



LAHDEN AMMATTIKORKEAKOULU
Lahti University of Applied Sciences

KAHVI, PENSAASTA KUPPIIN

Kupista vapaasti valittavaksi opintojaksoksi

LAHDEN
AMMATTIKORKEAKOULU
Matkailun ala
Hotelli- ja ravintola
Ravintola
Kahvi, pensaasta kuppiin
Joulukuu 2011
Jesse Hyvärinen
Jiri Hyvönen

Lahden ammattikorkeakoulu
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Hyvärinen Jesse & Hyvönen Jiri Kahvi, pensaasta kuppiin
Kupista vapaasti valittavaksi opintojak-
soksi

Ravintola-alan opinnäytetyö, 35 sivua, 31 liitesivua

Syksy 2011

TIIVISTELMÄ

Kahvi, pensaasta kuppiin Opintojakson ja sitä seuranneen opinnäytetyön tavoitteena oli täyttää tyhjiö Lahden ammattikorkeakoulun opetustarjonnassa. Tulevien ravintola-alan ammattilaisten koulutuksessa ei kahvia sivuttu edes muiden opintojaksojen aikana, eikä mahdollisuutta vapaa-valinnaiseen kahvikurssiin ollut. Jos kahvi kiinnosti, olisi suoritettava ulkopuolisen tarjoama, omarahoitteinen kurssi.

Opintojakson päätavoite oli antaa opiskelijoille eväät ymmärtää kahvia sen historian, viljelyn sekä valmistusmentelmien kautta. Tavoitteena oli luoda faktapohjainen tietopaketti, josta oppimaansa opiskelijat voisivat käyttää osana ammatillista osaamistaan.

Opintojakson suunnittelu toteutettiin niinkään teoriaan katsomatta ja löyhällä aikataululla, mikä paistaa loppuproduktin raportissa. Pedagogisena mallina käytettiin ongelmalähtöistä oppimista Lahden ammattikorkeakoulun suositusten mukaisesti. Tämä osoittautui opintojaksolla kantamattomaksi ratkaisuksi, josta voidaan osaltaan syyttää opintojakson toteuttajia – meitä.

Opintojaksomateriaalia on kasattu useasta eri sähköisestä ja kirjallisesta lähteestä. Kaikki materiaali on löydettävissä opinnäytetyön liitteinä. Opintojaksoa varten suunniteltiin myös kahvivisa, jonka avulla suoritettiin vertailua opiskelijoiden oppimisesta. Osaksi opintojaksoa suunniteltiin myös paahtimo- ja kahvilavierailu Helsingissä.

Kahvi, pensaasta kuppiin Opintojakso järjestettiin Lahden ammattikorkeakoulussa syksyllä 2011 avoimena integroituna opintojaksona Matkailun alan opiskelijoille. Opintojakso toteutettiin vapaavalintaisena, eikä siitä koitunut opiskelijoille kustannuksia. Opintojakson suoritti hyväksytysti täysi, 30 opiskelijan ryhmä. Kerätyn palautteen mukaan opintojakso tulisi järjestää myös tulevaisuudessa, ja se koettiin pääosin onnistuneeksi ja mielenkiintoiseksi.

Opinnäytetyö osoitti, että tarvetta kahviaiheiselle opintojaksolle on Lahden ammattikorkeakoulussa. Uutta ja toimivampaa opintojaksoa on helppo alkaa suunnittelemaan opiskelijapalautteen ja kehitysehdotusten pohjalta.

Kahvi, Pensaasta kuppiin on tarkoitettu jokaiselle kahvista kiinnostuneelle.
Avainsanat: Kahvi, koulutus, ongelmalähtöinen oppiminen

Lahti University of Applied Sciences
Restaurant

HYVÄRINEN, JESSE & HYVÖNEN, JIRI: Coffee, from coffee tree to a cup
From cup to study module

Bachelor's Thesis in restaurant 35 pages, 31 appendices

Autumn 2011

ABSTRACT

The "Coffee, from the coffee tree to a cup" study module and the following Bachelor's thesis objective was to fill a void in the Lahti University of Applied Sciences' academic offerings. Coffee wasn't even talked about during the other study modules in the restaurant branch and there were no possibilities for an elective coffee course. If you were interested in coffee, you had to find a course offered through other sources.

The main objective for the study module was to give the students an understanding of coffee through its history, harvesting and processing. Our objective was to create a fact-based knowledge package which could be used by students as a part of their professional know-how.

Planning the study module was carried out without lots of theory and with a loose schedule which appears in the report of the final product. The pedagogic model was problem based learning, based on recommendation of the Lahti University Of Applied Sciences. This turned out bad in the study module and we are the only ones to blame.

The material for the study module is collected using many literary and electronic sources. All source material is listed as an attachment to the Bachelor's thesis. There was also a coffee-quiz designed for the study module which we used in comparing the students' learning. There was also a roasting company and café study trip in Helsinki which was a part of the study module.

The "Coffee, from coffee tree to a cup" study module was arranged in Lahti University Of Applied Sciences as an open integrated study module for the people of the Tourism Branch in the autumn of 2011. The study module was arranged as an optional course and it didn't cost anything for the students. The study module was passed by the entire 30-student group. Based on the collected feedback, the study module should be arranged in the future and it was experienced as successful and interesting.

The Bachelor's thesis showed that there is a need for a study module based on

coffee in Lahti University Of Applied Sciences. It's easy to start planning a new and more functional study module based on student feedback and development proposals.

"Coffee, from coffee tree to a cup" is for everyone who is interested in coffee.

Key words: Coffee, education, Problem-based learning

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	1
1.1	Opinnäytetyön tavoite	2
1.2	Opinnäytetyön rajaus ja toteutus	2
1.3	Toimeksiantaja	3
1.4	Toiminnallinen opinnäytetyö	3
2	KAHVI	4
2.1	Kahvin historia	4
2.2	Kahvikasvin viljely	5
2.3	Kahvi Suomessa	6
3	OPINTOJAKSON SUUNNITTELU	8
3.1	Ongelmalähtöinen oppiminen	8
3.2	Opintojakson opetusmenetelmien valinta ja arviointi	9
3.3	Opintojakson tavoitteet	11
3.4	Lähteiden esittely	13
3.5	Kahvi, pensaasta kuppiin Opintojakso	15
3.5.1	Kahvi - opintojakson lähtölaukaus	15
3.5.2	Kahvin historiaa ja viljelyä	16
3.5.3	Cuppingia ja opiskelijoiden ryhmätöitä	17
3.5.4	Kahvia & tupakkaa, ryhmätöiden jälkeen	18
3.5.5	Kahvista kulttuuriksi	18
3.5.6	Helsinki -vierailu	19
3.5.7	Kahvia ja pullaa sertifioimattomasta kahvista	20
3.6	Opintojaksosta saatu palaute	20
3.7	Opintojaksolle tuottamamme materiaali	23
4	POHDINTA	24
4.1	Kohtaamamme ongelmat	27
4.2	Onnistumisen tunteet	29
4.3	Opinnäytetyön aikataulu	30
4.4	Itse oppimamme	31
4.5	Kehittämisideat ja lisäprojektit	31
	LÄHTEET	33
	LIITTEET	36

1 JOHDANTO

Nautintoaineet ovat kiehtoneet opiskelijoita läpi historian. Milloin kyseessä ovat olleet tajuntaa laajentavat opiaatit, milloin laatuviinit, milloin oluet. Jos koulussamme opetetaan jo oluista, viineistä ja lähiruoasta, niin miksei myös kahvista. Helsingin Sanomat, Image sekä Aromi ovat jokainen viimeisen vuoden aikana kirjoittaneet kahvista ja nostaneet tämän piristeen jalustalle, jolla baristat ovat rocktähtiä ja laatukahvit aarteita vuosikertaviinien tapaan. Miksemme siis nostaisi kahvia jalustalle myös koulussamme? Pian kofeiinin päihdyttävät mieleemme kirjastuivat, ja edessä siinsi pitkä matka kohti kahvin perusteita.

