko.....</b>	<b>52</b>
<b>KUVIOT</b>	
KUVIO 1. Ammatillisen osaamisen muodostuminen.....	17
KUVIO 2. Ammattitaitoon liittyvien käsitteiden väliset suhteet.....	18
KUVIO 3. Osaamisyhteisön kasvamisen prosessi.....	20
KUVIO 4. Taulukko hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueista.....	26
KUVIO 5. Ammattitaidon oppiminen.....	33
KUVIO 6. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto laajan orientaatioperustan muodossa.....	36
KUVIO 7. Laaja orientaatioperusta yhteisiin ammatillisiin opintoihin kuuluvalle tarjoilun opintojaksolle.....	38
KUVIO 8. Suppea orientaatioperusta yhteisiin ammatillisiin opintoihin kuuluvalle tarjoilun opintojaksolle.....	39
KUVIO 9. Laaja orientaatioperusta ravintolakokin pakollisiin opintoihin kuuluvalle ravintola-alan trendit opintojaksolle.....	40
KUVIO 10. Suppea orientaatioperusta ravintolakokin pakollisiin opintoihin kuuluvalle ravintola-alan trendit opintojaksolle.....	41

# 1 JOHDANTO

”Miksi ravintolakokin pitää osata tarjoilla?” Tämä useamman nuoren ravintolakokio opiskelijan minulle esittämä kysymys opetusharjoittelutuntieni aikana sai mielteliääksi. Miten pystyn vastaamaan kysymykseen siten, että opiskelijat ymmärtävät, miksi kokin pitää hallita tarjoilun perusteet? Pitkän pohdinnan tuloksena ymmärsin, että voidakseni vastata kysymykseen opiskelijoita tyydyttävällä tavalla tarvitsen tuekseni hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset ja opiskelijoiden suorittaman tutkinnon sisällön. Tämä pieni kysymys laittoi liikkeelle suuren prosessin, joka eteni nyt luettavana olevaksi kehittämishankkeeksi.

Päätavoitteena oli luoda malli, jonka avulla nuoret opiskelijat pystyvät jäsentämään selvästi suorittamansa tutkinnon rakenteen ja siihen kiinteästi liittyvät alan ammattitaitovaatimukset. Toiveena oli, että kokonaisjäsentämisen myötä opiskelijat ymmärtävät paremmin yksittäisten opintojaksojen merkityksen koko ammattitaidolle. Ajatus kokonaisjäsentämisestä perustuu siihen, että 120 opintoviikon laajuinen perustutkinto, joka muodostuu yksittäisistä opintojaksoista ja niistä koostuvista suuremmista opintokokonaisuuksista, kulkee käsi kädessä ammattitaitovaatimusten kanssa. Ammattitaitovaatimuksista jokainen yksittäinen opintojakso saa perusteet tärkeydelleen. Vastaavasti yksittäisistä opintojaksoista koostuu opintokokonaisuuksia, joista kolmen vuoden opintojen myötä muodostuvat perusteet alan ammattilaiseksi kehittymiselle.

Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivisen tutkimuksen piiriin kuuluvaa toimintatutkimusta. Käytännössä tutkija otti opetusharjoitteluoppilaitoksensa vakiintuneet toimintakäytännöt opiskelijoiden orientoinnissa tietoisena tarkastelun kohteeksi. Tavoitteena oli selvittää, millaisia päämääriä ne palvelevat. Tarkastelun myötä oli tavoitteena nähdä käytänteet uudessa valossa ja kehittää orientointia entistä toimivammaksi.

Tutkimuksen tuloksena luotiin ammattitaidon oppimisen orientointimalli, joka on havainnollinen ja käyttökelpoinen työkalu nuorten opiskelijoiden orientoinnissa koko kolmevuotisen opiskeluajan. Tutkimuksen edetessä kyseinen malli osoittautui käyttökelpoiseksi työkaluksi myös moniin muihin yhteyksiin opiskelijoiden orientoinnin lisäksi.

## 2 KEHITTÄMISHANKKEEN TAVOITTEET

### 2.1 Lähtökohdat ja perustelut aiheen valinnalle

Kehittämishankkeen lähtökohtana ja tavoitteena oli luoda malli, jonka avulla opiskelijoita orientoidaan ammattitaidon oppimiseen mielekkäästi ja motivoivasti. Tein kehittämishankeprojektin edetessä yhteistyötä opetusharjoitteluoppilaitokseni Vantaan ammattiopisto Varian matkailu-, ravitsemis- ja talousalan kanssa. Oppilaitos ei kuitenkaan toiminut hankkeen toimeksiantajana, vaan hankkeen idea perustui täysin omaan oivallukseeni. Halusin tehdä hankkeen omaa opetustyötäni kehittävänä projektina, koska en ole Vantaan ammattiopisto Varian palveluksessa, enkä tästä syystä halunnut kehittää mallia suoraan oppilaitoksen hyödynnettäväksi.

Idea aiheesta alkoi kypsyä suorittaessani opetusharjoittelua Vantaan ammattiopisto Variassa. Opettaessani ensimmäisen vuosikurssin ravintolakokeille yhteisiin ammatillisiin opintoihin sisältyvää tarjoilun opintojaksoa havahduin siihen tosiasiaan, että opiskelijat eivät konkreettisesti hahmota opintojensa rakennetta. Ohjaava opettajani sanoi, että uusien opiskelijoiden aloittaessa syksyllä opintonsa harva heistä tietää, mihin on ryhtymässä. Opetusharjoittelun aikana sain vastata useasti opiskelijoiden kysymykseen, miksi ravintolakokin pitää osata myös tarjoilla. Muutamille opiskelijoille tuli yllätyksenä työssäoppimisjakson alkaessa, että ravintolakokin täytyy työskennellä myös illalla ja jopa yöllä. Nämä opiskelijoiden esille nostamat kysymykset kertovat mielestäni, että opiskelijat eivät hahmota selvästi alan ammattitaidon osaamisalueita ja niistä lähteviä perusteita eri opintojaksoille. Näiden kysymysten pohjalta ryhdyin miettimään, miten opiskelijoille voisi konkreettisesti esittää opintojen rakenteen ja eri opintojaksojen suhteen ja perustella, miksi jokainen opintojakso on tärkeä osa kokonaisammattitaitoa.

Opetusharjoittelun edetessä keksin havainnollisten orientaatiokaavioiden olevan vastaus ongelmiini. Laajan orientaatiokaavion avulla pystyn esittelemään opiskelijoille koko tutkinnon rakenteen havainnollisesti ja ymmärrettävästi. Yksittäisiä opintojaksoja voin avata opiskelijoille suppeampien orientaatiokaavioiden avulla. Ne havainnollistavat muun muassa yksittäisten opintojaksojen sijaintia koko tutkinnossa ja yksit-

täisten opintojaksojen välisiä yhteyksiä. Tämän ahaa-elämyksen jälkeen kehittelemille opetusharjoittelutunneilleni orientaatiokaaviot, joita käytin opiskelijoiden orientointiin opintojakson alussa ja tarpeen mukaan jakson edetessä.

Laatimani kaaviot saivat opetusharjoittelutunneilla hyvän vastaanoton. Huomasin, että opiskelijat miettivät oikeasti niiden sanomaa esitellessäni niitä. Heille avautui aivan uusia näkökulmia, kun he hahmottivat opintojensa kokonaisrakenteen ja sillä hetkellä opiskeltavan opintojakson sijoittumisen suhteessa muihin opintojaksoihin ja koko tutkintoon. Myös ohjaava opettajani piti kaavioita käyttökelpoisina ja havainnollisina ja pyysi lupaa käyttää niitä myös omilla tunneillaan orientoinnin apuna. Opetusharjoittelun myötä sain paljon positiivista palautetta orientaatiokaavioiden toimivuudesta, ja halusin lähteä kehittelemään ideaa eteenpäin kehittämishankkeen muodossa.

Ryhdyin miettimään, miten pystyisin orientoinnin yhteydessä perustelemaan opiskelijoille eri opintojaksojen tärkeyden. Mistä löytyisivät perusteet esimerkiksi sille, että ravintolalokkin pitää hallita myös tarjoilun perustehtävät? Tämän pohdinnan tuloksena liitin orientointiin mukaan hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueet ja valtakunnallisen opetussuunnitelman asettamat tavoitteet kyseisen tutkinnon suorittaneille. Kun orientointi aloitetaan hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidolle asetetuista vaatimuksista, on yksittäisten opintojaksojen merkitys helppo perustella ammattitaitovaatimuksista käsin. Jotta hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittanut ravintolalokki täyttää valtakunnallisen opetussuunnitelman asettamat vaatimukset, hänen tulee hallita tarjoilun perusteet.

## **2.2 Katsaus aiempiin tutkimuksiin**

Varsinaista aiempaa tutkimusta aiheesta ei ole tehty. Samoja teemoja on kyllä sivuttu esimerkiksi aiemmissa kehittämishankkeissa, mm. Väisänen (1998) kehittämishankkeessaan ”Orientaatioperusta: avain opettamiseen ja oppimiseen” sekä Hurskainen (2006) kehittämishankkeessaan ”Orientaatioperusta erilaisten oppijoiden työssäoppimisen ohjaukseen” ovat käsitelleet orientaatioperustan käsitettä käyttöteorian näkökulmasta. He ovat luoneet hankkeissaan omalle opetukselleen käyttöteoriaa, jota he nimittävät oman opetuksen orientaatioperustaksi. He ovat lähestyneet orientaatiope-



rustan käsitettä siitä näkökulmasta, että se on heidän omaa työskentelyään tukeva apuväline. Oman kehittämishankkeenä tarkoituksena oli luoda orientaatiooperusta, joka olisi ensisijaisesti opiskelijoille suunnattu ammatin opiskelun apuväline.

Motivaatio on paljon tutkittu aihe muun muassa kasvatustieteissä. Motivaatio sivuaa tämän kehittämishankkeen aihetta siinä mielessä, että toiveena on opiskelijoiden opiskelumotivaation kasvaminen ammattitaidon oppimisen orientointimallin sisäistämisen myötä. Muun muassa Juurikkala, Mikkelsen ja Rissanen (2001, 82) ovat kehittämishankkeessaan tutkineet ammattiin opiskelevien opiskelumotivaatioon liittyviä tekijöitä. Tutkimuksen tuloksissa on todettu, että opiskelijat kaipaisivat opintojen alkuun enemmän apua ja opastusta esimerkiksi tutkinnon rakenteeseen liittyvissä kysymyksissä. Tekijät ovat todenneet tuloksissa, että vaikuttaa siltä, että osalle opiskelijoista tuottaa vaikeuksia opiskelun kokonaisuuden hahmottaminen. Tämän tuloksen valossa ammattitaidon oppimisen orientointimallille on tilaus kentällä.

### **2.3 Tarkoitus ja ongelmanasettelu**

Kehittämishankkeen tarkoituksena oli luoda ammattitaidon oppimisen orientointimalli, joka perustuu havainnollisten kaavioiden käyttöön. Mallin avulla voidaan mielekkäästi ja motivoivasti orientoida hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoita sekä opintojen alkuvaiheessa että myöhemmin opintojen kuluessa kohti oman alan ammattilaisuutta.

Kehittämishankkeen edetessä pyrittiin löytämään ratkaisut seuraaviin ongelmiin:

Pääongelma 1: Miten opiskelijoita orientoidaan tällä hetkellä ammattitaidon oppimiseen?

Ongelma 1.1: Miten opiskelijat jäsentävät tällä hetkellä valtakunnallisen ja koulukohittaisen opetussuunnitelman?

Ongelma 1.2: Miten opiskelijat hahmottavat hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset?

Pääongelma 2.: Miten opiskelijoita voisi orientoida nykyistä havainnollisemmin ja motivoivammin?

Ongelma 2.1: Miten hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon rakenteen voisi esittää ymmärrettävästi opiskelijoille?

Ongelma 2.2: Miten hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset voisi esittää ymmärrettävästi opiskelijoille?

Ongelma 2.3: Miten hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ja alan ammattitaitovaatimusten välille saataisiin selkeä yhteys?

Pääongelma 3.: Kehittykö opiskelijoiden ammattitaidon kokonaisuus havainnollisuuden perustuvan orientoinnin myötä?

## 2.4 Tutkimusmenetelmän kuvaus

Kehittämishankkeen tutkimusmenetelmänä käytettiin kvalitatiivisen tutkimuksen piiriin kuuluvaa toimintatutkimusta, joka on suosittu lähestymistapa opettajankoulutuksessa ja opettajatutkimuksessa. Tutkimus ei täytä kaikilta osin toimintatutkimukselle tyypillisiä piirteitä, mutta sivuaa monilta osin kyseistä tutkimusmenetelmää. Heikkisen (2001, 170) mukaan toimintatutkimus ei ole varsinainen tutkimusmenetelmä vaan pikemminkin tutkimusstrateginen lähestymistapa, joka voi käyttää välineenään erilaisia tutkimusmenetelmiä. Toimintatutkimus on lähestymistapa, jossa tutkimusaineistoa voidaan kerätä kyselyillä, haastatteluilla tai vaikkapa havainnoimalla. Laajassa mielessä voidaan ajatella, että mikä tahansa ihmisen sosiaaliseen toimintaan kohdistuva tutkimus on toimintatutkimusta, jos se käy vuoropuhelua kohdeyhteisönsä kanssa ja vaikuttaa sen toimintaan. (Törrönen & Vornanen 2007.)

Toimintatutkimukselle on tunnusomaista toiminnan ja tutkimuksen samanaikaisuus sekä pyrkimys saavuttaa välitöntä, käytännöllistä hyötyä tutkimuksesta. Päämääränä ei ole siten vain tutkiminen, vaan toiminnan samanaikainen kehittäminen. (Heikkinen 2001, 170.) Aaltola ja Syrjälä (1999, 17) ovat kuvanneet toimintatutkimusta prosessiksi, joka tähtää asioiden muuttamiseen ja kehittämiseen entistä paremmaksi. Tällöin toiminnan kehittäminen ymmärretään jatkuvaksi prosessiksi, joka ei pääty esimerkiksi

parempaan toimintatapaan. Keskeistä on uudella tavalla ymmärretty prosessi. Toimintatutkimus ei ole kiinnostunut siitä, miten asiat ovat, vaan siitä, miten niiden tulisi olla. (Mts. 21.) Tavoitteena ei ole vain kuvata asioita, vaan pyrkiä muuttamaan niitä (Mts. 13).

Toimintatutkimuksen lähtökohtana on reflektiivinen ajattelu. Sen avulla pyritään pääsemään uudenlaisen toiminnan ymmärtämiseen ja sitä kautta kehittämään toimintaa. (Heikkinen 2001, 175.) Tässä kehittämishankkeessa on otettu oppilaitoksen vakiintuneet toimintakäytännöt opiskelijoiden orientoinnissa tietoisesti harkinnan ja tarkastelun kohteeksi tarkoituksena pohtia, millaisia päämääriä ne palvelevat. Reflektiivisen tarkastelun myötä on tarkoituksena nähdä käytänteet uudessa valossa ja kehittää opiskelijoiden orientointia entistä toimivammaksi.

Toimintatutkimuksen keskeinen piirre on prosessin yhteisöllisyys, eli toimijat osallistuvat yhdessä sitoutuneesti tutkimukseen. Toimintatutkimuksessa on myös lähestymistapoja, joissa keskitytään enemmän itsereflektiiviseen toimintaan. (Heikkinen 2001, 180–181.) Tässä tutkimuksessa tutkimusongelmia lähestyttiin pitkälti itsereflektion näkökulmasta. Käytännössä oppilaitoksen henkilökunta ei ollut sitoutunut tutkimusprosessiin. Jonkin verran tutkimuksen kuluessa refleктоitiin kuitenkin myös yhteisön kanssa. Tämä tuli esille esimerkiksi opinto-ohjaajan ja ammatillisten aineiden lehtorin haastatteluiden yhteydessä sekä oppilaitoksen opettajille esitettyjen kysymysten myötä. Ihanteellisinta toimintatutkimuksen tekijälle olisi tietysti päästä Kemmisin (1994) kuvailemaan tilanteeseen, jossa toimintatutkimus alkaa pienestä, yhden henkilön aloitteesta, mutta se jatkuu ja laajenee suuremman joukon yhteiseksi hankkeeksi (Heikkinen 2001, 180).

## **2.5 Tiedonhankintamenetelmät**

Tiedonhankintamenetelminä käytettiin havainnointia, teemahaastatteluja sekä opiskelijoiden ja opettajien avoimia keskusteluja. Näillä menetelmillä kerättiin tietoa, johon kehittämishankkeen tuloksena luotu ammattitaidon oppimisen orientointimalli osaltaan perustuu.

*Havainnointi:* Tutkimuksen tekijä käytti opetusharjoittelunsa yhteydessä tiedonhankintamenetelmänä osallistuvaa havainnointia. Opettajan roolissa hän osallistui luokan toimintaan yhtenä sen jäsenenä ja pystyi tekemään havaintoja siitä, miten opiskelijat hahmottivat ja ottivat vastaan orientaatiokaaviot.