Kahvin kulutus on Suomessa huippuluokkaa asukasmäärään suhteutettuna, joten se koskettaa koko kansan kieltä. Haluamme syventyä ja perehtyä tämän virkistävän, osittain mystisen juoman juuriin, käyttöön ja laatuihin ja valjastaa tietomme muiden hyväksi toiminnallisella opinnäytetyöllä. Opinnäytetyömme tavoitteena on saattaa opiskelijoiden tietoon kahvin historia, viljely, paahtaminen ja kahvin kasvuympäristön mukana tulevat elementit tämän päivän kahvilatrendeihin kytkeytynä. Koska Lahden ammattikorkeakoulu ei tarjoa opintojaksovalikoimassaan kahviin liittyviä opintojaksoja, oli luontevaa lähteä rakentamaan opinnäytetyökokonaisuudeksi kahvin perusteet Opintojaksoa avoimeen LAMK oppimisympäristöön.

Koska alusta alkaen oli selvää, että toteuttaisimme opinnäytetyön kaksin, oli työpanoksen ja -taakan jakaminen selkeää. Molemmat tulisivat olemaan, ja olivat, mukana tasaisesti opinnäytetyön toiminnallisessa osuudessa itse kahvi - opintojaksolla. Opintojakson materiaali tuotettiin yhdessä, kuten myös opintomatkan sekä tuntien suunnittelu. Suurin pohdinta käytiin itse kirjallisen tuotoksen kirjoittamisesta. Kokonaan Jiri Hyvösen käsialaa ovat osiot: Kahvi, Kahvin historia, Viljely, Opintojakson opetusmenetelmien valinta ja arviointi sekä Ongelmalähtöinen oppiminen. Jesse Hyvärisen tuotoksia ovat: Kahvi Suomessa, Lähteiden esittely, Oppituntien esittely, Kurssipalautteen käsittely sekä Opintojaksolle tuotettu materiaali. Yhdessä tuotettuja osioita ovat: Tiivistelmä, Opintojakson palaute, Kahvi -opintojakson tavoitteet sekä Pohdinta -osuus kokonaisuudessaan.

1.1 Opinnäytetyön tavoite

Opinnäytetyömme tavoitteena on luoda kahvia käsittelevä opintojakso, jolla opiskelijat saadaan perehdytettyä kahvin historiaan, nykykäyttöön, raaka-aineisiin sekä valmistusprosessiin. Opiskelijoille on myös tarkoitus antaa käsitys eri alueiden kahvilaaduista, erityisominaisuuksista sekä kulttuurista niiden ympärillä. Opintojakson jälkeen opiskelija ymmärtää kahvin valmistusprosessien eri osavaiheiden vaikutuksen lopputulokseen sekä makuun. Opiskelijoille tulisi muodostua kuva kahvin eri tarjoiluvaihtoehdoista sekä erikoiskahvien valmistuksesta. Opinnäytetyön päätavoitteena on auttaa opiskelijoita hyödyntämään opintojakson sisältöä osana arkipäivää sekä ammatillista osaamista riippumatta toimialoista.

1.2 Opinnäytetyön rajaus ja toteutus

Opinnäytetyötä suunnitellessamme halusimme luoda opintojakson kahvista ja teestä. Tutkiessamme aiheista olevaa tietoa huomasimme tiedon määrän olevan loppumaton. Päätimme jättää teen pois opinnäytetyöstä, koska muuten aiheiden käsittely olisi jäänyt erittäin pinnalliseksi. Halusimme tehdä opintojakson, koska pystyisimme suoraan havainnoimaan opiskelijoista, mitä he sisäistävät ja mitä eivät. Opintojakson toteutus toimi myös toteuttaessamme cuppingia, eli kahvin maistamista. Pystyimme kootusti maistamaan eri kahvilaatuja sekä keräämään palautetta ja mielipiteitä maistamisen yhteydessä. Opintojakson kontaktiopetuksessa pystyimme arvioimaan opiskelijoita sanaton viestintää tulkiten.

Opinnäytetyön aiheen, rajauksen ja toteutustavan keksimme joulukuussa 2010. Opinnäytetyösuunnitelman laadittuamme aloimme kerätä viitekehukseen tarvittavaa materiaalia, josta otimme materiaalin opintojaksollemme. Keväällä ja kesällä 2011 saimme koottua viitekehystä ja halusimmekin opintojakson toteutuksen syksyn ensimmäiseen periodiin. Opintojakson tuntimateriaalit teimme syksyllä opintojakson ollessa jo toteutuksessa. Raportointiosan teimme opintojakson jälkeen syksyllä 2011.

1.3 Toimeksiantaja

Opinnäytetyömme toimeksiantaja on Lahden ammattikorkeakoulu, jossa on matkailun, kuvataiteen, muotoilun ja viestinnän, musiikin, liiketalouden, tekniikan sekä sosiaali- ja terveystieteiden koulutusta. Koulutusaloilla on yhteensä 23 koulutusohjelmaa, ja valittavana yli 40 suuntautumisvaihtoehtoa. Vuosittain yli 5000 opiskelijaa työllistää noin 400 henkilöä, joista noin 250 on opettajia.

1.4 Toiminnallinen opinnäytetyö

Ammattikorkeakoulussa opinnäytetyötä ei tarvitse aina tehdä tutkimuksellisista lähtökohdista. Opinnäytetyö voidaan suunnitella ja toteuttaa toiminnalliseen muotoon, jolloin noudatetaan kuitenkin samoja periaatteita työelämälähtöisyydestä, tutkimuksellisesta otteesta sekä käytännönläheisyydestä.) Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla oiva ratkaisu enemmän tekemisestä pitävälle opiskelijoille.

Toiminnallinen opinnäytetyö tarjoaa valtavasti vaihtoehtoja normaalin tutkimuksen sijaan. Se voi olla uuden työntekijän perehdytyskansio, uuden tapahtuman järjestäminen, messuosaston luominen tai kuten meidän tapauksessamme: opintojakson järjestäminen. Toiminnallisen osuuden toteutustapa on myös varsin vapaa, kohderyhmästä riippuen se voi olla kotisivu, lehti, kirja tai vaikkapa cd-rom.

Tärkeintä toiminnallisessa opinnäytetyössä on kuitenkin se, että se yhdistää käytännön toteutuksen tutkimusviestinnälliseen raporttiin ja tutkivaan otteeseen. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että tehdyt valinnat, valintojen perustelu ja valintojen tarkastelu tehdään nojaten vahvaan aihetta koskevaan tietoperustaan, joka kumpuaa oman alan kirjallisuudesta. (Vilka & Airaksinen 2003)

2 KAHVI

Kahvi työllistää maailmassa satoja miljoonia ihmisiä. Arabica on öljyn ohella yksi vaihdetuimmista raaka-aineista pörssissä. (Financial Times. Commodities. 31.10.2011.) Kahvi on viime aikoina ollut suosittu aihe mediassa. Sanomalehtien talousosastot kirjoittavat raakakahvin hinnan noususta, Helsingin Sanomat tekee artikkeleita SM-tason baristoista, ja IMAGE tuo kahvikulttuurin nousun kotisohvalle kattavan artikkelin myötä. Lehdistön innostus kahvia kohtaan on nostanut sen arvostusta ja tuonut tavalliselle ihmiselle kahvitietoa, jota ei aikaisemmin ole ollut saatavilla edes kirjastosta. Naapurin Pena osaa nyt vaatia paikalliselta kahvilakondiittorilta laadukasta kenialaista kahvia suomalaisen Juhla Mokaan sijaan. Kahvista on tullut yleishyödykkeen sijaan tuote, jonka alkuperä ja eettisyys halutaan tietää. ”Costa Ricaa pannusta” Päivät ovat ohitse. Kupillinen Kopi Luwakkia, kiitos.

2.1 Kahvin historia

Kahvin historia ulottuu vuosisatojen taakse. On spekulatiota Aatamin ja Eevan kielletystä hedelmästä, "tree of knowledge", ja kahvinhan tiedetään nopeuttavan aivotoimintaa. Voiko kielletty hedelmä olla kahvimarja? Tarinoita liittyy myös vuohipaimeneen, jonka vuohet marjoja syötyään sekosivat ja tanssivat iloisesti. Vuohien lailla paimen Kaldi naposteli marjoja ja hetkessä olikin iloinen tanssi käynnissä. Mikäli haluaa perehtyä täysin kahvin historiaan, täytyy mennä aika-matka ihmisen alkujuurille. (Wild 2005, 17.)

Kahvi on yksi maailman juoduimmista juomista, mutta siltikään suurin osa maapallon ihmisistä ei tiedä juuri mitään sen historiasta. Tiedonpuute voi johtua siitä, että kahvin historiasta on monia eri tarinoita. Hauskojahan ne ovat, mutta eivät vakuuttavia.