*Teemahaastattelut:* Kehittämishankkeeseen haastateltiin Vantaan ammattiopisto Vari-an matkailu, ravitsemis- ja talousalan opinto-ohjaajaa sekä ammatillisten aineiden lehtoria. Teemahaastatteluiden avulla kerättiin tietoa siitä, miten opiskelijoita tällä hetkellä orientoidaan opintojen alkaessa ja yksittäisten opintojaksojen opiskelun yhteydessä. Lisäksi haastateltavilta kysyttiin mielipidettä siitä, miten opiskelijat hahmottavat tutkintonsa rakenteen ja hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset. Haastateltaville esiteltiin lisäksi ammattitaidon oppimisen orientointimallia ja kysyttiin heidän mielipidettään siitä. Teemahaastattelun runko on raportin liitteenä 1.

*Avoimet keskustelut opiskelijoiden ja opettajien kanssa:* Orientaatiokaavioita esiteltiin sattumanvaraisesti ensimmäisen vuoden opiskelijoille tutkijan opetusharjoitteluoppilaitoksessa. Tarkoituksena oli saada tietoa siitä, miten opiskelijat hahmottavat kaaviot. Opiskelijat saivat vapaasti esittää mielipiteitään kaavioista keskustelujen aikana. Lisäksi oppilaitoksen opettajilta kysyttiin mielipidettä orientaatiokaavioista ja niiden havainnollisuudesta. Näiden avointen keskustelujen aikana kerättiin tietoa muun muassa siitä, missä muodossa orientaatiokaaviot tulisi esittää, jotta ne olisivat mahdollisimman havainnollisia ja informatiivisia.

## 2.6 Luotettavuus

Toimintatutkimuksesta saatu tieto ei voi olla objektiivista sanan tavanomaisessa merkityksessä. Tässä tutkimusmenetelmässä tutkija on toimiva subjekti, joka tulkitsee sosiaalista tilannetta omasta näkökulmastaan käsin, hän ei siten ole puolueeton tarkastelija. Tutkimuksen tekijä on mukana yhteisössä, jota tutkii, eikä siten pyrikään tarkastelemaan toimintaa perinteisen tutkijan tapaan tietyn välimatkan päästä. (Heikkinen 2001, 179.) Todellisuuksia voi siten olla useita, ja tutkimus tuottaa vain yhden näkökulman tutkittavasta ilmiöstä. Tämä seikka on tärkeää ottaa huomioon lähdetessä arvioimaan tämän tutkimuksen luotettavuutta.

Tutkimuksen luotettavuutta ei voi tarkastella klassisen kriteerikäsitteistön pohjalta. Tutkimuksen luotettavuus perustuu tehtyihin havaintoihin ja haastatteluihin. Vantaan ammattiopisto Varian matkailu-, ravitsemis- ja talousalan oppilaanohjaajan ja ammattiaineiden lehtorin haastattelut tukivat luotettavuutta. He olivat yhtä mieltä siitä, että ammattitaidon oppimisen orientointimalli on käyttökelpoinen työkalu oppilaiden orientoinnissa. Lisäksi tutkijan omat havainnot opetusharjoittelun ajalta tuovat esille sen, että opiskelijat saavat konkreettista hyötyä kokonaisuuden hahmottamiseen ammattitaidon oppimisen orientointimallin käytön myötä. Luotettavuutta tukee myös se, että tutkijan ohjaava opettaja pyysi lupaa käyttää orientaatiokaavioita oman opetuksensa yhteydessä.

### 3 LÄHTÖKOHTANA KOGNITIIVIS-KONSTRUKTIVISTINEN OPPIMISKÄSITYS

Kehittämishankkeen tuloksena syntynyt ammattitaidon oppimisen orientointimalli perustuu vahvasti kognitiivis-konstruktivistiseen oppimiskäsitykseen, joka käsittelee orientoinnin ja orientaatioperustan käsitteitä. Kognitiivisen oppimiskäsityksen mukaan oppiminen koostuu havaitsemisen, muistamisen, ajattelemisen ja päätöksenteon kokonaisuudesta. Edellä mainitut toiminnot ovat älyllisiä eli kognitiivisia prosesseja, mistä juontuu nimitys kognitiivinen oppimiskäsitys. Kun behaviorismin mukaan oppiminen on lähinnä tiedon määrän lisääntymistä, kiinnittyy kognitiivisessa mallissa huomio laadullisiin ominaisuuksiin. (Uusikylä & Atjonen 2005, 143.)

Kognitiivisen käsityksen mukaan oppija on aktiivinen ja tavoitteellinen informaation vastaanottaja, käsittelijä, tuottaja ja tulkitsija. Tiedon prosessointi on siis tulosta merkittävämpi. Perusajatuksena on, että yksilö oppii uutta, kun hän liittyy uuden asian entisiin tietoihinsa ja taitoihinsa. (Mt., 143–145.) Toisin sanoen oppiminen merkitsee ensisijaisesti tilanteesta hahmotetun uuden ja entisen kokemusmaailman integrointia ja uuden struktuurin rakentumista mieleen. (Enkenberg 2000, 10.)

Kognitiivisessa mallissa oppimisen lähtökohtana on oppijan oma tai oppimisyhteisön yhteinen toteamus, että aikaisemmat tiedot ovat riittämättömät tai ristiriitaiset. Opettajan tehtävänä on olla konsulttina ja auttaa oppijaa testaamaan erilaisia oletuksia ja toimia tehtyjen ratkaisujen vahvistajana. Ryhmässä oppimistulos syntyy oppijoiden ja opettajan keskinäisessä vuorovaikutuksessa, ja näin saavutettu tieto on eräänlainen sosiaalinen tuote. (Patrikainen 1999, 154.) Kognitiivista oppimiskäsitystä käyttäessään opettajan on tärkeää olla selvillä siitä, mitä oppilaat asiasta jo tietävät. Vain siten tietoa ankkuroituu ja opetus-oppimisprosessi on mielekäs ja tuloksellinen. Jos oppilaalla on jostain opetettavasta asiasta ennakkokäsityksiä, voivat ne olla ristiriidassa uuden tiedon kanssa. Jos oppilaalla on vahva, mutta jostain syystä virheellinen ennakkokäsitys opittavasta asiasta, se saattaa jäädä voimaan opetuksesta huolimatta. (Uusikylä & Atjonen 2005, 143–145.)

Laajimmin tunnettu kognitiivisen oppimiskäsityksen suuntaus on konstruktivistinen oppimiskäsitys. Sitä ei voida tarkkaan erottaa kognitiivisesta oppimiskäsityksestä, joten sitä ei välttämättä mielletä erilliseksi oppimisteoriaksi, vaan se sisältää monia eri tavoin painottuneita suuntauksia. Konstruktivistinen oppimiskäsitys käsittää kognitiivisten elementtien lisäksi yksilön tunnepuolen ja tiedon sosiaalisen rakentumisen. Sen mukaan tietoa ei voida ymmärtää ilman sosiokulttuurista taustaa. Yksilöt ovat yksilöllisiä, mutta yksilön oppimisen kehittyminen tapahtuu suuressa määrin sosiaalisessa yhteistyössä. Oppimisen lähtökohtana on oppijan tapa hahmottaa maailmaa - opiskelijan aiemmat tiedot, kokemukset, ongelmanratkaisutavat ja skeemat. Oppiminen on näiden muokkaamista, täydentämistä ja uudelleenrakentamista. Lisäksi korostetaan oppijan uudelleenrakennettujen konstruktioiden toimivuuden kokeilemistä. (Ojanen 2001, 40–41; Oppimis- ja ohjauskäsityksiä 2006.)

Konstruktivismissa ajatteluun liittyvät toiminnot tulkitaan tiedon rakentumisena. Ihminen on koko ajan merkityksiä rakentava yksilö, joten tieto on dynaaminen, elävä ja muuttuva kooste. Tämä merkitsee käännteentekevää muutosta tiedon synnyn ja rakentumisen ymmärtämisessä. Tieto ei siten siirry oppijaan, vaan hän rakentaa (konstruoii) sen itse omien tavoitteidensa mukaisesti. (Ojanen 2001, 41.) Oppiminen ei ole passiivista vastaanottamista vaan aktiivista kognitiivista toimintaa, jossa tulkitaan havaintoja ja uutta tietoa entisen tiedon ja kokemuksen pohjalta. (Uusikylä & Atjonen 2005, 145.) Oppija luo saamastaan informaatiosta tulkintansa avulla oman konstruktion, ja

mikä merkitsee sananmukaisesti tiedon rakentumista. (Ojanen 2001, 41.) Mielekkäästä oppimisesta puhuttaessa oppijaa pidetään yksilönä, joka valikoi ja tulkitsee eli konstruoi aktiivisesti tietoa. (Uusikylä & Atjonen 2005, 145.)

Asioita opetellaan elämää eikä vain opiskelua varten. Oppiminen ei saa jäädä vain oppilaitoksessa ilmeneväksi kertaluontoiseksi suoritukseksi. Oppiminen on sitä arvokkaampaa, mitä parempi siirtovaikutus eli transfer sillä on. Opittua on siis voitava muokuttaa ja laajentaa myöhemmin eri asiayhteyksissä. Siirtovaikutus on sitä tehokkaampaa, mitä laadullisempaa asian oppiminen alun perin on ollut ja mitä taitavammin on onnistuttu välttämään oppimisen liiallinen sitominen johonkin yksittäiseen tilanteeseen. (Mts., 146–147.)

Oppimisen edellytyksenä on, että oppija itse tietää, mitä hän kulloinkin opetettavasta asiasta ymmärtää ja mitä ei ymmärrä. Se edesauttaa relevantin tiedon hakua. Konstruktivistisessa oppimisessa itsearviointi ja reflektointitaito korostuvat. Oppijan pitää ymmärtää, miksi tietty asia pitää muistaa tai osata, jotta opitulla olisi siirtovaikutusta ja sitä voitaisiin käyttää hyväksi uusissa tilanteissa. Oppimisen kriteereissä ei enää tyydytä pelkkään muistamiseen, vaan viime kädessä oppiminen näkyy todellisessa toiminnassa. Lisäksi oppimismallissa korostetaan itseohjautuvuutta. Opettajaa tarvitaan kuitenkin suuntaamaan ja ohjaamaan oppimista osoittamalla sille tavoitteet ja arvioimalla oppimista. Opettajan tulee ohjata ja tukea oppimisen etenemistä. Opettajan tulisi pystyä suunnittelemaan joustava oppimisympäristö, jossa oppijan on mahdollista rakentaa tietämystään omista lähtökohdistaan. (Oppimis- ja ohjauskäsityksiä 2006.)

”Kognitiivinen rakenne” on kognitiivisten oppimisteorioiden keskeisimpiä käsitteitä. Se viittaa siihen, että ihminen muodostaa maailmasta jäsenyneitä, hierarkkisia tiedollisia kokonaisuuksia ja toimintamalleja. Näillä malleilla on suuri merkitys oppimisessa. Tehokkaan ja tuloksellisen oppimisen kannalta on tärkeää, että oppimistoiminta kohdistuu alusta alkaen opittavan asian rakenteen määrääviin piirteisiin. Ausbelin (1978) mielestä on tärkeää etsiä ennen kaikkea niin sanottuja ankkuroivia ideoita, joiden avulla opittava asia jäsennetään. Jotta ankkuroivista ideoista hyödytään opetuksessa, niiden tulee olla laajasti sovellettavissa, korkealla käsitteellisyysden tasolla ja

korkealla kattavuuden tasolla suhteessa opittavaan asiaan. Ankkuroitavien ideoiden avulla tulisi laatia ennakkojäsentäjiä kutakin opetettavaa asiakokonaisuutta varten. Ennakkojäsentäjien tehtävänä on 1) kytkeä uusi asia opiskelijan aikaisempaan kognitiiviseen rakenteeseen ja 2) antaa uudelle asialla ennakolta jäsentävät yleiset kehykset, jotka helpottavat yksityiskohtien asettamista yhteyksiinsä. (Engeström 1981, 23–24.)

Hotelli- ja ravintola-alan valtakunnallisen opetussuunnitelman perusteissa (Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet, hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 2000, 12) kognitiivis-konstruktivistista oppimiskäsitystä on kuvailtu seuraavanlaisesti:

*”Nykyinen oppimiskäsitys korostaa opiskelijan aktiivista roolia oman tieto- ja taitorakenteensa jäsentäjänä, tiedonhankkijana, käsittelijänä ja arvioijana. Oppiminen merkitsee aikaisempien ajatus- ja toimintamallien uudelleenjärjestämistä ja täydentämistä. Opiskelijan tulee voida yhdistää uusi tieto omaan aiempaan tietoonsa. Ymmärrys syntyy, kun opiskelija aktiivisesti valikoi tietoa ja muodostaa oman käsityksensä asiasta. Omalla toiminnallaan opiskelija muovaa oppimisensa lopputulosta. Opiskelija on itse vastuussa oppimisestaan. Syvälinen oppiminen vaatii mahdollisuutta käsitellä oppimiskokemuksia yhdessä kokeneiden työntekijöiden ja opettajien kanssa. Opiskelija, hänen yksilölliset kokemuksensa ja yksilöllinen opiskelutyylinsä tulee ottaa huomioon ohjauksessa. Yhdessä tekeminen ja yhdessä muiden avulla oppiminen on yhä tärkeämpää, kun työ tehdään entistä useammin erilaisissa tiimeissä.”*

Kognitiivis-konstruktivistiseen oppimiskäsitykseen perustuvassa opetuksessa pyritään mahdollisimman tehokkaaseen ja tulokselliseen oppimiseen. Tuloksellinen ja korkealaatuinen oppiminen merkitsee Engeströmin (1981, 20) mukaan sitä, että

- Opiskelijat omaksuvat opetettavan asian kokonaisuutena eikä irrallisina, satunnaisina osasina ja yksityiskohtina.
- Omaksuminen johtaa syvälliseen, itsenäiseen hallintaan ja soveltamiseen eikä jää pinnalliseksi muistitiedoksi.
- Opitaan asian yleinen periaate, jota voidaan soveltaa laajasti erilaisiin tehtäviin ja siten opitulla on myös suuri siirtovaikutus.
- Oppiminen muodostuu pitkäaikaiseksi ja pysyväksi.



Millainen oppiminen sitten johtaa korkealaatuisiin tuloksiin. Tällaiselle oppimiselle voidaan asettaa seuraavanlaisia vähimmäisehtoja:

- Oppiminen koetaan mielekkääksi ja henkilökohtaisesti tärkeäksi; oppimisen tulee olla tietoisesti motivoitunutta.
- Oppimisen tulee keskittyä opittavan aineksen oleellisiin periaatteisiin ja solmukohtiin, jotka jäsentävät yksityiskohtaisen tietoaineksen yleisempiin yhteyksiin.
- Oppimisprosessin tulee olla kauttaaltaan tietoisesti ohjattua; oppimisen tulee antaa opiskelijalle riittävästi oman ponnistelun tuottamia onnistumisen elämyksiä.
- Oppimisprosessin tulee sisältää omaksuttavien periaatteiden soveltamista ja käyttöä monipuolisiin tehtäviin.
- Oppimisprosessin tulee muodostaa ehjä kokonaisuus, jossa peräkkäiset vaiheet vahvistavat toisiaan.
- On tärkeää, että opiskelija tiedostaa sekä tavoitellun lopputuloksen että sen takana olevat periaatteet ja suoritusvaiheet. (Engeström 1981, 21.)

## 4 ORIENTOINTI JA ORIENTAATIOPERUSTA KIINTEÄ OSA KOGNITIIVIS-KONSTRUKTIVISTISTA OPPIMISKÄSITYSTÄ

Jotta opiskelija voi omaksua uuden tiedollisen rakenteen tehokkaasti ja taloudellisesti, hänen täytyy orientoitua siihen ennalta. Hänen täytyy muodostaa opetettavasta asiasta etukäteen jonkinlainen malli tai jäsenitys, joka toimii oppimisprosessia ohjaavana ”karttana”. Huolellisesti laadittu ennakkomalli eli orientaatioperusta voi ratkaisevasti helpottaa ja ohjata oppimista. (Engeström 1981, 25.)

### 4.1 Orientoinnin ja orientaatioperustan käsite

Orientoinnin käsite tarkoittaa yksinkertaisesti sitä, että muodostetaan käsitys opiskelun tavoitteista. Luodaan käsiteltävästä asiasta jonkinlainen ennakkomalli, jonka tarkoituksena on muodostaa kokonaiskuva opittavasta asiasta. (Brax 1998, 10.) Toisin sanoen orientoituminen merkitsee teon tai suorituksen ennakkointia ja suuntaamista (Engeström 1984, 2).

Orientoinnin perusajatus on eteneminen kokonaisuudesta osiin. Orientoinnin avulla opiskelijoille avataan opittavan asian kokonaisrakenne ja periaatteet jo oppimisen alkuvaiheessa ohjaavaksi viitekehikseksi myöhemmälle työskentelylle. (Engeström 1984, 58.) Ideaalitapauksessa orientointi kestää koko opiskeluprosessin ajan. Sitä käytetään alkuorientoinnissa ja opetuksen kaikissa vaiheissa täydennettävänä työkaluna. Orientaatio voi olla opettajan valmiiksi antama malli tai parhaassa tapauksessa oppilaiden omien oivallusten muokkaama malli. (Mt., 11.)