Arkeologisten kaivausten perusteella kahvin historian uskotaan juontavan juurensa Etiopian maaperästä. Etiopiasta luonnonvarainen kahvi siirtyi ihmisten mukana kohti Jemeniä ja siitä kohti Eurooppaa. Kahvin historia linkittyy siis ihmiseen,

koska ihmisen syntyperä on jäljitetty Afrikkaan. (Paulig, Kahvin historia, 31.10.2011. Pendergras, 2010. Kartta - aukeama.)

2.2 Kahvikasvin viljely

Kahvinviljelyllä on hyvin työllistävä vaikutus. Monet kehitysmaiden asukkaat saavat elantonsa kahvinviljelystä. Yleensä kuulee puhuttavan kahvipensaasta, ja siltähän se usein kuvissa näyttääkin. Tosiasia on, että kahvikasvi voi täysikasvuisena kasvaa jopa 10 - metriseksi, joten kahvipuu lienee oikea ilmaisu. Ymmärrettävää kuitenkin on, että viljelijät pitävät kasvun maltillisena leikkaamalla kasvia säännöllisesti.

Kahvilajeja on olemassa yli 60 erilaista. Suomessa törmäämme useimmiten kahteen kaupallisesti merkittävimpään lajikkeeseen Arabicaan (*Coffea Arabica*) sekä Robustaan (*Coffea Canephora*). Viljelystä kahvista noin 65 % on Arabicaa ja noin 35 % Robustaa. Arabicaa arvostetaan enemmän sen monipuolisemman ja pehmeämmän maun ansiosta. Robustassa on vahva maku, jota suositaan tummaksi paahdetuissa kahvisekoituksissa. (Paulig, Kahvinviljely, 19.7.2011.)

Kahdessa tärkeimmässä lajikkeessa, Arabica ja Robusta, on huomattava määrä eroavaisuuksia. On siis huomioitava että viljely vaihtelee kummankin lajikkeiden kohdalla huomattavasti. Kahvia viljellään lukuisissa maissa kravun- ja kauriinkääntöpiirien välissä. Kääntöpiirien väliin jäävä alue tarjoaa suotuisat olosuhteet kosteuden ja lämmön puolesta kahvipuun kasvulle.

Kahvipuulle, *Coffea Arabica*, optimaalinen kasvulämpötila on 15–24:n celsiusasteen välissä. Mikäli lämpötila nousee yli 24:n celsiusasteen, lehdet kärsivät ja fotosynteesi vähenee. Kahvipuu on myös herkkä paleltumaan, joten lämpötila ei saa laskea alle 15:n asteen. Viljelyyn vaikuttaa myös ilmankosteus sekä tuuli. Voimakas sekä jatkuva tuuli voi aiheuttaa kitukasvuisuutta ja voimakasta kuivumista. Kahvipuu tarvitsee vettä kasvaakseen. Suotuisa sademäärä vuodelle on noin 1500 - 2500 mm.

Kahvin laadun kannalta on tärkeää, millaisessa maaperässä kahvia kasvatetaan. Vaihtoehtoja maaperän koostumukselle on monia: gneissi, kalkkikivi, basaltti ja tuliperäinen tuhka. Maaperän tulisi olla myös syvä, ei kovinkaan tiivis, ja sen tulisi läpäistä vettä. (Coffee, volume 4, R. J. Clarke & R. Macrae, 43–44.)

Korkeus merenpinnasta vaikuttaa kahvin kehittymiseen ja sitä kautta lopulliseen aromiin. Yleensä kahvi suosii korkeita paikkoja. Arabica-lajikkeelle optimi korkeus on 1000–2000 metriä ja robustalle 100–700 metriä. Korkeuserot selittävät lopullisen tuotteen laatueroja. Mitä korkeammalla kahvi kasvaa, sitä aromikkaampaa se on. Kahvipuu tuottaa valkoisia kukkia mitkä lajikkeesta riippuen kukkivat eri aikaan. Arabica puhkeaa kukkaan sadekauden jälkeen, ja Robusta kukkii säännöllisen epäsäännöllisesti. Kukkien tuoksu muistuttaa jasmiinia ja appelsiinia. Arabican marjat kypsyvät noin yhdeksässä kuukaudessa, ja Robustan marjat kypsyvät noin 10–11 kuukaudessa. Marjojen sisällä piilee kaksi siementä, joita kutsumme kahvin pavuiksi. (Paulig, Kahvinviljely, 19.7.2011.)

Lajikkeesta riippuen kahvipuu alkaa tuottaa marjoja 3- 4 vuoden jälkeen istutuksesta. Sadonkorjuujuhlia vietetään tämän jälkeen. Marjat ovat kypsinä tummanpunasaisia ja muistuttavat kirsikoita. Siksi niitä maailmalla kutsutaankin nimellä coffee cherry. Kahvipuut kasvavat yleensä vuoristoisella seudulla, jossa ei ole mahdollista kerätä koneellisesti marjoja. Kerättiinpä marjat käsin tai koneella on olemassa kaksi tapaa hoitaa keräys. Voidaan kerätä koko kasvin marjat yhdellä kertaa tai valikoida vain kypsät marjat ja kerätä satoa samasta kasvusta useaan otteeseen. Valikoidussa keräämisessä laatu on huippua, mutta työ on kallista. (International Coffee Organisation, Harvesting, 19.7.2011.)

2.3 Kahvi Suomessa

Suomessa ei kahvia kasvateta, kiitos maantieteellisesti täysin mahdottoman sijainnin. Four seasons – four reasons ei päde myöskään. Lumi- ja loskasateet eivät ole omiaan korostamaan Arabica - pensaan kaunista kasvua. Koska pavut rahdetaan Suomeen jostain muualta, on edes paahtimoiden hyvä olla kotimaisia.

Suomen ensimmäisen kahvipaahtimon (hyvin pienimuotoisen sellaisen) perusti C. F. Blomberg Helsinkiin vuonna 1883. Toiminta ei ollut suurta tai jälleenmyyjille suunnattua. Piakkoin perässä seurasi kuitenkin kaikille jo tutuksi tullut Gustav Paulig, jonka paahtimon toiminta käynnistettiin vuonna 1904. Pauligin paahtimo oli ensimmäinen, jonka toiminta oli suunnattu yksinomaan jälleenmyyjille. (Sipilä, 2007, 14.) Nykyisin, Pauligin-jättipaahtimon lisäksi, paahtimopalveluita ja toimintaa harjoittavat muun muassa tamperelainen Mokkaestarit, helsinkiläinen Kaffa Roastery sekä Turun ylpeys, Turun Kahvipaahtimo. (Mokkaestarit, 15.8.2011. Kaffa Roastery, History, 15.8.2011. Turun Kahvipaahtimo, Paahtimo, 15.8.2011.)

3 OPINTOJAKSON SUUNNITTELU

Opintojaksomme laajuudeksi muodostui kolme opintopistettä, mikä vastasi noin 80 tunnin opiskelumäärää. Kontaktiopetukseen varattiin 21 tuntia ja ryhmätyön valmisteluun varattiin 20 tuntia. Loput tunnit koostuivat tuntien omaksumisesta, Helsingin paahtimovierailusta sekä opintojakson aikana itsenäisestä perehtymisestä paikallisiin kahviloihin sekä uutisiin. Kahvi - opintojakso oli valittavana vapaasti valittavista opinnoista, ja se alkoi syksyn 2011 ensimmäisessä periodissa. Opintojaksoa pidettiin Fellmannian opetustiloissa. Viisi kontaktikertaa toteutettiin teorialuokahuoneessa, yksi kerta Fellmannian ATK-luokassa ja opintomatka Helsinkiin korvasi yhden kontaktikerran.

3.1 Ongelmalähtöinen oppiminen

Ongelmalähtöisen oppimisen (OLO) lähtökohtana on oppimisessa oleva ongelma tai kysymys, jonka opiskelija haluaa ratkaista. Opiskelijoilla on peruskäsitys kahvista sen pitkän historia ja globaaliuden ansiosta. Ilmoittautumalla opintojaksolle opiskelija haluaa ratkaista ongelman sekä hakea vastauksia kahviin liittyviin kysymyksiin. Ongelmalähtöisessä oppimisessä ei pyritä pelkästään opettamaan vaan luomaan perusta koko loppuelämän jatkuvalle jatkokouluttautumiselle. Tämä on tärkeää huomioitaessa kahvin kehityskulun tähän päivään saakka sekä tulevaisuuden ennakointi: ilmastonmuutos, kahvin yhdistäminen muiden makujen kanssa, kulutustottumukset sekä päivän trendit.

OLO:ssa ei kannusteta opiskelijoita keksimään jo olemassa olevaa tietoa vaan pyritään siihen, että opiskelijat tunnistavat tarvittavan tiedon ja soveltavat sitä oikeassa paikassa. Ulkoa opettelu vähenee ja kriittisen pohdiskelun taito kehittyy.

OLO:n juuret juontavat syvälle antiikin Kreikkaan ja Sokratesiin. Sokrates on esittänyt opiskelijoilleen ongelmia, joita heidän tuli ratkaista Sokratesin ohjauksessa ja auttaessa heitä kysymyksillä. Silloista mallia kutsuttiin sokraattiseksi vuoropuheluksi. Nykyään käytettävä ongelmalähtöinen opiskelu sai alkunsa Pohjois-Amerikassa 50–60-luvulla. Lääketiede ja teknologia olivat räjähdysmäisessä kas-

vussa ja luentojen tietotulva kasvoi kasvamistaan. Luentojen sekä kliinisen opetuksen huomattiin olevan opiskelijoille uuvuttavia ja opetusta voitiin luonnehtia epäinhimilliseksi. Kanadassa McMaster Universityn lääketieteellisessä tiedekunnassa otettiin käyttöön ohjausryhmäprosessi, millä pyrittiin korvaamaan aikaisempi opetusohjelma. Tämän uudistuksen avulla haluttiin luoda pohja koko elämän kestäväälle koulutukselle. (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2009, 262.)

Ongelmalähtöinen oppiminen saattaa opiskelijat sekä käytännönläheiset ongelmat yhteen. Käytännönläheiset ongelmat toimivat virikkeinä oppimiselle, mikä innostaa opiskelijoita kriittiseen pohtimiseen sekä tiedon arvioimiseen ja sen etsimiseen. OLO ottaa huomioon tärkeän seikan oppimisessa. On ilmeistä, että oppiminen on tehokkainta, kun opiskelijat osallistuvat aktiivisesti opetukseen.

OLO:n moraalinen näkökulma sopii opetustavaksemme, koska se kunnioittaa niin opiskelijaa kuin opettajaakin yksilöinä. Mielestämme oppimisen ei pidä olla yksisuuntainen prosessi vaan vuorovaikutuksellista kanssakäymistä. Emme myöskään ole opettajia vaan kahvin tulevia asiantuntijoita. (Boud & Feletti 1999, 15–57.)

3.2 Opintojakson opetusmenetelmien valinta ja arviointi

Opetusmenetelmäksi valitsimme ongelmalähtöisen oppimisen. Kahvin ollessa globaali nautintoaine uskoimme kaikilla opiskelijoilla olevan peruskäsityksen, mitä kahvi on ja miten sitä käytetään. Ongelmalähtöinen oppiminen osaltaan mahdollistaisi alkukipinän antamisen opiskelijoille aiheeseen ja loisi perustan koko elämän jatkuvalle jatkokouluttautumiselle. Meillä opintojakson pitäjillä ei myöskään ollut aikaisempaa opetustaustaa eikä sen suurempaa esiintymiskokemusta, joten halusimme opetusmenetelmäksi mahdollisimman vuorovaikutuspainotteisen tyylin. (Boud & Feletti, 1999.)

Ongelmalähtöisen oppimisen käyttäminen opetusmenetelmänä osoittautui hankalaksi, ja se toteutuikin opintojaksolla ainoastaan lähtötilanneselvityksessä (LIITE 4) sekä ryhmätöiden teossa. Luodessamme kysymyksiä sekä tehtäviä oppitunneil-

le haasteeksi nousi niiden pinnallisuus sekä opiskelijoiden alhainen aktiivisuus keskusteluissa. Emme pystyneet luomaan jokaiselle oppitunnille oppimisiongelmiä, vaan tuntien pitäminen muotoutui luentopainotteiseksi. Kursimme aiheet eivät edenneet luontevasti, vaan ne käsiteltiin irrallisina aiheina, jolloin emme voineet kutsua opetusmenetelmäämme vaiheittain eteneväksi, mikä on yksi ongelmalähtöisen oppimisen perusteista. (Lindblom-Ylänne & Nevgi 2009, 263.)

Opetustilojen käyttö rajasi opetusmenetelmän toteuttamista. Teorialuokkahuoneessa emme voineet tehdä itse kahvijuomia, vaan valmistus täytyi näyttää videolla. Fellmannian tiloissa ei myöskään ole espressokonetta, jolla olisimme voineet harjoitella espresso-pohjaisten juomien valmistusta opintojaksosuunnitelman mukaisesti. Kahdelle kerralle saimme Fellmannian ravintolasta lainaksi kahvikupit kahvin maistelua varten. Maistelu toteutettiin pienryhmissä laitteiston rajoittaessa kahvin valmistusta koko ryhmälle kerralla.

Opintojakson hyväksytysti suorittamiseen vaadittiin läsnäolo, ryhmätyö sekä aktiivisuus tunneilla. Hyväksyimme yhden poissaolon, joka tuli korvata tieteellisen artikkelin referoinnilla. Artikkelit valitsimme International Coffee Organisationin internet sivuilta, koska sieltä löytyi ajankohtaisia sekä asiapainotteisia artikkeleita. Rajasimme poissaolo kiintiön yhteen poissaoloon, koska kontaktikertoja oli kokonaisuudessaan vain seitsemän.

Ryhmätöiden osuus opintojaksosta oli suuri, ja ne olivat toteutettu annettujen ohjeiden mukaisesti. Ohjeet ohjasivat opiskelijoita luomaan liian samanlaisia esityksiä, jotka alkoivat puuduttaa kuuntelijoita kerta toisensa jälkeen. Ryhmätöiden ryhmät muodostettiin ottamalla luku kymmeneen, ja jokainen numero oli oma ryhmänsä. Tällä pyrimme siihen, että opiskelijat olisivat eri ryhmissä, joihin he itse ryhmäänsä valitessaan hakeutuisivat. Halusimme työntää opiskelijoita pois heidän mukavuusalueiltaan.

Ryhmätyöaiheiksi valitsimme: kaksi merkittävintä kahvilajiketta, Coffea Arabica ja Coffea Canophora; kahvien alkuperämaita: Brasilia, Kenia, Guatemala, Papua-Uusi-Guinea, Kolumbia, Vietnam ja Etiopia; sekä kahvin ja alkoholin suhde. Halusimme opiskelijoiden ryhmätöiden kautta ymmärtävän kahvin monimuotoisuu-

den ja globaaliuden. Kahvin ja alkoholin suhteen halusimme tuoda kaikkien tietoisuuteen. Suurin osa opiskelijoista oli Lahden ammattikorkeakoulun Matkailun alalta.

Ryhmät antoivat vertaisarvioinnin toisilleen ryhmätyöesityksestä. Vertaisarvioinnissa ryhmät arvioivat toisten ryhmien esiintymistaitoa, esityksen asiasisältöä sekä monipuolisuutta ja antoivat numeraalisen arvosanan välillä 0- 5.

3.3 Opintojakson tavoitteet

Tavoitteiden asettamista voidaan pitää erityisen tärkeänä, koska se ohjaa opetuksen suunnittelua. Tavoitteet eivät ole pelkästään opintojaksoesitteeseen kirjattua tietoa, vaan parhaimmillaan osa opettajan apuvälineitä. Tavoitteet ohjaavat myös opiskelijoiden mielenkiinnon suuntautumista. Jos opiskelijat tietävät, mitä heidän tulisi oppia, osaavat he suunnata mielenkiintonsa ja käytettävissä olevan energian paremmin sen saavuttamiseksi. Opintojakson loputtua myös onnistumisten ja epäonnistumisten sekä opiskelijoille arvioinnin tekeminen on helpompaa, kun tiedetään, mitkä ovat olleet opintojakson alkuperäiset tavoitteet. (K. Uusikylä & P. Ationen, 60–61.)