Orientaatioperustan käsitteen on alun perin luonut P.J. Galperin. Hänen määritelmänsä mukaan orientaatioperusta tarkoittaa opittavan teon tai käsitteen oleelliset solmukohdat tai kriittisen rakenteen sisältävää aineellista (esimerkiksi esineen muodossa) tai aineellistettua (esimerkiksi kaavioiden muodossa) opetuksen alkuvaiheessa opiskelijoille annettavaa tai heidän oman ongelmanratkaisunsa avulla aktiivisesti muodostettavaa, suoritusta ohjaavaa ennakkokuvaa. (Mt., 70–71.)

Engeströmin (1990, 167) määritelmän mukaan orientaatioperusta on malli, jonka perusteella ihminen käsittelee ja arvioi jotakin kohdetta, suorittaa sitä koskevia tehtäviä ja suhtautuu siihen itselleen tyypillisellä tavalla. Se esiintyy ensin ulkoisena, aineellisena mallina, joka asteittain sisäistetään, kun sitä käytetään tehtävien ratkaisemisessa. Hyvä orientaatioperusta antaa systemaattisen kokonaiskuvan asiasta, erityisesti sen sisäisistä suhteista. Se kertoo asian alkusolun ja yleisen periaatteen eli vastaa kysymykseen 'miksi?'. Tämä edistää laajaa siirtovaikutusta oppimisessa. Opetuksessa opettajan tehtävä on laatia orientaatioperusta ja pyrkiä siihen, että opiskelijat muodostavat sen myös itse ja sisäistävät sen käyttämällä sitä tehtävien suorittamisessa.

## **4.2 Orientaatioperustan käyttö opetuksessa**

Opetuksellisenä apuneuvona orientaatioperusta tarkoittaa opetettavan suorituksen pohjana olevan sisäisen mallin kuvaamista, jolle annetaan ulkoinen, ”aineellinen muoto” havainnollisesti, esimerkiksi kaavion muodossa. Orientaatioperustana toimivat kaaviot antavat pelkistetyn kokonaiskuvan opittavasta asiasta. Tällainen selkeä, konkreettinen malli auttaa merkittävästi oppimistyöskentelyä. Se antaa oppilaalle opinnoista ”kehi-

kon”, jonka avulla hän tulkitsee, jäsentää ja käyttää oppimaansa uutta ainesta. (Engeström 1984, 59; Engeström 1990, 78.)

Hyvälle orientaatioperustalle voidaan asettaa seuraavanlaisia tehtäviä:

- Se antaa selkeän ja systemaattisen kokonaiskuvan opetettavasta asiasta ja ilmaisee tarkasteltavan järjestelmän sisäiset suhteet. Kokonaiskuva voidaan esittää esimerkiksi kiteytetyn kaavion muodossa, josta ilmenevät opittavan asian oleellimmat piirteet, sen tärkeimmät periaatteet, tuntomerkit ja ominaisuudet.
- Se paljastaa asian alkusolun ja yleisen toimintaperiaatteen, vastaa kysymykseen ”miksi tätä oppiainesta kannattaa opiskella?” ja johtaa näin laajaan siirto-vaikutukseen oppimisessa.
- Se antaa toimivan mallin hyvälle suoritukselle eli ilmaisee opittavan asian oleelliset osatekijät tai vaiheet suhteutettuina yllä mainittuun periaatteeseen.
- Se antaa opiskelijalle mahdollisuuden kontrolloida, arvioida ja korjata omaa oppimisprosessiaan ja tarkastella sen etenemistä. (Engeström 1990, 79; Engeström 1981, 25.)

Orientaatioperustaa voidaan käyttää myös ennakkojäsentäjänä. Silloin se annetaan opiskelijoille spesifinä ja valmiina. Siinä suorituksen kaikki osatekijät on jäsennetty opiskelijoille valmiina kaavioina malliin. (Engeström 1984, 67.)

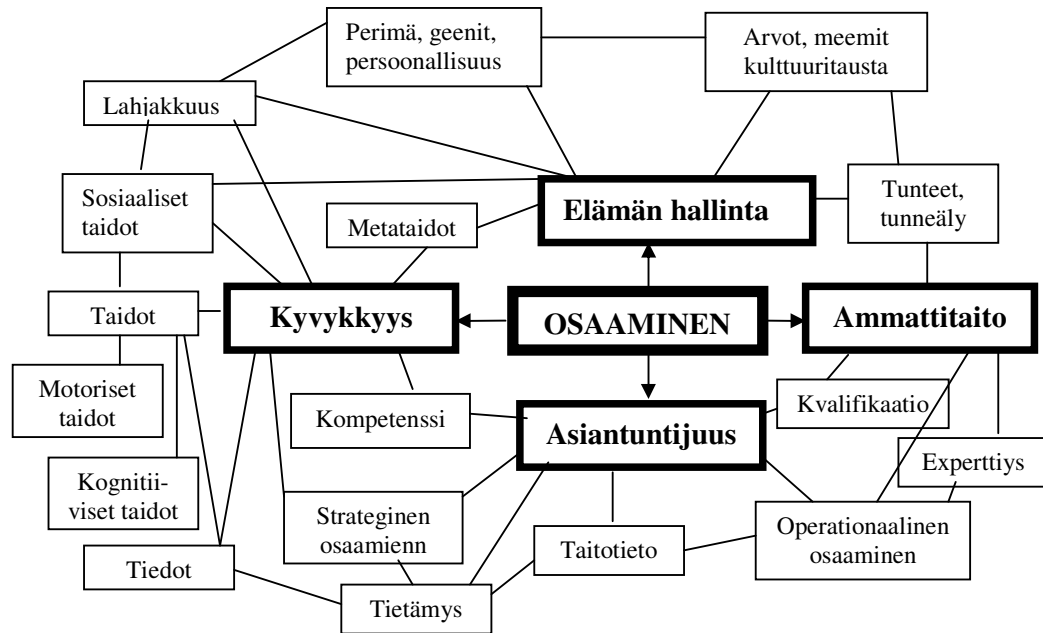
## 5 AMMATILLINEN OSAAMINEN HOTELLI- JA RAVINTOLA-ALALLA

Nykyään tietyn alan ammattitaidon määrittely on haasteellista. Työelämä muuttuu nopeasti ja ennustamattomasti, ja muutos on jatkuvaa. Ammattitaitovaatimukset ovat täysin riippuvaisia yhteiskunnan ja työelämän kehitymisestä. Jatkuvan muutoksen yhteiskunnassa pätevyyksien hallinta on myös jatkuva prosessi, joka edellyttää elinikäisen oppimisen valmiutta.

### 5.1 Ammattitaitoon liittyvä käsitteistö

Ammattitaitoon liittyvä käsitteistö on aikamoinen ”viidakko”. Ammatillisen osaamisen yhteydessä käytetään termejä, joista useat tarkoittavat lähes samaa asiaa tai niitä

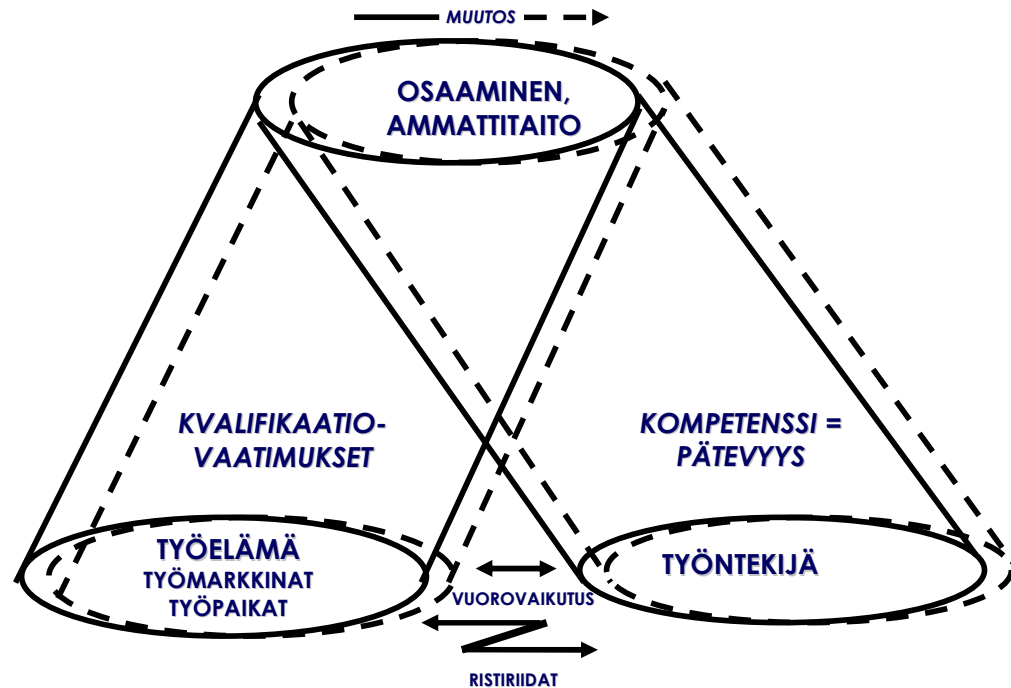
käytetään päällekkäin. Helakorven (2005, 55) esittämä käsitekartta hahmottaa onnistuneesti nimenomaan ammattitaitoon liittyvän käsitteistön yhteyksiä.



KUVIO 1. Ammatillisen osaamisen muodostuminen (Helakorpi 2005, 55).

Kuviossa on hahmoteltu ammatillisen osaamisen käsitteitä ja niiden välisiä suhteita. Kuvioista voi havaita, että monet asiat ovat yhteydessä osaamiseen ja ammattitaitoon. Voidaan ajatella, että ammatillinen osaaminen muodostuu toisaalta ammatissa tarvittavista tiedoista ja taidoista, mutta toisaalta henkilön persoonallisuuden eri puolista, joita perimä ja sosiaalinen toiminta elämän aikana muokkaavat. Koska osaamisen käsite esiintyy muillakin elämänalueilla kuin ammatissa toimittaessa, sitä käytetään tässä kuviossa yläkäsitteenä. Ammattitaito ja asiantuntijuus ovat siten sijoitettu osaamisen alakäsitteiksi. Yksi osaamisen perusta on kyvykkyys, joka muotoutuu peritystä lahjakkuudesta sekä koulutuksen ja kokemuksen kautta opitusta. (Helakorpi 2005, 56–57.)

Keurulaisen (2006, 4) esittämä kuvio tiivistää havainnollisesti ammattitaitoon liittyvien tärkeimpien käsitteiden välisen suhteen ja sen, mistä eri tekijöistä nuoren ammattiin opiskelevan opiskelijan ammatillinen osaaminen koostuu. Voimme ajatella, että kuvion oikeassa alareunassa kuvattu työntekijä on tässä tapauksessa opiskelija.



KUVIO 2. Ammattitaitoon liittyvien käsitteiden väliset suhteet (Keurulainen 2006, 4; ks. myös Keurulainen 1998).

Usein kvalifikaatiota ja pätevyyttä pidetään synonyymeina ja ammattitaitoa näiden käsitteiden arkikielisenä vastineena. Esimerkiksi ammattitaidon sisältöä kuvataan usein kvalifikaatioluokituksin. Taas esimerkiksi Ellströmin (1992) mukaan kvalifikaatio ja pätevyys käsitteinä eroavat toisistaan. Hänen mukaansa pätevyys lähtee yksilöstä ja hänen potentiaalisista kyvyistään suhteessa määrättyyn työhön. Kvalifikaatio käsitteenä pohjautuu hänen mielestään ensisijaisesti työhön ja sen yksilön pätevyydelle asettamiin vaatimuksiin. (Ala-Poikela 1999, 8.)

Kullakin työtehtävällä on omat ammattitaitovaatimuksensa, jotka työntekijä täyttää kokonaan tai osin. ”Kvalifikaatio tarkoittaa niitä vaatimuksia, joita johonkin työhön tai ammattiin edellytetään, eli ammattitaitovaatimuksia”. Toisin sanoen kvalifikaatio tarkoittaa niitä yleisiä valmiuksia, joita tietty työtehtävä vaatii. (Helakorpi 2005, 58.) Kvalifikaatiot saavutetaan aktiivisen toiminnan kautta koulutuksen ja elämän aikana (Ala-Poikela 1999, 7).

Kvalifikaatio ilmaisee ammatillisten taitojen laajaa (kokonainen ammattitaito) tai suppeaa (tietyt tehtäväalueet) joukkoa ja niiden hyväksyntää. Kvalifikaatiot voidaan ymmärtää taitoina tai kykyinä ja taipumuksina. Pätevyys on yhdessä mielessä kvalifikaatiota sisällöllisempi ja spesifimpi käsite, jolla ilmaistaan toiminnan tyyppin ja laadun sopivuutta asetetun tehtävän suoritukseen. Koulutuksen yhteydessä kompetenssi tarkoittaa yleensä kvalifikaation komponenttia. (Helakorpi & Tertsunen 2000, 35.)

Pätevyys eli kompetenssi tarkoittaa työntekijän valmiuksia (kykyjä ja ominaisuuksia) suoriutua tietyistä tehtävistä eli henkilökohtaista osaamista. Henkilöllä voi olla pätevyys useisiin eri tehtäviin. (Helakorpi 2005, 58.) Pätevyys sisältää tietojen ja taitojen lisäksi myös asenteet. Pätevyys hankitaan, kuten ammattitaitokin, ammatillisen koulutuksen, työkokemuksen ja työelämässä tapahtuvien taitojen harjaantumisen avulla. (Haltia & Kivinen 1995, 15.) On muistettava, että pätevyys tarkoittaa pätevyyttä suhteessa johonkin tehtävään tai toimintaan. Henkilön kyvyt eivät siis sinänsä muodosta pätevyyttä, jollei määritellä, minkä tehtävän suorittamiseen pätevyys kohdistuu. (Mt., 13.)

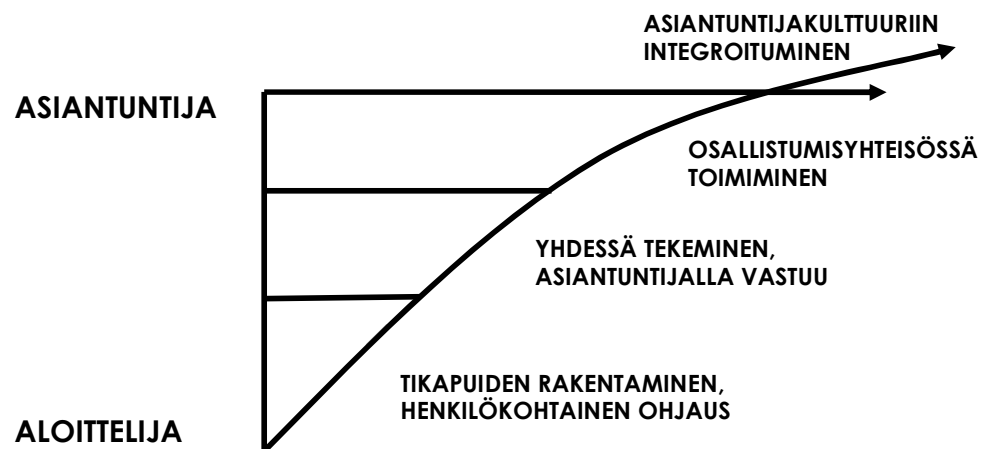
Kvalifikaatiot eivät ole ainoastaan työntekijälle ulkoapäin määräytyviä vaatimuksia ja ehtoja ja yksilön ominaisuuksia, vaan suhde yksilön ja työn yhteiskunnallisesti määräytyvien ehtojen välillä. Ammattiin opiskellessaan ihminen kohtaa työelämän valmiit kvalifikaatiovaatimukset, mutta samalla hän omalla toiminnallaan osallistuu työmarkkinoiden välityksellä niiden tuottamiseen. (Väärälä 1995, 47.) Pätevyyden ja kvalifikaation suhdetta kuvaa se, että kvalifikaatio eli ammatillinen osaaminen on olemassa silloin, kun työelämän asettamat kvalifikaatiot ja työntekijän pätevyys vastaavat toisiinsa tietyllä historiallisella hetkellä ja tietyissä olosuhteissa. (Keurulainen 2006, 3.)

Eteläpellon (1994) mukaan ammattitaito tarkoittaa yhteiskunnallisen työnjaon edellyttämää tietyllä koulutuksella ja kokemuksella hankittua yksilön valmiutta ja pätevyyttä toimia tietyssä ammatissa. Vuorinen (1988) mainitsee, että ammattitaidon yhteydessä puhutaan paljon ammatillisesta laaja-alaisuuden vaatimuksesta. Se merkitsee, että työntekijän on pystyttävä selviytymään monista erilaisista tehtävistä sekä kyettävä hallitsemaan työtoimintaa ajattelun tasolla ja kehittämään omaa työtään. (Ala-Poikela 1999, 8.)

## 5.2 Oman alan ammattilaiseksi kehittyminen

Tämän kehittämishankkeen yhteydessä on tärkeää ottaa huomioon, että ammattiin opiskelevilla nuorilla ammattitaidon kehittyminen on vasta alkuvaiheessa. He eivät suinkaan hallitse ammattia täydellisesti koulutuksen jälkeen, vaan ovat saaneet valmiudet kehittyä alansa ammattilaisiksi. He ovat noviiseja, joilla on alan keskeinen osaaminen hallinnassa. Opintojen jälkeen he lähtevät työelämään kehittymään oman alansa asiantuntijoiksi. Herranen (2006, 9) on asettanut asiantuntijaksi kehittymisen edellytyksiksi koulutuksen lisäksi käytännöllisen toiminnan, työkokemuksen sekä halun ja valmiuden kehittyä.