Koska vastaavaa opintojaksoa kahvista ei ole pidetty Lahden ammattikorkeakoulussa, päädyimme tutkailemaan samassa opinahjossa tarjottavia olut- sekä viinipintojaksoja suurennuslasin alla valmiin opintojaksopohjan toivossa.

Opettajiemme aikaisemmin pitämät opintojaksot muista nautintoaineista antoivat suunnan siitä, minkälaisia oppimistavoitteita opintojaksolle tulisi asettaa. Koska kahvia ei myöskään käsitelty millään koulun opintojaksolla muutamaa sivulausetta lukuun ottamatta, muodostivat opintojakson perusraamit kahvin yleistiedot, historia sekä erikoiskahvien tuntemus.

Työelämälähtöisyys tuli tarkkaan huomioiduksi, tulisihan suurin osa opiskelijoista työskentelemään jossain vaiheessa uraansa enemmän tai vähemmän suorasti kahvin kanssa. Lähes jokaisessa ravintolassa, baarissa, hotellissa tai eräkeskuksessa

on kahvinkeitin tai edes mahdollisuus kahvinkeittoon - jos ei myyntitarkoitukseen niin henkilökunnan omaan käyttöön. Opintojakson päätavoitteeksi muodostui loppulta antaa opiskelijoille kahvista kattavat yleistiedot, joita he voisivat käyttää osana ammatillista osaamistaan. Yleistietonimikkeen alle sisällytimme kahvin historian, viljelyn ja valmistusprosessin.

Toisena tavoitteena oli antaa opiskelijoille selkeä kuva espressopohjaisista kahveista. Erehdyimme käyttämään opintojakson tavoitteiden määrittelyssä ilmausta erikoiskahvit, joka on osaltaan saattanut hämmentää opintojaksolle tulleita opiskelijoita. Pyrkimyksenä oli havainnollistaa opiskelijoille espressopohjaisten juomien tekoa ja parhaimmassa tapauksessa antaa jokaisen itse kokeilla espresson, cappuccinon ja latten tekoa. Halusimme myös selkeyttää juomien välillä vallitsevia vivahte-eroja. Se, myykö asiakkaalle Cafe Au Lait ´n Caffè Latten sijaan, ei ole yksi ja sama asia, koska ne ovat kaksi aivan eri kahviuomaa. Laajensimme kesken opintojakson espressopohjaisten juomien tekoon tarkoitetut tavoitteet koskemaan myös suodatinkahveja. Alkuperäisten tavoitteiden määrittelyn jälkeen saimme uutta tietoa vallitsevista kahvitrendeistä, jotka puolsivat suodatinkahveja, joten linkitimme ne espressojen kylkeen.

Tavoitteisiimme kuului myös selventää eroja eri maiden kahvilaatujen välillä ja antaa opiskelijalle kuva näiden eroavuuksien syistä. Tämä tavoite oli tarkoitus saavuttaa opiskelijoiden itsensä pitämällä esityksillä eri maiden kahvikulttuureista ja kahvilaaduista. Opiskelijoille suunniteltiin myös kahvi-cupping, jossa maistel-taisiin jonkin maan omaleimaisinta/omaleimaisimpia kahveja.

Opintojakson alettua keräsimme ensimmäisellä oppitunnilla suullisesti tietoja opiskelijoilta kahvin kiinnostavuudesta sekä heidän suhteestaan kahviin. Suurin osa paljastui satunnaisjuojiksi, muutaman ollessa täysin riippuvainen kahvista. Suurinta osaa opintojaksolle tulleista kiinnostivat erityisesti erikoiskahvit.

Opintojaksokuvaus ja oppimistavoitteet painettiin Lahden ammattikorkeakoulun avoimen ammattikorkeakoulun opinto-oppaaseen. Muutokset tavoitteisiin teimme opintojakson hyötynäkökohtia ajatellen, niin sanotusti ”on the run” parhaaksi katsomallamme tavalla.

3.4 Lähteiden esittely

Googlattuna kahvi tarjoaa noin 3 miljoonaa tulosta, coffee - sanalla reilu 200 miljoonaa.

Koska lähteitä oli olemassa niin elektronisessa kuin kirjallisessakin muodossa, suurimmaksi ongelmaksi muodostui sopivimpien lähteiden löytäminen. Koska kummallakaan opintojakson opettajista ei ollut aikaisempaa kokemusta opetustyöstä, olisi lähteiden syvälinen ymmärtäminen erityisen tärkeää, jotta itse opetustilanteet olisivat sujuvia. Normaalin lähteiden tutustumisen lisäksi kävimme Pauligin järjestämän Baristan perusteet -kurssin, jolla opimme perustiedot kahvista ja pääsimme tutustumaan niin espressojen tekoon kuin espressolaitteisiinkin.

Kirjallisista lähteistä aineistojen tukipilareiksi muodostuivat kahviguru William H. Ukersin *All About Coffee* (2009), Alain Stellan *Book of Coffee* (1997) sekä Mark Pendergrastin *Uncommon Grounds: History of Coffee And How It Transformed The World* (2010). Ukersin monisataisivuisessa teoksessa kahvi käsitellään perusteellisesti, ja se onkin yksi vanhimmista kahvia perustavanlaatuisesti käsittelevistä kirjoista, joka on saatavilla. Kirjassa kahvi käsitellään perusteellisesti lähtien historiasta päätyen erilaisten paahdotusmenetelmien kautta kahvilakulttuuria käsittelevään osioon. Kirjan luonteva kulku kahvin historiasta alkaen päättyi myös opintojaksolle; ennen sen syvempää kahviopetusta kävimme kahvin historian lävitse.

Alain Stellan *Book of Coffee* (1997) toimi Ukersin kirjaa uudempana lähteenä, ja se keskittyi kahvin yksityiskohtaisten tietojen sijaan antamaan selkeämmän kuvan eri puolilla maailmaa vallitsevasta kahvikulttuurista. Kirjassa keskityttiin eri kahvimaiden vallitseviin eroihin viljelysmenetelmissä sekä kahvin laadussa. Tämä antoi avut tarkkailla opiskelijoiden ryhmätöitä kriittisemmin ja tarjosi paremmat ohjat kahvikulttuurin ymmärtämiselle. A. Stellan käsittelee kirjassaan myös kahvilakulttuurin syntyä ja etenemistä, joka linkittyi osaksi opintojaksomme myöhempiä tunteja.

Kahdesta yllämainitusta kirjasta poiketen Pendergrastin kirja ei suoranaisesti päätenyt lainatuksi tuntien opetusmateriaaliksi. Kirja kertoo kahvin historian linkittä-

en sen vallitseviin poliittisiin tilanteisiin ja osaksi Ranskan vallankumousta sekä siirtomaakauppaa. Ilman Pendergrastin kirjaa olisi kahvin syvin olemus ja sen vaikutus maailmaan jäänyt täysin huomiotta. Mainittakoon, että Pendergrastia pidetään yhtenä tämän hetken merkittävimmistä kahvikirjailijoista. Varsinkin kirjan osuutta kahviloiden kehityksessä sekä niiden vaikutuksessa vallitseviin paikallisiin oloihin sovellettiin sopivin osin opintojaksollamme, vaikkakaan kahvilakulttuurin tuntemus ei ollut merkittynä oppimistavoitteisiin. Sähköisistä ja suomalaisista lähteistä suurimpaan rooliin nousivat Pauligin sivut (<http://www.paulig.fi>) sekä paahtimoyhdistyksen ylläpitämä kahvi.net (<http://www.kahvi.net>). Paahtimoyhdistyksen kahvi.net on suomalaisittain laajin kahviportaali ja sen päätehtävänä onkin tarjota tietoa kahvista sekä sen terveysvaikutuksista. Kahvi.net tarjosi myös kattavan määrän suomalaisten kahvin käyttöön liittyviä taulukoita ja tilastoja. Myös maailmankauppaa koskevat tilastot oli huomioitu. Pauligin sivusto toimi avustavana ja täydentävänä lähteenä, josta perustiedot liittyen kahviin ja sen paahtamiseen sekä uuttamiseen olivat helposti saatavilla sekä jalostettavina osaksi opintojakson oppimateriaalia.

Kolmanneksi huomioitavaksi sähköiseksi lähteeksi nousivat kahvin kattojärjestön International Coffee Organizationin sivut (<http://www.ico.com>), jotka tarjosivat kahvin perustietouden lisäksi huomattavan määrän статистиikkaa liittyen kahvin valmistukseen sekä kulutukseen. YK:n alaisen ICO:n julkaisemat luvut toimivat kahvi.netin ja muiden vastaavien sivustojen lukujen pohjana. Sivustoilla kerrotaan perusteellisesti myös erilaisten sertifikaattien (UTZ, Fairtrade...) tiedot, jota käytimme pohjana kestävästä kehitystä sivuavalla oppitunnillamme. ICO:n sivuilla oli löydettävissä myös uusimmat kahviaiheiset uutiset, joita ei tosin (opintojakson laajuus-huomioiden) juurikaan käsitelty.

Näytimme oppitunneilla myös Jim Jarmuschin elokuvan Kahvia ja tupakkaa. Koimme sen tuovan opintojaksolle hieman erilaista lähestymistapaa kahviin. Eri-laisella tarkoitamme kahvin osallisuutta sosiaalisuuteen, ihmistuhteiden muodostumiseen, markkinatalouteen sekä riippuvuuteen.

Isossa roolissa olivat myös lukuisat muut internetlähteet, jotka valikoitiin listalle niiden visuaalisuuden vuoksi. Koska emme voineet teorialuokahuoneessa de-

monstroida espressojen tekoa, tehtiin se internetin avustuksella. Kaikki käytetyt internet-lähteet on lueteltu Oppituntien lähteet -osiossa.

Opintojaksoa suunniteltaessa tutkimme myös David J. Clarken kahviraamattusarjaa, mutta sen liian tieteellisen tiedon takia jätettiin kirjat lähes tyystin käyttämättä lähteinä.

3.5 Kahvi, pensaasta kuppiin Opintojakso

Seuraavissa alaluvuissa avaamme opintojakson kuusi kontaktikertaa sekä Helsingin paahtimo- ja kahvilavierailua. Tekstistä ilmenee myös tuntien toteutustavat sekä oppitunneilla näytetyt videot ja luetut artikkelit.

3.5.1 Kahvi - opintojakson lähtölaukaus

Kahvi, pensaasta kuppiin Opintojakso pääsi alkamaan kesällä sovittujen aikataulujen mukaisesti tiistaina syyskuun 6. päivä 2011 kello 17.15. Opintojakson pitopaikaksi oli valikoitunut uudistuneen oppimiskeskus Fellmannian luokkahuoneisto nro 503, jossa oli tarkoitus pitää kaikki tunnit. Opintojakson kesto oli rajattu seitsemään oppituntiin. Opintojaksollemme oli ilmoittautunut ennen viimeistä viikkoa alle 15 opiskelijaa. Opintojakson alkaessa opiskelijoiden lukumäärä oli kuitenkin noussut jo yli maksimin, kolmenkymmenen.

Ensimmäinen oppitunti käytettiin opiskelijoiden ja itsemme esittelyihin. Halusimme saada opiskelijoista pikaisen kuvan sekä selvittää millaiset odotukset heillä oli opintojakson suhteen. Annoimme opiskelijoille myös vapaan sanan sen suhteen, mitä he kaikista eniten haluaisivat opintojaksolta. Tällä otettiin opiskelijat mukaan määrittelemään oppimistavoite, jonka ideana oli sitouttaa opiskelijat entistä tiiviimmin opintojen sisältöön ja oppimiseen. (Lindblom-Yläne & Nevgi, 2009.) Tutustuminen opiskelijoihin tehtiin vuoronperään. Jokainen kertoi jotain itsestään, odotuksista kurssin suhteen sekä muistoistaan kahveista. Itsestämme kerroimme olevamme Lahden ammattikorkeakoulun viimeisen vuoden opiskeli-

joita, joiden opinnäytetyöksi alkava opintojakso muodostuisi. Esittelimme lyhyesti myös työhistoriamme.

Ennen esittelyä opiskelijoilla teetettiin nimettömänä vastattava 25 kysymystä sisältänyt kahvitietovisa (LIITE 4). Kysymykset olivat monivalintakysymyksiä. Tietovisan tarkoituksena oli kerätä vertailupohja opintojakson lopussa toistettavaa visailua varten. Vertailun tulokset käydään lävitse raportin myöhemmässä vaiheessa.

Opiskelijoiden esittelykierroksen loputtua kävimme opintojakson aikataulun, sisällön sekä pakolliset kuormittavuuslaskelmat lävitse powerpoint-presentaatioina. Kerroimme opiskelijoille opintojakson painottuvan läsnäoloon ja yhden oppituntin poissaolon olevan korvattavissa referaatilla valitsemastamme kahviihmisestä artikkelista. Opiskelijoille esiteltiin myös heidän ryhmätyöaiheensa. Kävimme pikaisesti lävitse myös valitsemamme pedagogisen mallin, joka tässä tapauksessa oli ongelmalähtöinen oppiminen.

Oppitunti oli lopetettava oletettua aikaisemmin, koska Fellmannian opiskelija-avajaiset olivat päällekkäin opintojaksoimme kanssa. Tämän seurauksena päätimme tiivistää seuraava oppituntia, jotta saisimme kiinni menetetyn ajan.

3.5.2 Kahvin historiaa ja viljelyä

Toinen opintojakson oppitunti, joka pidettiin 13.9.2011, aloitettiin läsnäoloseurannalla, jonka perusteella saimme rungon opintojakson opiskelijaluetteloon. Ensimmäiseltä tunnilta poissaolleet opiskelijat ohjattiin mukaan opintojaksolle, ja heidät sijoitettiin tunnin jälkeen ryhmätyöryhmiinsä. Lupasimme lähettää poissaolleille opiskelijoille referoitavan artikkelin seuraavan viikon kuluessa, jotta he pääsisivät tekemään tätä ryhmätyön ohessa.

Tutustuimme kahvin historiaan diaesityksen avulla ja kyselimme opiskelijoilta, josko heillä olisi arvioita kahvin synnystä. Historiaa käsiteltiin aina kahvin synnystä sen Suomeen rantautumiseen asti. Kahvin historiasta Suomessa kävimme

lävitse vain pääkohdat (milloin, miten, kulutus...). Näytimme opiskelijoille myös YouTubesta kahvia käsittelevän lyhytvideon, jota ei ensimmäisellä tunnilla voitu näyttää teknisten ongelmien takia. Historian lisäksi tunnilla käsiteltiin aihealuetta kahvin viljely. Aihealuetta alettiin käydä lävitse PowerPoint-diasarjalla.

Olimme tavanneet vapaa-ajallamme, ennen toista oppituntia, Suomen baristamaajoukkueen kapteenin Roman Kolpatskin, jonka kanssa olimme keskustelleet tulevista ja nykyisistä kahvitrendeistä. Kolpatskin avulla pääsimme tutustumaan myös hieman harvinaisempiin suodatinkahvin valmistusmenetelmiin. Esittelimme opiskelijoille nämä menetelmät videoiden avulla toisen oppitunnin aikana.

3.5.3 Cuppingia ja opiskelijoiden ryhmätöitä

Viljelyn jäätyä kesken aihealueena jatkoimme siitä kolmannella oppitunnilla, 20.9.2011. Viljelyn läpikäymistä jatkettiin PowerPoint-diasarjojen avulla. Mukaan oli liitetty myös muutamia YouTube-pätkiä, joilla saimme kahvin viljelystä huomattavasti selkeämmän kuvan kuin vain luennoimalla. Viimeistään tällä tunnilla ymmärsimme, ettei ongelmalähtöinen opetus sovellu opintojaksollamme käytettäväksi opetusmenetelmäksi. Tällä oppitunnilla pääsimme käyttämään myös ATK-luokkaa ryhmätöiden tekemistä varten.

Kolmanneksi oppitunniksi olimme varanneet käyttöön ATK-luokan ryhmätöiden tekemistä varten. Opiskelijoille tarjottiin myös kahvimaistiaiset edeltävällä tunnilla päätetyn maanosan kahvista. Päätös osui kahvin historian takia Afrikkaan, josta kahviksi valikoitu etiopialainen Yirgacheffe -nimike. Yirgacheffe on kansainvälisesti hyvin tunnettu ja arvostettu kahvi, jonka ominaismaku on yksi voimakkaimista. Kahvi jauhettiin valmiiksi Tampereella suodatinkoneeseen sopivaksi, josta se tuotiin Lahteen käytettäväksi. Kahvin maulle idyllisin vaihtoehto olisi ollut paikan päällä jauhaminen, mutta kahvimyllyn puutteen vuoksi tämä jäi toteuttamatta.