Hakkaraisen (2002) esittämä malli (kuvio 3) asiantuntijuuden kehittämisestä osallistumisnäkökulmasta kuvastaa hyvin nuorten ammatillista kehittymistä. Ammatilliset opintonsa aloittava nuori on aloittelija, joka suorittaa alansa perustutkinnon kolmen vuoden aikana. Opinnot koostuvat erilaisista opintokokonaisuuksista, joita täydentävät työssäoppimisjaksot ja ammattiosaamisen näytöt. Opintojen kuluessa opiskelijan osallistuminen syvenee asteittain, ja ihanteellisessa tapauksessa hän koulutuksen jälkeen pääsee syventämään kehittymistään kohti asiantuntijuutta oman alansa työtehtävissä.



KUVIO 3. Osaamisyyhteisön kasvamisen prosessi Hakkaraisen (2002, 92) mukaan (Keurulainen 2006, 13).

Hakkaraisen (2002) mallin mukaan asiantuntijaksi kehitytään käytännön yhteisön toimintaan osallistumalla, jolloin oppimista tuetaan asteittain syvenevän osallistumisen kautta. Ideana on, että aloittelijat kehittyvät vähitellen kohti asiantuntijuutta yhdessä tekemällä ja alan asiantuntijoilta oppimalla. Osallistumisnäkökulma rajoittuu tarkastelemaan pääasiassa käytännöllisen tiedon kehittymistä. Kuitenkin se kuvastaa hyvin sitä, että osaamisen kehittyminen on sosiaalinen, toimintaympäristöön ja -kulttuuriin sidonnainen prosessi. Lisäksi se painottaa koulutuksen tehtävää tiedollisen, taidollisen ja asenteellisen osaamisen edistäjänä asiantuntijuuden jatkuvaa kehittymistä varten. (Keurulainen 2006, 13.)

### **5.3 Valtakunnallisen opetussuunnitelman asettamat ammatilliset vaatimukset hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneille**

Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelma ja näyttötutkinnon perusteet, hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto (2000) jakautuu hotellipalvelun (hotellivirkailija), ravintolan ruokatuotannon (ravintolakokki) ja ravintolapalvelun (tarjoilija) koulutusohjelmiin. Tämän perustutkinnon suorittaneille on asetettu valtakunnallisessa opetussuunnitelmassa alla kuvatut ammatilliset vaatimukset.

- Hänellä on oltava monipuolinen käsitys hotelli- ja ravintola-alasta työhön ja vapaa-aikaan liittyvien majoitus- ja ravitsemispalvelujen tuottajana.
- Hänen on tunnettava hotelli- ja ravintola-alan tuotteet ja palvelukokonaisuus sekä alan kotimaisten ja kansainvälisten asiakkaiden odotuksia ja tarpeita.
- Hänen on osattava toimia liikeyrityksen toimintaperiaatteiden ja -ohjeiden mukaan kannattavuuteen pyrkien.
- Hänellä on oltava hyvät kommunikaatio- ja vuorovaikutustaidot sekä kyky toimia joustavasti ryhmässä ja nopeasti vaihtuvissa tilanteissa.
- Hänen on oltava työssään myyntihenkinen, omatoiminen, kohtelias ja ystävällinen.
- Hänen on oltava ulkoiselta olemukseltaan huoliteltu ja siisti.
- Hänellä on oltava tehtävien edellyttämä kielitaito.
- Hänen on suhtauduttava alkoholiin asiallisesti ja noudatettava työssään anniskelumääräyksiä.

(Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet, hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 2000, 12.)



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

Hotellipalvelun koulutusohjelman suorittaneille (hotellivirkailija) on asetettu seuraavat tavoitteet yleisten perusvalmiuksien lisäksi

- Hänen on osattava hoitaa hotellin vastaanoton päivittäiset tehtävät sekä myydä ja välittää asiakkaille hotellin ja ravintolan tuotteita ja palveluja.
- Hänen on osattava hoitaa kokonaisvaltaisesti kokouspalvelu- ja tarjoilutehtävät.
- Hänellä on oltava hyvä ja monipuolinen kielitaito, ja hänen on osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.
- Hänellä on oltava hyvät vuorovaikutus- ja yhteistyötaidot.
- Hänen on oltava aktiivisesti kiinnostunut ajankohtaisista tapahtumista.  
(Mt., 12.)

Ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman (ravintolakokki) suorittaneille on asetettu seuraavat tavoitteet yleisten perusvalmiuksien lisäksi

- Hänen on osattava toimia erityyppisten ravintoloiden tai rahti- ja matkustaja-alusten ruokatuotannon tehtävissä, kuten ruoka-annosten suunnittelussa, ruoanvalmistuksessa ja esillepanossa sekä elintarvikkeiden varastoinnissa.
- Hänen on osattava työskennellä sekä itsenäisesti annettujen ohjeiden mukaan että työryhmän aktiivisena jäsenenä.
- Hänen on osattava valmistaa terveellistä, maukasta ja monipuolista ruokaa ottaen huomioon gastronomian vaatimukset.
- Hänen on hallittava ruoanvalmistuksessa tarvittavat kädentaidot.
- Hänen on osattava toimia ruoanvalmistuksessa taloudellisesti ja kannattavasti.
- Hänellä on oltava esteettistä näkemystä.

- Hänen on ymmärrettävä molempien kotimaisten kielten lisäksi englannin- ja ranskankielistä ravintolasanastoa.
- Laivatalouteen erikoistuneen on lisäksi oltava perehtynyt laivatyön erikois-oloihin ja osattava toimia kansainvälisten turvallisuussäädösten edellyttämällä tavalla (STCW-95 ja EU-säädöstö). Hänellä on mahdollisuus saada Merenkululaitoksen myöntämä laivakokin pätevyyskirja, joka antaa valmiudet työskennellä rahtialuksella (As. 1256/97, 41 §).  
(Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinon perusteet, hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 2000, 13.)

Ravintolapalvelun koulutusohjelman (tarjoilija) suorittaneille on asetettu seuraavat tavoitteet yleisten perusvalmiuksien lisäksi

- Hänen on osattava toimia anniskeluravintolan tarjoilu-, myynti-, kassa- ja muissa asiakaspalvelutehtävissä.
- Hänen on tunnettava ravintolan palvelukokonaisuus ja osattava aktiivisesti myydä ravintolatuotteita.
- Hänellä on oltava hyvät kommunikaatio-, myynti-, vuorovaikutus- ja ihmishuuhdetaidot.
- Hänen on oltava kielitaitoinen ja osattava palvella asiakkaita molemmilla kotimaisilla kielillä ja vähintään yhdellä vieraalla kielellä.
- Laivatalouteen erikoistuneen on lisäksi oltava perehtynyt laivatyön erikois-oloihin ja osattava toimia kansainvälisten turvallisuussäädösten edellyttämällä tavalla (STCW-95 ja EU-säädöstö). Hänellä on oltava valmiudet toimia matkustaja-aluksella tarjoilijana. Mikäli tarjoilija valitsee riittävästi keittiö- ja puhtaanapitotyöhön suuntautuneita opintoja, on hänellä mahdollisuus saada Merenkululaitoksen myöntämä talousapulaisen pätevyyskirja, joka antaa valmiudet työskennellä rahtialuksella (As. 1256/97, 40 §). (Mt., 13.)

Valtakunnalliseen opetussuunnitelmaan perustuen ammatillisen koulutuksen tulee tuottaa valmiuksia, jotka lisäävät kaikilla aloilla tarvittavaa ammattisivistystä ja kansalaisvalmiuksia ja joiden avulla opiskelijat pystyvät seuraamaan yhteiskunnassa ja työelämässä tapahtuvia muutoksia ja toimimaan muuttuvissa olosuhteissa.

Opiskelijoille tulee antaa valmiudet

- kansainvälisyyteen
- kestäväen kehityksen edistämiseen
- teknologian ja tietotekniikan hyödyntämiseen
- yrittäjyyteen
- laadukkaaseen ja asiakaslähtöiseen toimintaan
- kuluttajaosaamiseen
- työsuojelusta ja terveydestä huolehtimiseen.

Opiskelijoille tulee kehittyä opintojen aikana seuraavia kaikilla aloilla tarvittavia valmiuksia:

- oppimistaidot
- ongelmanratkaisutaidot
- vuorovaikutus- ja viestintätaidot
- yhteistyötaidot
- eettiset ja esteettiset taidot.

(Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet, hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 2000, 10-11.)

## **5.4 Hotelli- ja ravintola-alan ammattilaisen ominaisuudet ja osaaminen**

Hotelli- ja ravintola-alan työntekijöiltä vaaditaan tietynlaisia ominaisuuksia ja osaamista. Oikeanlainen asenne ja asiakaspalveluhenkisyys ovat niistä tärkeimmät ja sisältävät monia tärkeitä seikkoja.

Oikea asenne tarkoittaa kykyä nähdä asioita tai edes yrittää nähdä asioita. Alan ammattilaiselle oikea asenne on usein tärkeämpi ominaisuus kuin teknisten pikkutietojen hallitseminen. Positiivisella asenteella ja oma-aloitteisella toiminnalla työntekijä kehittyy nopeasti työnsä vaatimusten mukaan. Oikea asenne on myös vastuun ottamista ja sitoutumista tiimiin ja omaan työpaikkaan. Siihen sisältyy muun muassa työpaikan pelisääntöjen noudattaminen. Oikeaan asenteeseen kuuluvat myös oman järjen käyttö, nopea reaktiokyky ja ongelmatilanteiden omatoiminen havaitseminen ja pyrkimys ratkaista niitä. Oikeanlaista asennetta kuvastaa myös terve ammattiylpeys omasta osaamisesta ja sitoutuminen tekemään parhaansa työssään. Asennekysymys on myös valmius vuorotyöhön sekä työhön viikonloppuna ja juhlapyhinä. (Koppinen, Kumpulainen, Lehto, Manninen, Mustonen, Niskanen, Pettilä, Salmi & Viitala 2002, 32–33.)

Asiakaspalveluhenkisyys tarkoittaa tiivistetysti kaunista hymyä, lämmintä sydäntä, nopeita jalkoja ja vakaita käsiä. Asiakaspalveluhenkinen työntekijä on palvelualtis ja on sisäistänyt asiakaspalvelun merkityksen ja tärkeyden. Hän on myös ulospäin suuntautunut, esiintymiskykyinen, käytöstavoiltaan hyvä, ulkoiselta olemukseltaan siisti ja iloinen. Hyvä kielitaito on kaiken perusta. (Mt., 34.)

On pitkä lista myös muita henkilökohtaisia ominaisuuksia, joita hotelli- ja ravintola-alan ammattilaiselta vaaditaan. Niitä ovat muun muassa joustavuus, yhteistyöhalukkuus, paineensietokyky, sitkeys, reippaus, nopeus, vastuuntunto, luotettavuus, huolellisuus, järjestelmällisyys, hyvä fyysinen kunto, avoimuus, ystävällisyys, monipuolisuus, suvaitsevaisuus, käytännöllisyys ja luovuus. (Mt., 34.)

## **5.5 Hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueet**

Hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueita voidaan kuvailla usealla tavalla. Oheisessa taulukossa 1. on eräs jaottelu, jossa alan ydinosaminen on tiivistetty kahteentoista osaamisalueeseen. Siinä esitetyt hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueet perustuvat tämänhetkisen yhteiskunnan ammattitaitovaatimukseen. Ammattitaidon osaamisalueita on päivitettävä sopivin väliajoin, sillä yhteiskunnan muutos on jatkuvaa ja sillä on suora vaikutus vaadittavaan ammattitaitoon.

Taulukko 1. Hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueet.

Osaamisalueet	Keskeinen sisältö
<b>Tuotannollis- tekninen osaaminen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* tekniset perustaidot, kuten ruoanvalmistus, tarjoilu, ruoka- ja juomatietous (tuotetuntemus)</li> <li>* työn suunnittelu</li> <li>* alan lainsäädännön osaaminen (esim. anniskelumääräykset ja omavalvonta)</li> </ul>
<b>Teknologinen osaaminen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* erilaisten koneiden ja laitteiden käyttö ja huoltaminen</li> <li>* tietotekniikan ja erilaisten kassajärjestelmien ja varausohjelmien hallinta</li> </ul>
<b>Viestinnällinen osaaminen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* kirjallinen ja suullinen ilmaisutaito</li> <li>* vuorovaikutustaidot</li> <li>* vieraat kielet</li> <li>* neuvottelutaito</li> </ul>
<b>Sosiaalinen osaaminen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* asiakaspalvelutaidot</li> <li>* kyky empatiaan ja tilannetajua</li> <li>* hyvät käytöstavat, tiimityövalmiudet, taito antaa ja pyytää apua</li> <li>* ennakkoluuloton ja suvaitsevainen asenne uusia asioita ja eri kulttuureja kohtaan</li> <li>* innostumisen ja innostamisen taito, ilmapiirin ja tunnelman luominen, ulospäin suuntautuneisuus ja muiden aktivoinnin taito</li> </ul>
<b>Taloudellinen osaaminen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* pohjautuu ymmärrykseen siitä, että asiakas maksaa palkan ja että tuloksellisen toiminnan pitää kattaa kaikki toiminnasta aiheutuvat kulut</li> <li>* laskentatoimi: käsitys kannattavuudesta, budjetoinnista, tuloslaskelmista, tunnusluvuista ja katetuotoista</li> </ul> <p>Taulukko jatkuu seuraavalla sivulla.</p>

<b>Esteettinen osaaminen</b>	Jatkuu edelliseltä sivulta. * kauneuskäsityksen ymmärtäminen omassa kädenjäljessä * tarkkuus ja täsmällisyys työnlaadussa * puhtaus ja hygieenisuus * monenlainen luovuus eri työtehtävissä
<b>Eettinen osaaminen</b>	* oikeudenmukaisuus, ystävällisyys, inhimillisyys, luotettavuus sekä lojaalisuus * sitoutuminen työhön, tiimiin ja yritykseen
<b>Ekologinen osaaminen</b>	* ympäristöystävällinen toiminta siihen liittyvä tieto-taito * kestävän kehityksen sisäistämisen ja siihen liittyvä tieto-taito
<b>Yrittäjyys</b>	* yrittäjämäiset piirteet kuten oma-aloitteisuus, tunnollisuus, rohkeus, kekseliäisyys ja työn arvostaminen
<b>Oppimistaidot</b>	* valmiudet elinikäiseen oppimiseen * halu itsensä kehittämiseen
<b>Ongelmanratkaisutaidot</b>	* valmiudet toimia työssä ja ongelmallisissa tilanteissa joustavasti, innovatiivisesti ja uutta luovasti
<b>Monitaitoisuus</b>	* valmiudet toimia työssä joustavasti ja laaja-alaisesti * taito hallita horisontaalisesti monia eri tehtäviä

KUVIO 4. Taulukko hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueista. (Koppinen, Kumpulainen, Lehto, Manninen, Mustonen, Niskanen, Pettilä, Salmi & Viitala 2002; Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet, hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 2000.)

## 6 MITEN OPISKELIJOITA ORIENTOIDAAN TÄLLÄ HETKELLÄ AMMATTIT AidON OPPIMISEEN JA MITEN HE HAHMOTTAVAT TUTKINTONSA RAKENTEEN?

Tässä jaksossa tarkastellaan, miten hotelli- ja ravintola-alan perustutkintoa suorittavia opiskelijoita orientoidaan tällä hetkellä ammattitaidon oppimiseen. Tarkastelu perustuu Vantaan ammattiopisto Varian matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opinto-ohjaajaan ja ammattiaineiden lehtorin haastatteluihin.

Vantaan ammattiopisto Varian matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opinto-ohjaajalla on pitkä työkokemus opetustyön parista. Hän on toiminut vuodesta 1982 lähtien opinto-ohjaajana ja ennen sitä opettajana peruskoulussa ja merenkulkuoppilaitoksessa. Hänellä on merkittävä rooli hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoiden orientoinnissa. Syksyisin uusien aloittavien opiskelijoiden alkuorientaatioon on varattu aikaa yksi viikko. Ensimmäisen päivän orientointiin osallistuvat kaikki oppilaitoksen uudet matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opiskelijat. Tarkoituksena on tutustuttaa opiskelijat Vantaan ammattiopisto Variaan ja sen toimintaan. Läpi käydään muun muassa ammattiopiston eri toimipisteet ja niiden sijainti. Opiskelijoille kerrotaan, mihin ammatteihin ammattiopistosta voi valmistua ja miten ammattiin opiskellaan. Läpi käydään myös oppilaitoksen yleisiä pelisääntöjä ja käytänteitä. Tätä osiota voisi nimittää oppilaitokseen perehdytykseksi. (Opinto-ohjaaja 2007.)