Opiskelijat jaettiin kahvinmaistelua varten kolmeen eri ryhmään, jotka vuorollaan tulivat seuraamaan suodatinkahvinkeitin oikeaoppista käyttöä ja maistamaan

Yirgacheffeä. Kahvia keitetessä kävimme lävitse suodatinkahvin makuun vaikuttavat asiat aina veden puhtaudesta, käytettävien suodatinpaperien vaikutukseen ja kahvin oikeaoppiseen annostelumäärään. Kahvin maistelun ohessa keskustelimme Yirgacheffen makuvivaihteista ja voimakkuudesta. Opiskelijoiden oma-toiminen keskustelu jäi melko vähäiseksi, minkä takia opettajat joutuivat ohjaamaan keskustelua kohti oikeita uomia.

Maistelujen loputtua kävimme lävitse ensimmäiset ryhmätyöt. Tunnin loppuksi näytimme dokumenttipätkän kahvin viljelystä Etelä-Amerikassa. (The Mexican Coffee Co, Full documentary, 20.9.2011)

3.5.4 Kahvia & tupakkaa, ryhmätöiden jälkeen

Neljänneksi oppitunniksi, 27.9.2011, oli suunniteltu Suomen baristamaajoukkueen kapteenin Roman Kolpatskin vierailu. Kolpatskin oli tarkoitus esitellä opiskelijoille erikoisempia suodatinkahvimenetelmiä sekä näyttää espressojenteon perusteet. Opiskelijoilla olisi ollut mahdollisuus kysellä alan ammattilaiselta baristan työstä sekä muutenkin tentata häntä kahveista. Tämä kuitenkin peruuntui vierailijan aikataulujen muututtua, eikä korvaavaa vierailijaa enää ehditty hankkia. Vierailun takia myös opintojakso-ohjelmaa muokattiin ja neljäs tunti pyhitettiin ryhmätöiden esittelylle sekä Jim Jarmuschin ohjaamalle Kahvia & tupakkaa - elokuvalle.

3.5.5 Kahvista kulttuuriksi

Viides oppitunti, joka pidettiin 4.10, aloitettiin katsomalla Kahvia & tupakkaa - elokuva loppuun, minkä jälkeen aiheena olivat ryhmätyöt sekä kahvilakulttuuri; niin Suomessa kuin maailmalla. Suomalaiseen kahvilakulttuurin pureuduttiin powerpointtien ja ryhmäkeskustelun avulla. Opiskelijoille annettiin luettavaksi Aromi-lehdessä julkaistu artikkeli kahvin trendeistä. (A. Lahnajärvi, Kahvia kuppi kerrallaan, syyskuu 28.2011.) Opiskelijoille annettiin artikkelin purkamisen avuksi lista kysymyksistä, joihin heidän piti poimia vastaukset lehtiartikkelista. Lopuk-

si artikkelista käytiin yhteinen keskustelu ja sen pääsisältö purettiin auki ja näin pureuduttiin mahdollisiin tuleviin ja Suomessa jo vallitseviin kahvitrendeihin. Näytimme opiskelijoille myös videon (A. Solum, The Monocle Briefings, best Cafes, 27.9.2011.), jonka pohjana olivat neljä erilaista, ympäri maapalloa sijaitsevaa kahvilaa, jotka edustavat nykypäivän erilaisia kahvilatrendejä.

3.5.6 Helsinki -vierailu

Halusimme järjestää vierailun Helsinkiin, koska kahvikulttuuri on pidemmällä siellä kuin Lahdessa. Saimme sovittua tutustumisen helsinkiläiseen pienpahtimoon toisen pahtimon omistajan Svante Hampfin kanssa. Pahtimo oli Kaffa Roastery (www.kaffaroastery.fi), ja se toimii Helsingin Punavuoreessa Pursimiehenkadulla. Helsingin matkalla korvasimme yhden kontaktikerran. Suunniteltaessa matkan ajankohtaa kohtasimme organisointiongelmia, koska opintojaksoamme pidettiin tiistai-iltaisina ja pahtimolle kävi vierailuajankohdaksi keskiviikko, torstai tai perjantai. Opiskelijoilta tiedusteltaessa, mikä ajankohta heille sopisi, saimme paljon eroavia ajankohtia. Päädymme kompromissiratkaisuun, ja ajankohdaksi päätettiin torstaipäivä 13.10.2011. Tämä päivämäärä sopi suurimmalle osalle opiskelijoita sekä pahtimolle. Oli suorastaan mahdotonta saada kaikki opiskelijat osallistumaan Helsingin matkaan, joten teimme korvaavan vaihtoehdon matkalle. Opiskelijan tuli tehdä kahdesta eri kahvilasta esittely, josta kävi ilmi, mistä kahvilasta on kyse, yleinen esittely kahvilasta, kahvijuomien laatu, hintataso, palvelun laatu ja lyhyt tuoteiden kuvaus.

Lahden ammattikorkeakoulu tuki matkaa korvaamalla matkakulut opiskelijoille. Pahtimo Kaffa Roastery ei myöskään ottanut korvausta vierailusta, joten opiskelijoille ei tullut kuluja vierailusta. Helsingin matkalle osallistui 21 opiskelijaa. Pahtimo oli asettanut maksimin vierailijoiden määräksi kerrallaan 10–15 henkilöä, joten jaoimme ryhmämme kahteen eri pienryhmään. Halusimme näyttää opiskelijoillemme kahvilakulttuuria Suomessa, joten päätimme käydä helsinkiläisissä kahviloissa kahvilla omakustanteisesti. Kahviloihin emme ottaneet etukäteen yhteyttä, vaan halusimme realistisen kuvan normaalista päivästä kahvilassa. Ensimmä-

mäisen ryhmän mennessä paahtimolle toinen ryhmä kävi kahvilassa. Paahtimovierailuun oli varattu aikaa 45 minuuttia per ryhmä.

Paahtimolla saimme englanninkielisen esittelyn paahtimon tiloista, paahtamisprosessista sekä lyhyen yritys esittelyn. Saimme myös tutustua eri kahvilajikkeisiin raakakahvin muodossa sekä yleistä tietoa kahvin matkasta kahvitilalta paahtimoon. Paahtimolla opiskelijamme pääsivät testaamaan cuppingia, eli kahvinmaistamista. Paahtimoesittelyn jälkeen siirryimme paahtimon tiloissa olevaan kahvilaan, jossa sen hetkinen barista esitteli Latte Artea sekä kertoi baristan työnkuvas- ta ja tulevaisuuden näkymistä. Lopuksi ryhmälle näytettiin suodatinkahvin valmistukseen tarvittavia eri välineitä ja käytiin lyhyesti läpi, kuinka valmistus onnistuu näillä välineillä. Vierailuun varattu aika ylittyi molemmille ryhmillä, ja vierailut kestivät noin 60 minuuttia.

3.5.7 Kahvia ja pullaa sertifioidusta kahvista

Viimeisellä oppitunnilla, 18.10.2011, halusimme tarjota opiskelijoille klassisen kahvin ja leivonnaisen yhdistelmän, Pauligin Juhla Mokkaa ja pullapitkoa. Oppitunnit alkoivatkin kahvinkeitolla ja nimenhuudolla. Läsnaoloseurannan jälkeen kävimme kahvikupposten kanssa läpi edellisen viikon Helsinki - vierailua, mistä opiskelijat olivat mielissään. Vierailun purun jälkeen viimeiset ryhmät esittivät ryhmätyönsä, mistä luontevasti siirryimme viimeiseen opetettavaan asiaan sertifi- kaatti-kahveihin. Saatuamme viimeisenkin aiheen luennoitua aloimme lopetella yhteistä taivaltamme opiskelijoiden kanssa. Keräsimme opintojaksopalautteen ja toistimme ensimmäisellä tunnilla olleen tietovisan saadaksemme kontrastia mah- dollisesti opittuihin ja oppimattomiin asioihin.

3.6 Opintojaksosta saatu palaute

Kahvi, pensaasta kuppiin Sana on vapaa!