Yhteisen perehdytyspäivän jälkeen opiskelijat jakaantuvat koulutusohjelmien mukaisiin ryhmiin. Tällöin aloitetaan varsinainen orientointi opintoihin. Opinto-ohjaajan johdolla opiskelijoille esitetään valtakunnallisen opetussuunnitelman pohjalta ammatillisen koulutuksen tavoitteet sekä hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ja eri koulutusohjelmien tavoitteet. Läpi käydään esimerkiksi kaikille aloille yhteistä ydinosaaamista ja yhteisiä painotuksia. Omaa koulutusohjelmaa ja sen rakennetta tarkastellaan myös koulukohtaisen opetussuunnitelman avulla. Yhdessä käydään läpi muun muassa sitä, mistä opintokokonaisuuksista opinnot muodostuvat, miten opintoja arvioidaan ja mitä ovat ammattiosaamisen näytöt. (Opinto-ohjaaja 2007.)

Opinto-ohjaaja kertoi havainnollistavansa tutkinnon rakennetta liitutaululle piirrettävien erilaisten laatikkomallien avulla. Hän kertoi käyttävänsä orientointivaiheessa usein ryhmätyötä opetusmuotona. Opiskelijat saavat itse etsiä vastauksia suoritettavaa tutkintoa koskeviin kysymyksiin. Ryhmätyöskentelyn tukena käytetään opetussuunnitelmasta kopioituja otteita ja lukusuunnitelmaa. Lukusuunnitelma on niin sanottu lyhyt yhteenveto opetussuunnitelmasta. Siitä selviää, mistä pienemmistä kokonaisuuksista, kuten opintojaksoista, tutkinto rakentuu. Lisäksi käytössä on muutama kappale hotelli- ja ravintola-alan opetussuunnitelmia kokonaisuudessaan. Opiskelijat etsivät ryhmätyönä vastauksia opinto-ohjaajan esittämiin kysymyksiin. Ryhmän tehtävänä voi esimerkiksi olla jonkin opintokokonaisuuden tärkeimpien tavoitteiden etsiminen opetussuunnitelmasta. (Opinto-ohjaaja 2007.)

Alkuorientoinnin yhteydessä käsitellään myös hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimuksia. Asian käsittely aloitetaan työelämän asettamista ammattitaitovaatimuksista. Yhdessä pohditaan, millaisia asioita työelämä juuri tällä hetkellä painottaa ja vaatii alan ammattilaisilta. Tämän jälkeen mietitään omalle ammatille, tässä tapauksessa ravintolakokille, asetettuja vaatimuksia ja edellytyksiä. Mietitään konkreettisesti esimerkiksi sitä, millainen on hyvä kokki. Tässä yhteydessä läpi käydään myös alan palkkausta ja työehtoja. Opinto-ohjaaja oli sitä mieltä, että orientointiin pitäisi liittää nykyistä enemmän ajankohtaisen työelämän esittelyä. Paikalle pitäisi saada työelämän edustajia kertomaan omasta työstään käytännössä. Nykyinen työelämä on kuitenkin niin kiireistä, että on vaikea saada työelämän edustajia irrottautumaan työstään, jotta he voisivat tulla esittäytymään alan opiskelijoille. (Opinto-ohjaaja 2007.)

Opinto-ohjaaja (2007) kertoi usein tuntevansa, että ensimmäisen viikon orientointi on mennyt hukkaan. Hän on puhunut kuuroille korville, sillä opiskelijat eivät tunnu muistavan jonkin ajan kuluttua juuri mitään alkuorientoinnissa läpi käydyistä asioista. He eivät esimerkiksi tunnu hahmottavan tutkintonsa rakennetta. Osaltaan tämä johtuu siitä, että ensimmäisten viikkojen aikana opiskelijoille tulee todella paljon uutta informaatiota. Heillä ei ole mitään mahdollisuutta omaksua kaikkea uutena tulevaa tietomäärää. Opinto-ohjaaja pitikin tärkeänä, että opetussuunnitelmaa ja tutkinnon rakennetta käydään opiskelijoiden kanssa läpi myös myöhemmin opintojen aikana. Hän itse palaa asiaan pitämillään opinto-ohjauksen tunneilla tasaisin väliajoin. Sattumalta opinto-ohjaaja oli juuri maaliskuun (2007) loppupuolella tehnyt pienen tutkimuksen



pistokokeen muodossa siitä, miten syksyllä 2006 opintonsa aloittaneet ravintolakokkiopiskelijat hahmottavat tutkintonsa rakenteen. Pistokokeessa hän oli kysynyt esimerkiksi, mistä opintokokonaisuuksista ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelma muodostuu ja mitkä ovat siihen kuuluvien opintojaksojen päätavoitteet. Vastaajia oli 17, joista kukaan ei saanut edes puolta vastauksista oikein. Tulos kertoi raakaa totuutta: suurimmalla osalla opiskelijoista on hahmottamisvaikeuksia oman tutkintonsa rakenteessa. Tämän pistokokeen jälkeen opinto-ohjaaja oli luonnollisesti kerrannut tutkinnon rakennetta opiskelijoiden kanssa. (Opinto-ohjaaja 2007.)

Kysyin opinto-ohjaajalta, miten eri opettajat orientoivat yksittäisiä opintojaksoja opiskelijoille. Hänen mielestään opintojaksojen orientoinnissa on hyvin vaihteleva käytäntö. Toiset opettajat käyttävät siihen aikaa enemmän ja toiset vähemmän. Hän epäili, että joissakin tapauksissa opintojaksoja ei orientoida juuri mitenkään. Käytännössä mennään suoraan opetettavaan asiaan. Kaikki opettajat eivät hänen käsityksensä mukaan sido yksittäisiä opintojaksoja kokonaisuuksiin, saati sitten ammattitaitovaatimukseen. Hyvällä orientoinnilla ja aiheen sitomisella kokonaisuuksiin on suora yhteys opiskelijoiden motivaatioon. Kukapa meistä motivoituisi opiskelemaan jotain yksittäistä aihetta, jos ei ymmärrä, miksi sitä pitäisi opiskella. (Opinto-ohjaaja 2007.)

Myös Vantaan ammattiopisto Varian matkailu-, ravitsemis- ja talousalan ammattiainneiden lehtorilta kysyttiin hänen tavastaan orientoida opiskelijoita ammatin oppimiseen. Hän on valmistunut opettajaksi vuonna 1992 ja on sen jälkeen toiminut lähes koko ajan opettajan tehtävissä. Vuodesta 1998 lähtien hänen toimenkuvaansa on kuulunut aloittavien ykkösluokkien opettaminen. Hänellä on merkittävä rooli ja kokemus uusien opiskelijoiden orientoinnista. Hän kertoi, että opinto-ohjaajan pitämän alkuorientoinnin jälkeen hänen tehtäväkseen jää lähinnä ensimmäisen vuoden opintojen orientointi. Hän käy opiskelijoiden kanssa läpi ensimmäisen vuoden opintojen rakennetta. Konkreettisesti käsitellään muun muassa ensimmäisen vuoden yhteisten, ammattillisten ja vapaasti valittavien opintojen muodostumista, rakennetta ja sisältöjä. Hän käyttää orientoinnin apuna pääasiassa lukusuunnitelmaa. (Ammattiainneiden lehtori 2007.)

Myös ammattiaineiden lehtori oli sitä mieltä, että ensimmäiset orientaatiot menevät opiskelijoilta usein ohi. Opiskelijoille tulee yksinkertaisesti liian paljon uutta asiaa opintojen alkuvaiheessa. Hän sanoi pitävänsä tärkeänä sitä, että opintojen rakentamiseen ja sisältöihin palataan opintojen kuluessa useaan otteeseen. Hän kertoi, ettei esitele koulukohtaista opetussuunnitelmaa heti opintojen alussa, vaan palaa siihen hieman myöhemmin opintojen kuluessa. Yhdessä tutkitaan esimerkiksi arviointimenetelmiä ja -kriteereitä sekä eri opintojaksoille kirjattuja vaatimuksia ja tavoitteita. (Ammattiaineiden lehtori 2007.)

Ammattiaineiden lehtori painotti sitä, että hän keskustelee opiskelijoiden kanssa paljon. Käytännön esimerkkien kautta teoriaa nivotaan käytäntöön, ja näin orientoidaan opiskelijoita ammatin oppimiseen. Ammattitaitovaatimuksia hän käy läpi opiskelijoiden kanssa ravintolakokin työnkuvan perusteella. Opiskelijat saavat itse listata hyvän kokon ominaisuuksia. Listauksia käydään läpi, ja niistä tehdään yhteisiä yhteenvetoja. Varsinkin ennen työssäoppimisjaksoja käydään yhdessä läpi sitä, mitä valmiuksia ja vaatimuksia työelämä opiskelijoille asettaa. Tähän oppilaitoksessa on tehty tukimateriaaliksi tutkimus, jossa selvitettiin, mitä hotelli- ja ravintola-alan yhteistyökumppanit odottavat työssäoppimisjaksoille tulevilta opiskelijoilta. (Ammattiaineiden lehtori 2007.)

Kysyin ammattiaineiden lehtorilta, miten hänen mielestään opiskelijat hahmottavat tutkintonsa rakenteen kokonaisuutena. Hän sanoi käyvän omien opiskelijoidensa kanssa tutkinnon rakennetta niin paljon läpi, että hänen käsityksensä mukaan opiskelijat jollain tasolla sen hahmottavat. Hän ei tosin tiennyt, millä tasolla muiden ryhmien opiskelijoiden hahmottaminen on. (Ammattiaineiden lehtori 2007.)

Opetusharjoittelun kuluessa tein omia havaintojani lähinnä siitä, miten opiskelijat hahmottavat tutkintonsa rakenteen ja alansa ammattitaitovaatimukset. Havainnoinnin kohteena olivat ensimmäisen ja toisen vuoden ravintolakokkiopiskelijat. Seuraavassa kuvaillut asiat perustuvat yksinomaan tekemiini havaintoihin, joten niitä ei voi yleistää suoraa kaikkiiin opiskelijoihin. Havainnoinnin yhteydessä vahvistui käsitys, että suurin osa opiskelijoista ei hahmota tutkintonsa rakennetta. Se tuli ilmi useaan otteeseen opetusharjoittelun kuluessa. Esimerkiksi kaikki ravintolakokkiopiskelijat eivät tieneet,

että heidän kanssaan samaa perustutkintoa suorittavat tarjoilijaopiskelijat suorittavat ensimmäisenä vuonna samat yhteiset ammatilliset opinnot kuin ravintolakokit. Opiskelijat eivät myöskään osanneet liittää yksittäisiä opintojaksoja suurempiin kokonaisuuksiin tai alan ammattitaitovaatimuksiin. Tästä esimerkkinä on, että hyvin monet ravintolakokkiopiskelijoista eivät motivoituneet opiskelemaan tarjoilua, koska he eivät nähneet mitään perusteita sille, miksi kokin pitäisi osata tarjoilla.

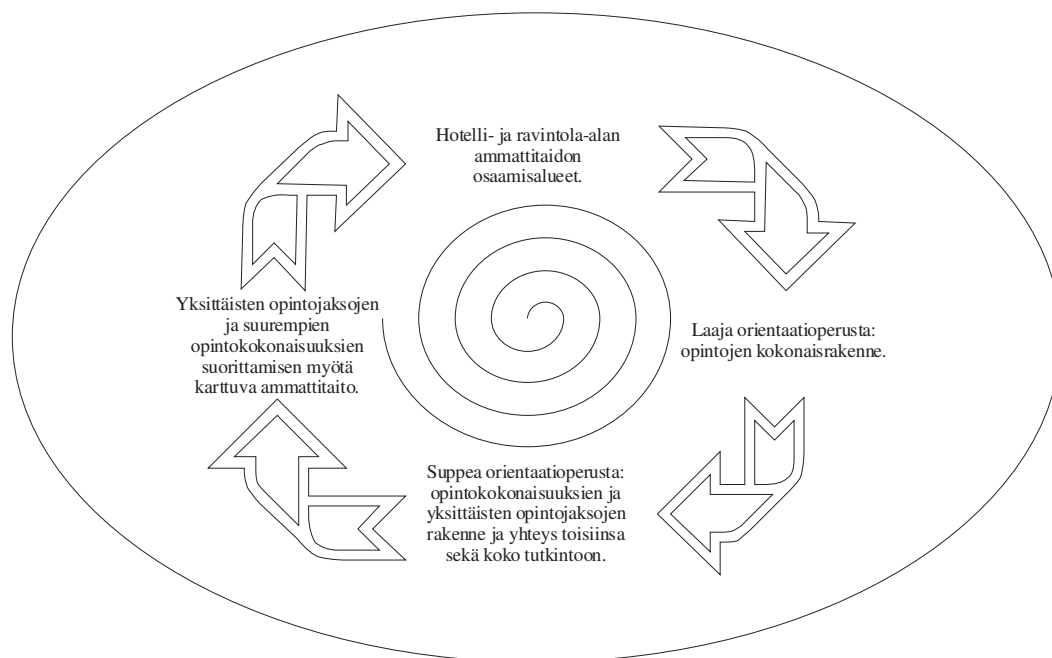
## 7 AMMATTITAIIDON OPPIMISEN ORIENTOINTIMALLI

Kehittämishankkeen tuloksena on luotu malli, jonka avulla nuoria hotelli- ja ravintola-alan opiskelijoita orientoidaan ammattitaidon oppimiseen mielekkäästi ja motivoivasti opintojen alussa ja niiden kuluessa. Kyseinen malli perustuu Vantaan ammattiopisto Varian koulukohtaiseen opetussuunnitelmaan ja on sellaisenaan käyttökelpoinen vain kyseisessä oppilaitoksessa. Siirrettäessä mallia muihin oppilaitoksiin on sen rakennetta muokattava kunkin oppilaitoksen opetussuunnitelmia vastaavaksi.

Seuraavassa esitellään ammattitaidon oppimisen orientointimallia ja kuvataan konkreettisten esimerkkien avulla, miten mallia käytännössä hyödynnetään jokapäiväisessä opetuksessa. Parhaan hyödyn orientointimallin käytöstä saa, kun se on työkaluna koko kolmevuotisen opiskeluprosessin ajan. Opintojen alussa sitä käytetään alkuorientoinnissa työkaluna yleiskuvan luomiseen hotelli- ja ravintola-alasta. Myöhemmin sitä käytetään pienempien opintokokonaisuuksien ja yksittäisten opintojaksojen orientoinnissa sekä täydentävänä työkaluna opintojen kaikissa vaiheissa.

Oppilaitoksen opinto-ohjaajan ja opettajien tärkein tehtävä on esitellä orientaatiokäsitteitä ja alan ammattitaitovaatimuksia opiskelijoille jatkuvasti. Tavoitteeksi pitää asettaa, että opiskelijat luovat ennen pitkää tietoisien prosessien avulla itselleen orientointimallista sisäisen kartan, joka on ”selkärangassa”. Opiskelijoiden täytyy ymmärtää opintojensa rakenne ja yksittäisten opintojaksojen merkitys suhteessa koko tutkintoon ja vaadittavaan ammattitaitoon. Näin opiskelijoilla on koko ajan käsitys siitä, missä vaiheessa opinnoissa mennään ja mitä pitää vielä oppia, jotta saavutetaan alan ammattitaitovaatimukset.

Kuviossa 5 on esitetty kokoavana viitekehyksenä ammattitaidon oppimisen orientoimallin pääajatus. Kuviosta voi löytää yhtymäkohtia Hakkaraisen (1999, 202) luomaan malliin tutkivasta oppimisesta. Ideana on, että hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimuksista lähtevä ammattitaidon opiskelu kiertää kehää. Alan ammattitaitovaatimuksista saadaan perusteet koko tutkinnolle ja tutkinnon osina oleville yksittäisille opintojaksoille. Yksittäinen opintojakso liitetään ensin laajaan ja sen jälkeen suppeaan orientaatioperustaan, jolloin opiskelijat ymmärtävät opintojakson merkityksen suhteessa ammattitaitovaatimuksiin. Opintojakson suorittamisen myötä (voi sisältää esimerkiksi työssäoppimista) ammattitaito karttuu ja saavutetaan todellista ammatillista osaamista. Edelleen kehä jatkaa kierrostaan, kun jokin toinen tutkintoon liittyvä opintojakso suoritetaan ja liitetään orientoinnin myötä suurempaan kokonaisuuteen. Kehä jatkaa kierrostaan kolmen vuoden opintojen ajan. Kuvion keskellä oleva laajenevana spiraali kuvaa sitä, että ammattitaito karttuu ja laajenee opintojen myötä. Opintojen ensimmäisenä vuonna liikkeelle lähdetään spiraalin sisäosista, mutta opintojen loppuvaiheessa, kolmantena vuonna, on edetty jo pitkälle spiraalin kehällä. Ammattitaidon karttumista kuvaava spiraali jatkaa luonnollisesti kasvamistaan työelämään siirryttäessä, kun ammattitaidon kehittyminen jatkuu käytännön työn kautta.



KUVIO 5. Ammattitaidon oppiminen (kehä kuvaa tutkivaa otetta).

## 7.1 Hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset ammattitaidon oppimisen orientoinnin lähtökohtana

Kokki on trendiammatti nuorten keskuudessa. Yksi perustelu sen suureen suosioon juuri tällä hetkellä on ammatin medianäkyvyys. Televisiosta tulee monenlaisia ruokaohjelmia, joissa huippukokit valmistavat ruokaa. Useampi nuori perustelee hakeutumistaan hotelli- ja ravintola-alan opintoihin näin: ”Olisi hienoa olla kokki. Voisi vaan valmistaa televisiossa vähän ruokaa ja saada hyvää palkkaa.” Television välittämä kuva on hyvin kaukana kokin todellisesta työnkuvasta. Usein tämä osaltaan virheellinen kuva voi olla opiskelijan mielessä hyvinkin pitkään, vaikka hän on aloittanut jo alan opinnot. Opiskelijoille pitäisi pystyä havainnollisesti kuvaamaan hotelli- ja ravintola-alan työnkuvaa heti opintojen alkuvaiheessa. Mitkä ovat alan todelliset ammattitaitovaatimukset?

Opiskelijoiden ammattitaidon oppimisen orientointi lähtee liikkeelle hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimusten esittelystä. Opiskelijoiden tulee ymmärtää, mitä vaatimuksia alalla pärjäämiselle on asetettu. Näitä vaatimuksia tarkastellaan valtakunnallisen hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon opetussuunnitelman asettamien tavoitteiden sekä hotelli- ja ravintola-alalla yleisesti vallitsevista ammattitaidon osaamisalueiden näkökulmista, jotka on esitelty teoriaosuudessa kohdissa 5.3 – 5.5.

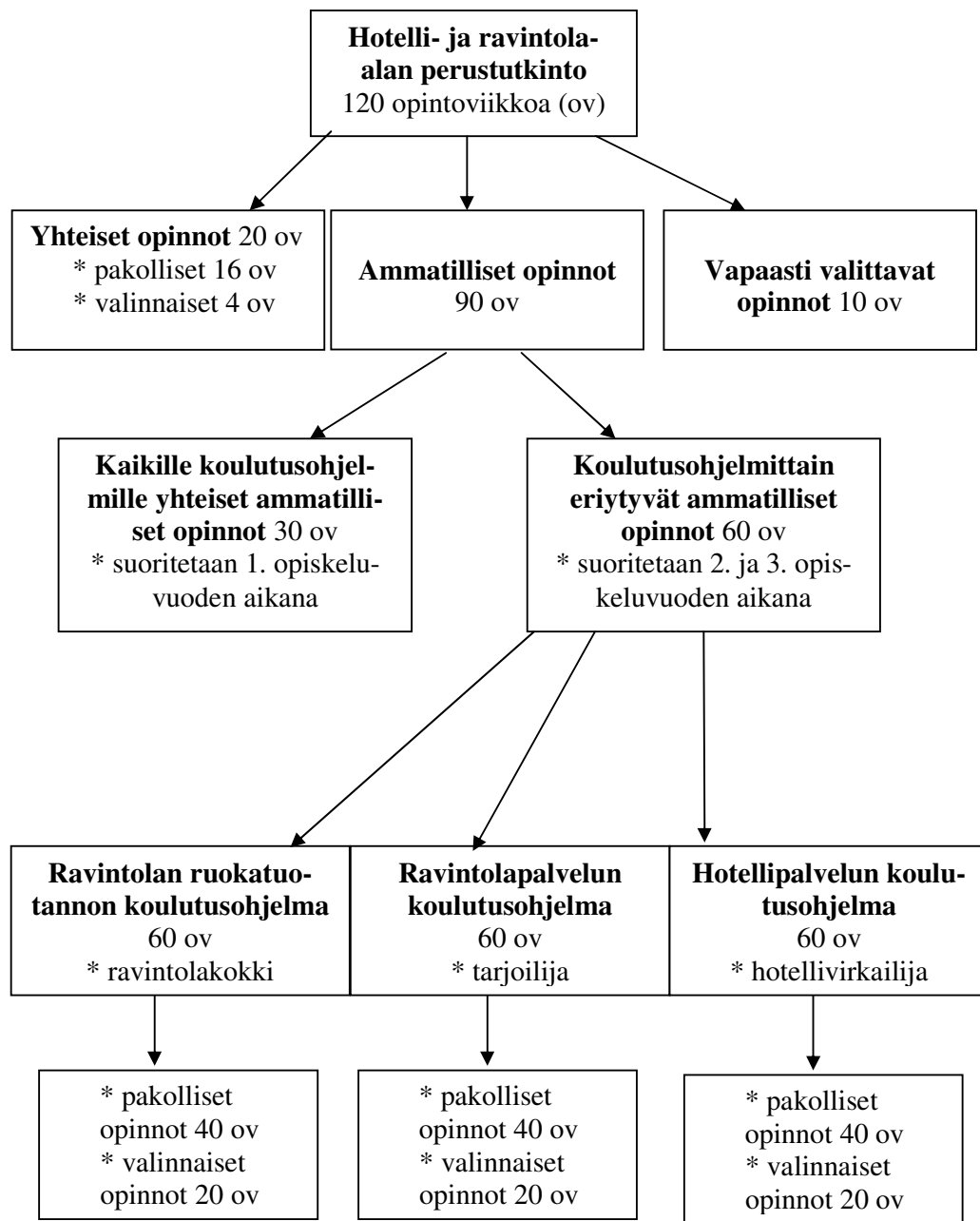
Kehittämishankkeessani ammattitaitovaatimusten tarkastelun lähtökohdaksi on otettu hotelli- ja ravintola-alan asettamat vaatimukset. Opintojen kuluessa on syytä tarkentaa ammattitaitovaatimuksia myös opiskeltavan koulutusohjelman suuntaan. Ravintolakokeille, tarjoilijoille ja hotellivirkailijoille voidaan laatia vielä tarkemmat, juuri heidän omaa ammattiaan kuvaavat ammattitaitovaatimukset.

Ammattitaitovaatimuksia opiskelijoille esitettäessä tulee muistaa, että opiskelijat ovat vasta hotelli- ja ravintolauransa alkumetreillä. Heillä ei välttämättä ole minkäänlaista käytännön kokemusta alasta. On muistettava painottaa opiskelijoille, että perustutkinnon suorittamisen myötä he saavuttavat alan keskeisen osaamisen ja ovat ammattitaidon rakentamisessa vasta aloittelijan tasolla. He eivät ole alan ammattilaisia perustut-

kinnon suoritettuaan, vaan ovat luoneet perusteet ammattitaidon jatkokehittämiselle työelämässä.

## **7.2 Laaja orientaatioperusta luo raamit hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnolle**

Kun opiskelijat ovat hahmottaneet alan ammattitaitovaatimukset, voidaan orientointia lähteä jatkamaan tutustumalla hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon rakenteeseen. Tätä osiota nimitetään laajaksi orientaatioperustaksi. Tässä vaiheessa opiskelijoille esitetään yksinkertaisen kaavion muodossa tutkinnon rakenne, joka on kuvattu kuviossa 6. Sen tarkoituksena on havainnollistaa opiskelijoille, mistä suuremmista kokonaisuuksista 120 opintoviikon laajuinen tutkinto rakentuu. Tässä vaiheessa ei ole vielä tarkoituksena esitellä yksittäisiä opintojaksoja ja niiden rakenteita. Ideana on, että opiskelijat hahmottavat opintojen kokonaisrakenteen, esimerkiksi sen, että ammatilliset opinnot ovat 90 opintoviikon laajuiset. Lisäksi tämän kaavion avulla voidaan hahmottaa, mihin ammatteihin hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneet valmistuvat.



KUVIO 6. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto laajan orientaatioperustan muodossa.

### **7.3 Suppea orientaatioperusta avaa hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon osiin**

Kuviossa 6 esitettyä laajaa orientaatioperustaa on helppo lähteä avaamaan pienempiin kokonaisuuksiin tarpeen mukaan. Tällöin kyseessä on suppea orientaatioperusta. Sen avulla voidaan tutustua tarkemmin eri opintokokonaisuuksiin ja niihin kuuluviin yksittäisiin opintojaksoihin. Suppean orientaatioperustan avulla opiskelijoille on helppo havainnollistaa esimerkiksi yksittäisen opintojakson sijoittumista suurempaan kokonaisuuteen tai eri opintojaksojen suhdetta toisiinsa. Suppean orientaatioperustan avulla opiskelijat hahmottavat konkreettisesti, mistä opinnoista heidän ammattitaitonsa kehittyy kolmen vuoden opintojen aikana. On tärkeää, että hotelli- ja ravintola-alalle asetettuja ammattitaitovaatimuksia käsitellään rinnakkain orientaatiokaavioiden kanssa. Tavoitteena on, että opiskelijat löytävät yhteyden ammattitaitovaatimusten ja yksittäisten opintojaksojen välillä. Toisin sanoen opiskelijat löytävät ammattitaitovaatimuksista perusteet sille, miksi he opiskelevat eri opintojaksoja. Jos opiskelijat hahmottavat ammattitaitovaatimusten ja opintojaksojen yhteyden, olen varma, että kysymykset ”Miksi ravintolakokin pitää osata tarjoilla?” vähenevät huomattavasti.

Orientaatiokaavioita ja ammattitaitovaatimuksia on perusteltua esitellä uusille opiskelijoille opintojen aloitusvaiheessa ja myöhemmin kaikkien uusien opintojaksojen alkaessa. Tarpeen mukaan niitä voi käyttää työkaluna koko yksittäisen opintojakson ajan. Esimerkiksi opintojakson puolivälissä voidaan yhdessä tarkastella, mitä kyseisellä opintojaksolle asetettuja tavoitteita tähän mennessä on saavutettu ja mitä on vielä oppimatta. Myös opintojakson loppuyhteenvedossa orientaatiokaavioiden ja ammattitaitovaatimusten avulla voidaan hahmottaa, miksi suhteessa kokonaisuuteen ja ammattitaitovaatimukseen oli tärkeää opiskella juuri tämä opintojakso.

### **7.4 Ammattitaidon oppimisen orientointimallin hyödyntäminen opetuksessa esimerkkitapausten valossa**

Seuraavassa esiteltävät kaksi esimerkkitapausta havainnollistavat yksittäisten opintojaksojen orientointiprosessin kulkua. Orientaatioperustat on avattu yhteisiin ammatillisiin opintoihin kuuluvalla tarjoilun opintojaksolle (esimerkkitapaus 1) ja ravintolan

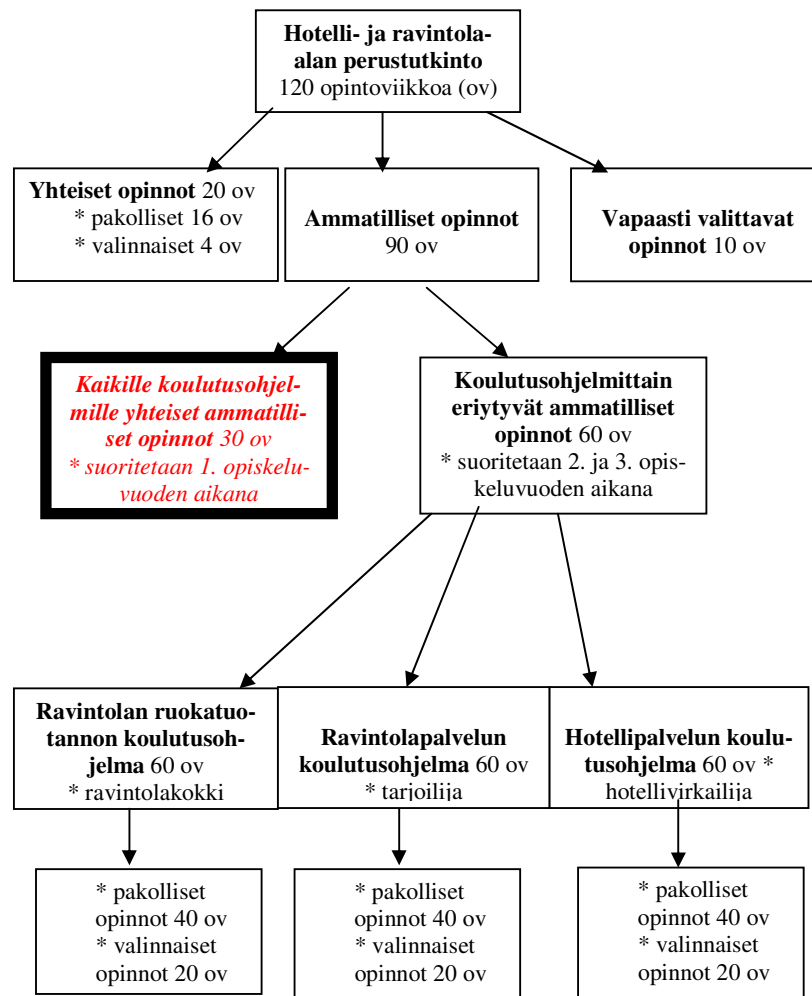


ruokatuotannon koulutusohjelmaan kuuluvaan pakolliseen opintojaksoon ravintola-alan trendit (esimerkitapaus 2). Vastaavalla tavalla jokaisen yksittäisen opintojakson voi avata orientaatiokaavion muotoon ja näin sitoa sen osaksi suurempaa kokonaisuutta. Orientaatiokaavioiden lukemisen helpottamiseksi kulloinkin seurattava ”laatikko” on korostettu paksulla reunaviivalla ja teksti punaisella värillä.

#### 7.4.1 Esimerkki 1. Tarjoilun opintojakson orientointi

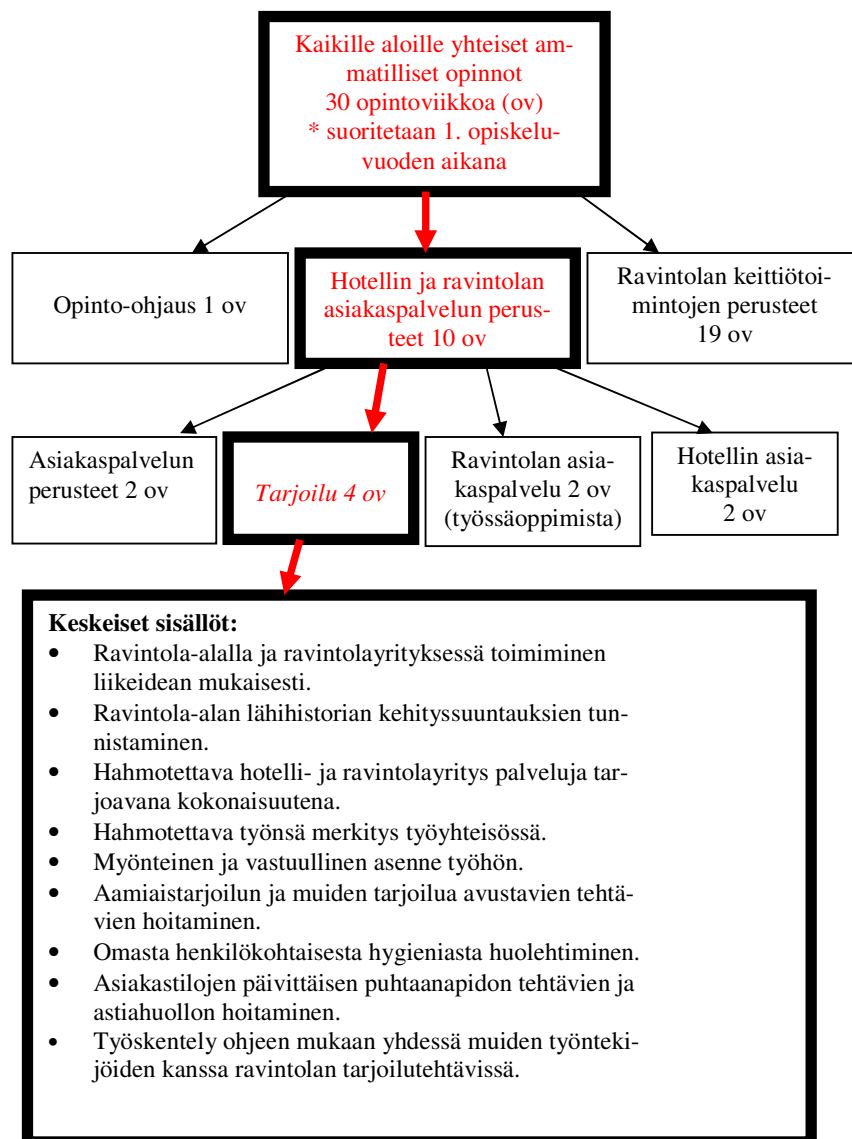
Orientointi aloitetaan laajasta orientaatioperustasta, joka on kuvattuna kuviossa 7.

Laajasta orientaatioperustasta opiskelijat voivat hahmottaa sen, että opintojakso kuuluu kaikille koulutusohjelmille yhteisiin 30 opintoviikon laajuisiin ammatillisiin opintoihin.



KUVIO 7. Laaja orientaatioperusta yhteisiin ammatillisiin opintoihin kuuluvalla tarjoilun opintojaksolle.

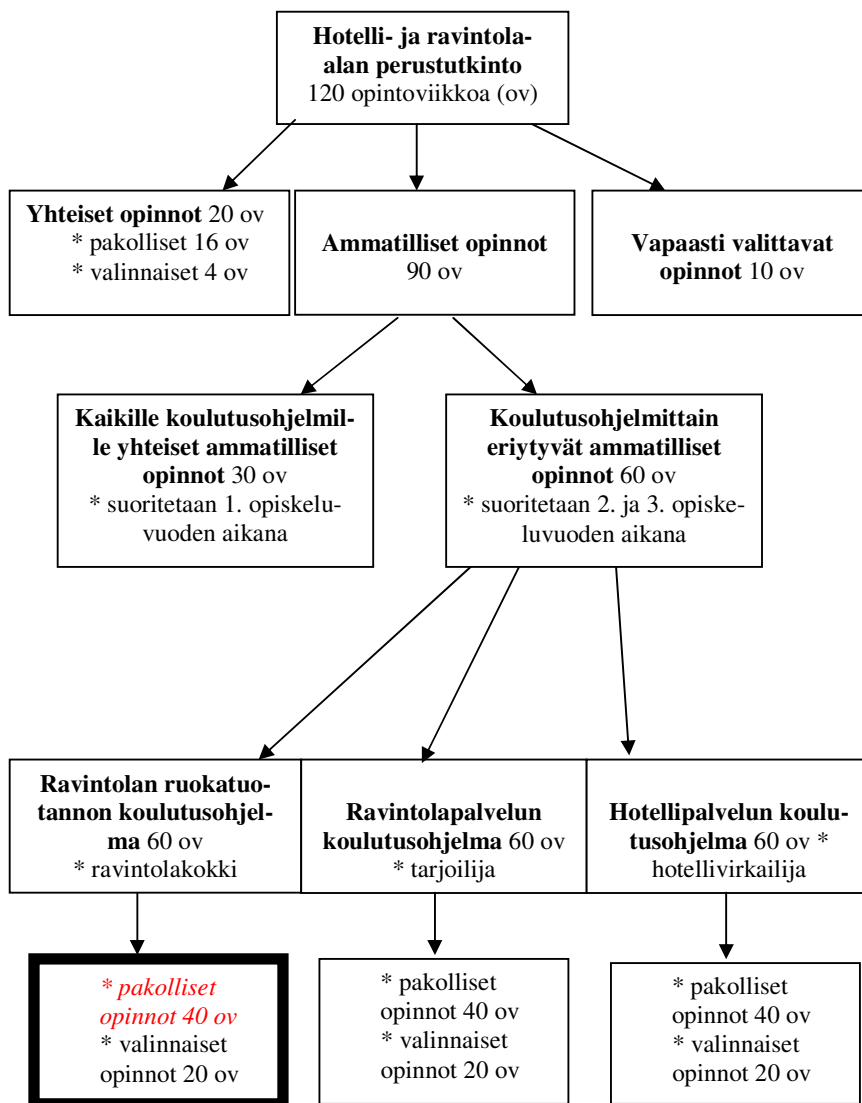
Kuviossa 8 on esitetty tarjoilun opintojaksolle suppea orientaatioperusta. Tässä kaaviossa on avattu kaikille aloille yhteisten ammatillisten opintojen ”laatikkoa” pidemmälle. Kaaviosta voi lukea, että kaikille aloille yhteiset ammatilliset opinnot jakaantuvat opinto-ohjauksen, hotellin ja ravintolan asiakaspalvelun perusteiden ja ravintolan keittiötoimintojen perusteiden opintokokonaisuuksiin. Hotellin ja ravintolan asiakaspalvelun perusteet on 10 opintoviikon laajuinen kokonaisuus, joka on edelleen jaettu neljään pienempään opintokokonaisuuteen: asiakaspalveluiden perusteisiin, tarjoiluun, ravintolan asiakaspalveluun ja hotellin asiakaspalveluun. Tarkasteltavana oleva tarjoilun opintojakso on yksi osa tätä kokonaisuutta. Tarjoilun neljän opintoviikon kokonaisuutta on edelleen avattu esittelemällä opintojakson keskeiset sisällöt.



KUVIO 8. Suppea orientaatioperusta yhteisiin ammatillisiin opintoihin kuuluvalle tarjoilun opintojaksolle.

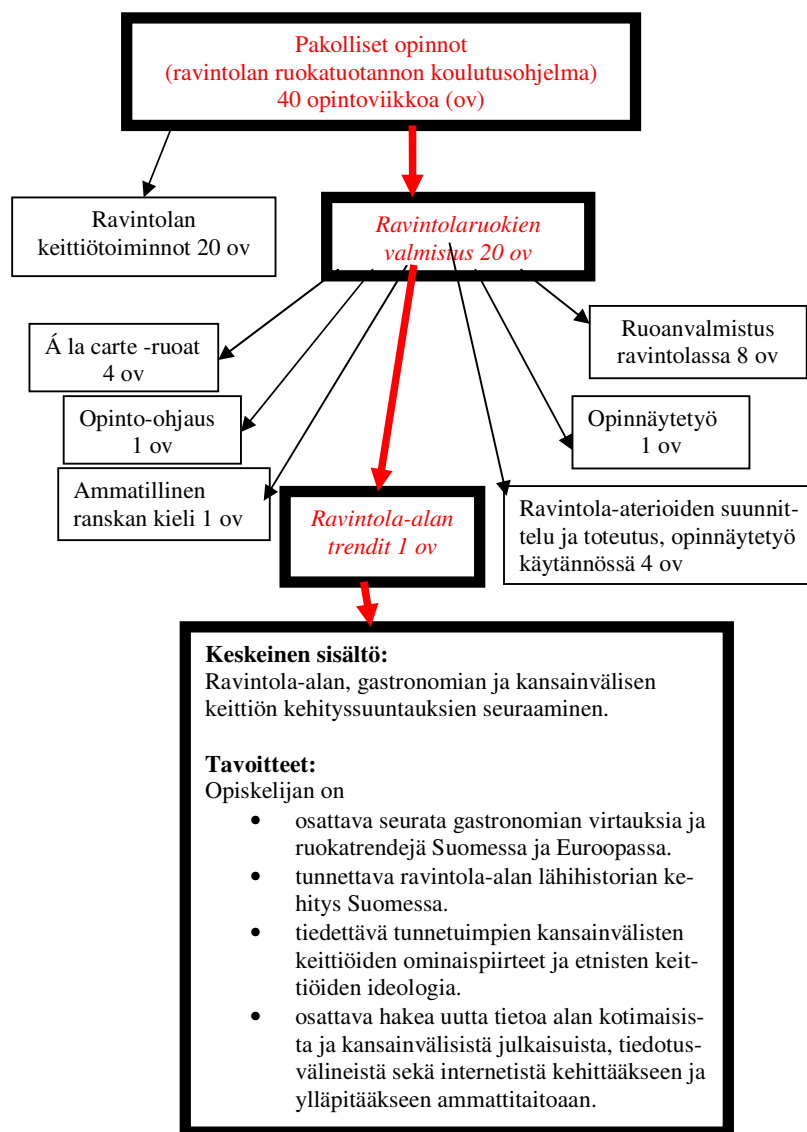
## 7.3.2 Esimerkki 2. Ravintola-alan trendit -opintojakson orientointi

Liikkeelle lähdetään jälleen laajasta orientaatioperustasta, joka on kuvattuna kuviossa 9. Kyseisestä kaaviosta havaitaan, että tarkastelun kohteena oleva ravintola-alan trendit -opintojakso kuuluu ravintolakokin pakollisiin ammatillisiin opintoihin, joiden laajuus on 40 opintoviikkoa.



KUVIO 9. Laaja orientaatioperusta ravintolakokin pakollisiin opintoihin kuuluvalla ravintola-alan trendit -opintojaksolle.

Kuviossa 10 on esitetty ravintola-alan trendit -opintojaksolle suppea orientaatioperusta. Tässä kaaviossa on avattu ravintolan ruokatuotannon koulutusohjelman pakollisten opintojen ”laatikko”. Kaaviosta voi lukea, että 40 opintoviikon pakolliset opinnot jakaantuvat ravintolan keittiötoimintojen ja ravintolaruokien valmistuksen opintokokonaisuuksiin. Edelleen ravintolaruokien valmistus jakaantuu seitsemään eri opintojaksoon: á la carte -ruokiin, opinto-ohjaukseen, ammatilliseen ranskan kieleen, ravintola-alan trendeihin, ruoanvalmistukseen ravintolassa, opinnäytetyöhön ja opinnäytetyöhön käytännössä. Ravintola-alan trendit -opintojakso on yksi osa tätä kokonaisuutta. Yhden opintoviikon mittaista ravintola-alan trendit -opintojaksoa on edelleen avattu esittelemällä opintojakson keskeiset sisällöt ja tavoitteet.



KUVIO 10. Suppea orientaatioperusta ravintolakokin pakollisiin opintoihin kuuluvalla ravintola-alan trendit opintojaksolle

## 8 TULOKSET

Kehittämishanke on toteutettu toimintatutkimusta mukaillen tarkoituksena nykyisen orientointiprosessin läpikäynti ja sen kehittäminen entistä toimivammaksi. Tärkeimpänä tavoitteena oli luoda orientointimalli, joka perustuu teoreettisiin tosiasioihin ja selvityksiin siitä, miten opiskelijoita tällä hetkellä orientoidaan ammattitaidon oppimiseen. Näin kehittämishankkeen osaksi luotu orientointimalli on hankkeen päätulos. Tutkimus ei tuottanut perinteisiä, vertailtavissa olevia tuloksia.

Kehittämishankkeelle oli asetettu ongelmat, joihin pyrittiin etsimään ratkaisut tutkimuksen edetessä. Ongelmien ratkaisemiseksi käytettiin useita eri tutkimusmenetelmiä. Tutkimuksen luonteen johdosta tuloksia ei voida esittää tyhjentävästi ainoastaan tulosten tarkasteluosiossa. Eri tutkimusmenetelmillä ratkaistujen ongelmien vastaukset tulevat esille kehittämishankeraportin eri osioissa. Seuraavassa käydään läpi tutkimusongelmat ja niihin löydetyt ratkaisut sekä se, missä kehittämishankeraportin osiossa ongelmien ratkaisut on esitetty.

Pääongelma 1: Miten opiskelijoita orientoidaan tällä hetkellä ammattitaidon oppimiseen?

Ongelma 1.1: Miten opiskelijat jäsentävät tällä hetkellä valtakunnallisen ja koulukohittaisen opetussuunnitelman?

Ongelma 1.2: Miten opiskelijat hahmottavat hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset?

Pääongelmaan 1 ja sille asetettuihin alaongelmiin saatiin vastaukset Vantaan ammattiopisto Varian matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opinto-ohjaajan ja ammattiaineiden lehtorin haastatteluista sekä tutkijan omista opetusharjoittelun yhteydessä tekemistä havainnoista. Kyseessä oleviin ongelmiin saadut vastaukset on esitetty raportin luvussa 6: Miten opiskelijoita orientoidaan tällä hetkellä ammattitaidon oppimiseen ja miten he hahmottavat tutkintonsa rakenteen?

Pääongelma 2: Miten opiskelijoita voisi orientoida nykyistä havainnollisemmin ja motivoivammin?

Ongelma 2.1: Miten hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon rakenteen voisi esittää ymmärrettävästi opiskelijoille?

Ongelma 2.2: Miten hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset voisi esittää ymmärrettävästi opiskelijoille?

Ongelma 2.3: Miten hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon ja alan ammattitaitovaatimusten välille saataisiin selkeä yhteys?

Pääongelmaan 2 ja sen kahteen alaongelmaan on ratkaisuna kehittämishankeprojektin tuloksena luotu ammattitaidon oppimisen orientointimalli, joka koostuu orientaatiokaaviosta ja niihin kiinteästi liittyvistä alan ammattitaitovaatimuksista. Ammattitaidon oppimisen orientointimalli on esitelty kokonaisuudessaan luvussa 7: Opiskelijoiden ammattiin oppimisen orientointiin luotu malli.

Pääongelma 3: Kehittykö opiskelijoiden ammattitaidon kokonaisjäsentely havainnollisuuteen perustuvan orientoinnin myötä?

Pääongelmaan 3 ei saatu käytetyillä tutkimusmenetelmillä täysin luotettavaa vastausta. Suuntaa antavia mielipiteitä sen sijaan tähän tutkimusongelmaan saatiin. Haastattelut Vantaan ammattiopisto Varian matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opinto-ohjaaja ja ammattiaineiden lehtori olivat sitä mieltä, että ammattitaidon oppimisen orientointimalli auttaisi opiskelijoita ammattitaidon kokonaisjäsentelyssä. Heidän mielipiteensä perustuvat pitkään kokemukseen opiskelijoiden orientoinnista ja heidän omaan mielipiteeseensä siitä, että luotu orientointimalli on toimiva ja havainnollinen. Nämä mielipiteet saivat vahvistusta omista havainnoistani opetusharjoittelun aikana. Orientaatiokaavioiden esittelyn yhteydessä oli huomattavissa, että opiskelijat tutkiskelivat niitä kiinnostuneina. Heidän päässään lähti selvästi jonkinasteinen prosessi käyntiin. He tuntuivat miettivän opetettavan opintojakson merkitystä suhteessa toisiin opintojaksoihin ja kokonaisuuteen. Myös opetusharjoittelua ohjannut opettaja oli sitä mieltä, että orientaatiokaaviot ovat toimivia ja helpottavat opiskelijoiden kokonaisjäsentelyä.

## 9 POHDINTA

Tämän kehittämishankkeen tarkoituksena ja pääajatuksena oli luoda ammattitaidon oppimisen orientointimalli, jonka avulla voidaan kehittää nuorten opiskelijoiden ammattitaidon kokonaisjäsentelyä. Tavoitteena oli luoda malli, joka havainnollistaa suoritettavan tutkinnon rakennetta, yksittäisten opintojaksojen suhdetta toisiinsa ja koko tutkintoon sekä alan ammattitaitovaatimuksiin. Mielestäni onnistuin asettamassani tavoitteessa loistavasti, jopa ylittäen ennako-odotukseni. Hankkeen myötä luotu ammattitaidon oppimisen orientointimalli on osoittautunut käyttökelpoiseksi opetuksen apuvälineeksi. Tässä raportissa sitä on sovellettu hotelli- ja ravintoalan perustutkintoon, mutta se on siirrettävissä kaikille ammattialoille. Tästä näkökulmasta katsoen olen mielestäni luonut jotain paljon suurempaa kuin kehittämishankkeen alkuvaiheessa osasin kuvitella.

Kehittämishankkeelle oli asetettu kolme pääongelmaa alaongelmineen, joista onnistuttiin ratkaisemaan kaksi pääongelmaa alaongelmineen. Kolmanteen pääongelmaan, jossa haettiin vastausta kysymykseen, kehittykö opiskelijoiden ammattitaidon kokonaisjäsentely orientoinnin myötä, ei saatu tutkimuksen myötä täydellistä vastausta. Jotta tähän ongelmaan saisi luotettavan vastauksen, tulisi ammattitaidon oppimisen orientointimallia käyttää opiskelijoiden ohjaamisessa pidemmän aikaa. Esimerkiksi puolen vuoden käyttökokemuksen jälkeen voisi tutkimuksen avulla selvittää, miten opiskelijoiden ammattitaidon kokonaisjäsentely on kehittynyt orientointimallin käytön myötä. Jotta tutkimuksesta saataisiin vertailtavia tuloksia, tulisi tutkittavan ryhmän kokonaisjäsentelyn tasoa kartoittaa tutkimuksella myös ennen orientointimallin käyttöönottoa. Kun pääsen jatkossa opetustehtäviin, voin helposti toteuttaa yllä mainitsemani tutkimusasetelman ja saada siten vastauksen kolmanteen pääongelmaan.

Ammattitaidon oppimisen orientointimalli on saanut yksinomaan positiivista palautetta. Olen esitellyt sitä opetusharjoitteluoppilaitoksessani opettajille, opiskelijoille ja muutamille omille opiskelijakollegoilleni. Olen onnistunut luomaan ammattitaidon oppimisen orientointimallin, joka on havainnollinen ja ymmärrettävä ja lisäksi sillä tuntuu olevan selvä tilaus oppilaitoksissa. Tämän perusteella kehittämishanke on tuottanut uutta ja käyttökelpoista tietoa tutkittavalta alueelta. Lisäarvoa kehittämishank-

keen tuloksena luotu ammattitaidon oppimisen orientointimalli saa siitä, että se on siirrettävissä helposti kaikille perustutkintoaloille. Jokainen ala voi purkaa omat opetussuunnitelmansa ja ammattitaitovaatimuksensa luomiini kaaviopohjiin.

Ammattitaidon oppimisen orientointimalli linkittyy kiinteästi kognitiivis-konstruktivistiseen oppimiskäsitykseen ja sen opetukselle asettamiin ehtoihin. Tässä oppimiskäsityksessä oppiminen merkitsee ensisijaisesti tilanteesta hahmotetun uuden ja entisen kokemusmaailman integrointia ja uuden struktuurin rakentumista mieleen (Enkenberg 2000, 10). Juuri tästähän luodussa mallissa on kyse. Pyrkimyksenä on, että opiskelijat hahmottavat opintojensa kokonaisuuden ja pystyvät siltä pohjalta rakentamaan uutta tietoa tulkitsemalla sitä suhteessa entisiin tietoihinsa ja kokemuksiinsa. Yhtä lailla uuden tiedon rakentumista helpottaa, että sen voi sitoa johonkin suurempaan kokonaisuuteen. Mielestäni opiskelijoilla on kokonaishahmottamisen myötä myös paremmat mahdollisuudet saavuttaa Engeströmin määrittelemä tehokas ja korkealaatuinen oppimistulos.

Ammattitaidon oppimisen orientointimallin käyttö opetuksessa tukee kognitiivis-konstruktivistisesta oppimiskäsityksestä lähtevää tiedon rakentamisen ajatusta. Tavoitteena on, että tieto ei siirry opiskelijaan automaattisesti, vaan hän rakentaa (konstruoi) sen itse omien tavoitteidensa mukaisesti (Ojanen 2001, 41). Tiedon rakentaminen helpottuu huomattavasti, kun opiskelijat hahmottavat opintojensa rakenteen. He pystyvät paremmin tulkitsemaan ja rakentamaan uutta tietoa, kun sen voi sitoa selvään kokonaisuuteen.

Oppimisen on aina tähdättävä tehokkaaseen siirtovaikutukseen. Ammattiin opiskeltaessa tämä on ehdoton edellytys laadukkaalle opetukselle. Ammattitaidon oppimisen orientointimallin käyttö opetuksessa mahdollistaa tehokkaan siirtovaikutuksen. Kun yksittäinen opintojakso pystytään jo opetusvaiheessa sitomaan suurempaan kokonaisuuteen ja alan ammattitaitovaatimuksiin, on perusteet siirtovaikutukselle luotu. Lisäksi kun orientoinnin myötä opiskelija saadaan vakuuttamaan siitä, että hänen pitää osata ja muistaa juuri kyseiset asiat, on siirtovaikutus lähes varmaa. Opiskelija ymmärtää oppimansa asian merkityksen suhteessa koko ammattitaitoonsa ja pystyy siten käyttämään saamansa tietoa myös uusissa tilanteissa.



Kehittämishankeprojektin edetessä ymmärsin vähitellen, että olen kehittelemässä ammattitaidon oppimisen orientointimallia, jota voi hyödyntää opiskelijoiden orientoinnin lisäksi monissa muissakin tilanteissa. Seuraavaksi esittelen sen muita mahdollisia käyttökohteita.

Opiskelijoiden näkökulmasta ajatellen tutkinnon kokonaisrakenteen hahmottaminen helpottaa opintojen alkuvaiheessa laadittavan henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman (HOPS) tekemistä. Luonnollisesti omien opintojen etenemistä on helpompi suunnitella, kun hahmottaa, mistä elementeistä omat opinnot yleensä rakentuvat. Tutkinnon kokonaisjäsentäminen auttaa myös vapaasti valittavien opintojen valinnassa. Kun opiskelijat hahmottavat oman ammattitaitonsa rakentumisen, heidän on helpompi valita parhaiten omaa kehittymistään tukevia vapaasti valittavia opintoja. Lisäksi orientaatiokaavioita voidaan käyttää opintojen etenemisen seurantaan. Orientaatiokaaviot voidaan ripustaa suurennettuina luokan seinälle koko ryhmän nähtäväksi. Yhdessä voidaan seurata opintojen etenemistä esimerkiksi merkkamalla suoritettuja opintojaksot kaavioihin. Kaavioiden pohjalta on mahdollista rakentaa myös seurantataulukoita yksilö- ja ryhmäoppimisen edistymisen tarkkailua varten.

Ammattitaidon oppimisen orientointimallia voi oppilaitoksessa hyödyntää lyhytaikaisen sijaisen alkuorientoinnissa. Useinhan sijaisuudet tulevat keikkaopettajalle nopealla aikataululla. Pahimmassa tapauksessa sijaiselle annetaan opetettavan aineen aihe ja osoitetaan luokka, jossa opetus tapahtuu. Käytännössä sijaisia ei juuri orientoida sen kummemmin aiheen opettamiseen. Sijaisen omalle vastuulle jää, miten hän tutustuu esimerkiksi opetussuunnitelmaan ja opetettava aiheen linkittymiseen koko tutkintoon. Orientaatiokaavioiden avulla voidaan helposti, nopeasti ja havainnollisesti orientoida myös sijainen aiheeseen, jota hän opettaa. Orientaatiokaavioista hän saa muutamalla silmäyksellä käsityksen oppilaitoksen opetussuunnitelman rakenteesta, opetettavan aiheen keskeisestä sisällöstä ja vaatimuksista sekä aiheen linkittymisestä koko tutkintoon.

Ammattitaidon oppimisen orientointimalli on toimiva työkalu myös työelämän edustajien kouluttamisessa. Ammattiosaamisen pakollisten näyttöjen myötä oppilaitokset ovat velvollisia kouluttamaan työelämän edustajat näyttöjen järjestämiseen. Työelämä on tärkeässä asemassa näyttöjen suunnittelussa, toteutuksessa ja arvioinnissa. Ammattiosaamisen näyttöjen järjestämisen edellytyksenä on, että työelämän edustajat ymmärtävät oman alansa tutkinnon rakenteen ja keskeiset sisällöt. Ammattitaidon oppimisen orientointimallin avulla voidaan työelämän edustajille havainnollisesti esittää tutkinnon rakenne, opintojaksojen sisältö ja tavoitteet sekä linkittyminen kokonaisuuteen, jota ammattiosaamisen näyttö kulloinkin koskee.

Vantaan ammattiopisto Varian opinto-ohjaaja antoi kannustavaa palautetta ammattitaidon oppimisen orientointimallistani. Hänen mielestään se tukee loistavasti kokonaisuutta, on käyttökelpoinen ja siirrettävissä helposti kaikille aloille. Hän piti hyvänä myös sitä, että orientointikaaviot mukailevat mindmap -tekniikkaa, joka on nykyään paljon käytetty menetelmä peruskoulussa ja siten tuttu opiskelijoille. Lisäksi tulimme yhdessä siihen tulokseen, että opiskelijoiden motivaatio kasvaisi väistämättä, jos heitä orientoitaisiin koko kolmen vuoden opintojen ajan tämän mallin mukaisesti. Myös hän näki ammattitaidon oppimisen orientointimallille monia käyttökohteita opiskelijoiden orientoinnin lisäksi. Hänen mielestään hotelli- ja ravintola-alan ammattitaidon osaamisalueita esittävä taulukko olisi käyttökelpoinen työkalu neuvottelukunnan kokouksissa. Neuvottelukunnan yhtenä tehtävänä on miettiä, mitä työelämästä lähteviä hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimuksia kulloinkin on syytä opinnoissa painottaa. Kun käytössä olisivat työelämän asettamat ajankohtaiset ammattitaitovaatimukset selvinä taulukoina, olisi tärkeimpien painotusten määrittäminen helpompaa.

Vantaan ammattiopistossa suositaan opintoihin orientoinnissa opetusmenetelmänä ryhmätyötä. Tämä on siinä mielessä hyvä, että opiskelijat joutuvat itse miettimään ja hahmottamaan asioita. Mielestäni on kuitenkin perusteltua orientoida opiskelijoita aluksi opettajajohtoisesti. Jos orientaatiokaavioista halutaan luoda opiskelijoiden ”selkäyttimeen” sisäinen kartta, ne on alussa esitettävä spesifeinä ja tarkkoina ennakkojäsentäjinä. Ei ole syytä ottaa sitä riskiä, että opiskelijat omien ryhmätöidensä myötä luovat itselleen opintojen rakenteesta virheellisen kartan heti alkumetreillä. Kun opiskelijat varmasti jäsentävät tutkinnon rakenteen sekä siihen kuuluvien opintokokonai-

suuksien ja opintojaksojen suhteet toisiinsa, kokonaisuuteen ja ammattitaitovaatimukseen, voidaan orientoinnissa edetä ryhmitöiden muodossa.

Kehittämishankkeen työstämisen myötä nälkäni on kasvanut. Aion kehitellä ammattitaidon oppimisen mallia edelleen. Lisäksi oman kouluttajani ja harjoitteluoppilaitokseni opinto-ohjaajan idea siitä, että orientointiin voisi lisätä visuaalista kuvausta ammattitaidosta, on hyvä. Ammattitaidon oppimisen orientointimalliin voi kuvata videomateriaalia, jossa alan ammattilaiset esittelevät omaa työtään käytännössä. Jatko-  
haasteita tämän aiheen parista löytyy, tästä on hyvä jatkaa!

Ja yksi juttu vielä... ”Miksi ravintolakokin pitää osata tarjoilla?” -kysymys on tämän orientoinnin myötä siirretty historiankirjoihin!

## LÄHTEET

Aaltola, J. & Syrjälä, L. 1999. Tiede, toiminta ja vaikuttaminen. Teoksessa Heikkinen, H. L.T., Huttunen, R. & Moilanen, P. (toim.) Siinä tutkija missä tekijä - toimintatutkimuksen perusteita ja näköaloja. Jyväskylä: Atena Kustannus, 11–24.

Ala-Poikela, P. 1999. Suomen Matemaatikko- ja Fyysikkoliiton jäsenten käsitykset työstä ja kvalifikaatioista sekä näissä tapahtuvista muutoksista. Pro gradu-tutkielma. Helsingin yliopiston kasvatustieteen laitoksen opinnäytteitä 2. Helsinki: Helsingin yliopisto. Julkaistu sähköisessä muodossa osoitteessa:

<http://ethesis.helsinki.fi/julkaisut/kas/kasva/pg/ala-poikela/>

Ammattiaineiden lehtori. 2007. Vantaan ammattiopisto Varia, matkailu-, ravitsemis- ja talousala. Haastattelu 30.3.2007.

Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet, hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto. 2000. Helsinki: Opetushallitus. Julkaistu sähköisessä muodossa osoitteessa: <http://www.edu.fi/julkaisut/maaraykset/ops/hotelli.pdf>

Brax, S.A. 1998. Opetuksen työkalupakki - parhaat palat. Viitattu 15.3.2007. <http://www.tkk.fi/Yksikot/Opintotoimisto/Opetuki/kirjoitukset/opetuksentyokalupakki.pdf>

Engeström, Y. 1981. Mielekäs oppiminen ja opetus. Julkaisusarja B nro 17. Helsinki. VAPK.

Engeström, Y. 1984. Orientointi opetuksessa. Julkaisusarja B nro 29. Helsinki. VAPK.

Engeström, Y. 1990. Perustietoa opetuksesta. Helsinki: VAPK.

Enkenberg, J. 2000. Oppimisesta ja opetusmalleista yliopistokoulutuksessa. Teoksessa Opettajatiedon kipinöitä. Kirjoituksia pedagogiikasta. Toim. J. Enkenberg, P. Väisänen & E. Savolainen. Joensuu: Joensuun yliopisto, 7-33.

Hakkarainen, K., Lonka, K. & Lipponen, L. 1999. Tutkiva oppiminen, älykkään toiminnan rajat ja niiden ylittäminen. Porvoo: WSOY.

Hakkarainen, K. 2002. Oppiminen osallistumisen prosessina. Aikuiskasvatus 20 (2), 84–98.

Haltia, P. & Kivinen, K. 1995. Ammattien tutkiminen ja ammattitutkinto. Opetushallitus, Koulutussosiologinen tutkimuskeskus, Turun yliopisto.

Heikkinen, H.L.T. 2001. Toimintatutkimus – toiminnan ja ajattelun taitoa. Teoksessa Aaltola, J & Valli, R. (toim.) Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. Jyväskylä: PS-kustannus, 170–185.

Heikkinen, H. L. T. & Jyrkämä, J. 1999. Mitä on toimintatutkimus? Teoksessa Heikkinen, Hannu L.T., Huttunen, Rauno & Moilanen, Pentti (toim.) Siinä tutkija missä tekijä - toimintatutkimuksen perusteita ja näköaloja. Jyväskylä: Atena Kustannus, 25–56.

Helakorpi, S. 2005. Työn taidot – Ajattelua, tekoja ja yhteistyötä. HAMK Ammatillisen opettajakorkeakoulun julkaisuja 2/2005. Hämeenlinna: HAMK.

Helakorpi, S. & Tertsunen, T. 2000. Suljetut näytöt ammattitaidon mittareina. Teoksessa Ammatitaitokilpailut ammattitaidon kehittäjänä ja mittaajana. Toim. S. Seinä. Hämeenlinna: Hämeen ammattikorkeakoulu, 30–58.

Herranen, J. 2006. Asiantuntijuuden kehittyminen ja tukeminen. Joensuun yliopiston luentomateriaalia. Viitattu 27.3.2007. Julkaistu sähköisessä muodossa osoitteessa:

[http://totyx.joensuu.fi/web/kaslailmo.nsf/d682c16750dceacec225665800528821/eb646647dc8fbd78c225713400309e58/\\$FILE/Asiantuntijuuden%20tukeminen%20ja%20kehittyminen%20luentomateriaali.pdf](http://totyx.joensuu.fi/web/kaslailmo.nsf/d682c16750dceacec225665800528821/eb646647dc8fbd78c225713400309e58/$FILE/Asiantuntijuuden%20tukeminen%20ja%20kehittyminen%20luentomateriaali.pdf)

Juurikkala, O., Mikkelsen, P. & Rissanen, K. 2001. Ammattiin opiskelevien opiskelumotivaatioon liittyvät tekijät. Päättötyö. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen ammattikorkeakoulu.

Kasvatustieteen sanasto. 2007. YOOP Yliopisto-opetuksen opintokokonaisuus 15 ov. Viitattu 20.2.2007.

<http://www.tkk.fi/Yksikot/Opintotoimisto/Opetuki/yoop15ov/kasvatustieteensanasto.html>

Keurulainen, H. 1998. Arviointimallia kehittämässä. Lisensiaatintyö. Jyväskylän yliopisto. Kasvatustieteiden tiedekunta. Opettajankoulutuslaitos.

Keurulainen, H. 2006. Osaamisen arviointi. Osaamisen arviointi-artikkeli. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ammatillinen opettajakorkeakoulu.

Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M., Manninen, L., Mustonen, P., Niskanen, N., Pettilä, L., Salmi, K. & Viitala, M. 2002. Peti & Safka, Hotelli- ja ravintola-alan perusteet. Helsinki: Tammi.

Meriläinen, M. 2004. Toimintatutkimus opettajan työn ja ammatillisen kehittymisen välineenä. Luento. Viitattu 2.3.2007.

[Http://www.joensuu.fi/hallinto/jopke/index.php](http://www.joensuu.fi/hallinto/jopke/index.php), opetuksen kehittäminen, hyödyllistä materiaalia.

Ojanen, S. 2001. Ohjauksesta oivallukseen. Ohjausteorian kehittelyä. 2. uud. p. Saarijärvi: Palmenia-kustannus.

Opinto-ohjaaja. 2007. Vantaan ammattiopisto Varia, matkailu-, ravitsemis- ja talousala. Haastattelu 30.3.2007.

Oppimis- ja ohjauksäsitteitä. 2006. Viitattu 5.3.2006.

<http://www.uku.fi/avoin/hoitodida/oppinake.html>.

Patrikainen, R. 1999, Opettajuuden laatu. Ihmiskäsitys, tiedonkäsitys ja oppimiskäsitys opettajan pedagogisessa ajattelussa ja toiminnassa. Jyväskylä: PS-kustannus.

Törrönen, M. & Vornanen, R. 2007. Toimintatutkimus. Sosiaalityön ammatillinen lisensiaatinkoulutus, Tutkimusmenetelmäopinnot (9 ov). Viitattu 21.3.2007.

<http://www.uta.fi/laitokset/sospol/sosnet/ammlis/toimintatut.htm>

Uusikylä, K. & Atjonen, P. 2005. Didaktiikan perusteet. 3 . uud. p. Helsinki: WSOY.

Väärälä, R. 1995. Ammattikoulutus ja kvalifikaatiot. Rovaniemi: Lapin yliopisto.

## Liite 1. Teemahaastattelun runko

- Miten uusia opiskelijoita orientoidaan opintojen alussa tällä hetkellä?
  - Miten opinto-ohjaaja orientoi entä ammatin opettaja?
- Miten opiskelijoille esitellään valtakunnallinen ja koulukohtainen opetussuunnitelma?
- Millä tasolla opiskelijat mielestänne hahmottavat omien tutkintojensa rakenteen? Esimerkiksi sen, että opinnot koostuvat yhteisistä ammatillisista opinnoista ja koulutusaloittain eriytyvistä ammatillisista opinnoista. Tai sen, millä nimikkeillä hotelli- ja ravintola-alan tutkinnosta voi valmistua.
- Miten yksittäiset opintojaksot orientoidaan opiskelijoille?
- Hahmottavatko opiskelijat miten yksittäinen opintojakso sijoittuu koko tutkintoon tai mihin opintokokonaisuuteen se liittyy?
- Miten opiskelijoille esitellään hotelli- ja ravintola-alan ammattitaitovaatimukset?
- Miten opiskelijoille esitellään valtakunnallisen opetussuunnitelman asettamat tavoitteet hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon suorittaneille?
- Hahmottavatko opiskelijat sen, miten yksittäiset opintojaksot liittyvät toisiinsa ja mikä yhteys niillä on kokonaisammattitaitoon?
- Esittelen luomani ammattitaidon oppimisen orientointimallin. Mitä mieltä olette siitä ja sen toimivuudesta?