Opintojakson päätteeksi opiskelijoilta kerättiin opintojaksopalaute. Palautteen antaminen tapahtui nimettömänä vastaten avoimiin kysymyksiin palautelomakkeessa (LIITE 7). Palautteella pyrittiin keräämään tietoa opintojakson tarpeellisuudesta, opetustapojen toimivuudesta, käytetyistä työtavoista sekä opettajien onnistumisesta. Palautelapussa oli myös jätetty avoin kohta kaikille mahdollisille risuille ja ruusuille. Opintojaksoa ei pyydetty arvioimaan numeerisesti 1-5 -asteikolla, eikä jokaisen kontaktiopetuskerran jälkeen kerätty erikseen palautetta. Palaute kerättiin vain opintojakson viimeisen tunnin jälkeen. Yhteensä palautetta saatiin 26 opiskelijalta. Opiskelijoiden mielestä opintojakso oli vastannut sisällöltään opintojaksokuvausta, ja suurin osa tunsu omaksuneensa opintojaksolla opetetut ja läpikäytyt asiat, toki hajaääniäkin kuului.

"En lukenut kurssikuvausta kovin tarkkaan... mutta mielikuva on, ettei vastannut." (Vastasiko kurssin sisältö mielestäsi kurssikuvausta?, 18.10.2011)

"Olisin halunnut oppia vielä enemmän erikoiskahveista, esim. valmistutavoista ja minkälaisia laseja/kuppeja käytetään. Muilta osin kyllä." (Tunnetko omaksuneesi kurssin sisällön ja päässeesi omiin tavoitteisiisi?, 18.10.2011)

Kurssin uudestaan järjestäminen sai myös joukon ääniä, parannusehdotusten kera.

"Kyllä, mutta käytännön harjoitusten kanssa." (Olisiko kurssi syytä järjestää myös tulevaisuudessa?, 18.10.2011)

"Kyllä, mutta toteutustapa hieman eri :)." (Olisiko kurssi syytä järjestää myös tulevaisuudessa?, 18.10.2011)

Kysyttäessä mitä opiskelijat jäivät erityisesti kaipaamaan kurssilla, selkeimmin nousi esiin halu oppia käytännössä eri kahvinvalmistustapoja.

"Lähinnä haluaisin oppia eri kahvinvalmistustavoista käytännössä."

(Kaipaisitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä?, 18.10.2011)

"Eri kahvin valmistutavoista ja konkreettista tekemistä." (Kaipaisitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä?, 18.10.2011)

"En varsinaisesti, mutta toteutustapaa voisi kehittää." (Kaipaisitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä?, 18.10.2011)

"Espressokahvien valmistuksesta ja erityisesti käytännön osuudesta." (Kaipaisitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä?, 18.10.2011)

Mielenkiintoisimpaan osuuteen eli opettajien opetuksen arviointiin vastattiin monin eri sanankääntein, mutta palautteen päävire oli positiivinen.

"Hyvin, siihen nähden, että ovat opiskelijoita." (Kuinka koet kurssin opettajien onnistuneen tehtävissään? 18.10.2011)

"OK" (Kuinka koet kurssin opettajien onnistuneen tehtävissään? 18.10.2011)

"Hyvin! Olitte perehtyneet itsekin tosi paljon aiheeseen ja olitte innokkaita kahvista!" (Kuinka koet kurssin opettajien onnistuneen tehtävissään? 18.10.2011)

"Hyvin pojat veti ja selvästi piti aiheesta." (Kuinka koet kurssin opettajien onnistuneen tehtävissään? 18.10.2011)

"Hienosti. Pojat otti härkää sarvista ja teki jtn, mikä ilm. oikeasti heitä itseäänkin kiinnosti." (Kuinka koet kurssin opettajien onnistuneen tehtävissään? 18.10.2011)

Jotta opintojaksosta ei saisi opiskelijoiden palautteen mukaisesti liian positiivista kuvaa, on hyvä lopuksi käydä läpi ruusuista ja risuista ne risut.

"No olis ollu kiva päästä tekeen eri kahveja." (Ja sit loppuun viel risut ja ruusut ja kehitysehdotukset, 18.10.2011)

"Ei esitelmiä noin samankaltaisista lähtökohdista." (Ja sit loppuun viel risut ja ruusut ja kehitysehdotukset, 18.10.2011)

"Nääh. Kurssi oli poikien näköinen & toimiva "Yksi tykkää". " (Ja sit loppuun viel risut ja ruusut ja kehitysehdotukset, 18.10.2011)

3.7 Opintojaksolle tuottamamme materiaali

Lahden Ammattikorkeakoululle tuotettua Kahvi, pensaasta kuppiin -opintojaksoa varten tuotettiin aimo kasa dioja. Jokaisella oppitunnilla käytiin tietty määrä dioja lävitse. Dioja ei painotettu kuitenkaan liikaa, koska emme halunneet pitää oppituntia liian luentopohjaisena. Liitteenä löytyy ensimmäisen oppitunnin diasarja, jossa käydään opintojakson tavoitteet lävitse. Opiskelijoita varten diat olivat saatavilla sähköpostien muodossa. Kaikille niitä ei kuitenkaan lähetetty, vain pyynnöstä.

Opiskelijoiden läsnäolojen seuraamista varten teimme Excel-taulukko-ohjelmalla taulukon (LIITE 1), jota pidimme tunneilla mukana ja johon keräsimme läsnäolomerkinnät. Läsnäolojen seuraaminen tapahtui nimenhuudolla. Tehtäväpalautuksia varten emme tehneet omaa taulukkoa, vaan hoidimme asian vanhan koulukunnan tyyliin tukkimiehenkirjanpidolla. Tämä osoittautui lopulta huonoksi ratkaisuksi epäjärjestelmällisyytemme vuoksi.

PowerPointien lisäksi opiskelijoita varten luotiin tietovisa (LIITE 4) sekä palautelomake (LIITE 7). Normaalin tuotetun materiaalin lisäksi teimme opiskelijoita

varten Facebook-ryhmän

(<http://www.facebook.com/#!/groups/269460646405899/>), jonne linkitimme ajan-kohtaisia ja kiinnostavia kahvi aiheisiä linkkejä. Facebook-ryhmän käyttö helpotti myös yleistä kontaktinpitoa opiskelijoiden ja opettajien välillä.

4 POHDINTA

Kahvi, penssaasta kuppiin - Hyhyi, EUROSHOPPERIA!

Opinnäytetyön tärkeimpänä tavoitteena oli tarjota restonomiopiskelijoille, kuin myös muillekin, mahdollisuus kahviaiheisen opintojakson käymiseen, koska tällaista mahdollisuutta ei koulussamme vielä ollut. Lähimmät mahdolliset kahvikoulutukset järjestettiin Helsingissä Pauligin toimesta. Päivän kurssin maksaessa 170 euroa ei monella restonomiopiskelijalla ole varaa osallistua koulutukseen, vaikka aihe olisi kiinnostava. Päällimmäisen tavoitteen, eli opintojakson tuottamisen opiskelijoille, voidaan sanoa onnistuneen, koska opintojakso saatiin pidettyä aikataulunsa mukaisesti.

Itse opintojakson päätavoite oli tarjota opiskelijoille kahvista perustiedot, joita he voisivat soveltaa itselleen parhaaksi näkemällään tavalla työelämässä ja myös vapaa-ajalla. Mitään virallista "kahvitietämys" -kyselyä ei kerätty, vaan oppimista pyrittiin kartoittamaan vapaamuotoisella kahvisailulla, jonka tulokset on käyty lävitse jo raportin aikaisemmassa osassa. Jotta oppimisesta olisi saatu tarkempaa tietoa, olisi meidän opettajina ja opintojakson suunnittelijoina pitänyt kiinnittää suurempaa huomiota visailun kysymyksiin ja vastausvaihtoehtoihin. Kyselystä olisi voinut tehdä myös laajemman, jolloin opiskelijoiden oppimasta, suodattamasta ja omaksumasta aineksesta olisi saatu parempi kuva. Koska opintojaksolla ei myöskään teetetty loppupenttiä, jää tarkka tieto opintojakson päätavoitteen saavuttamisesta hienoisen savuverhon taakse.

Tietovisan vastauksia tarkasteltaessa voidaan sanoa kahvitietouden nousseen huomattavasti. Ensimmäisellä kerralla tehdyssä kyselyssä oikeita vastauksia kaikkiin kysymyksiin oli yhteensä 294, maksimin ollessa 600 (visailuun vastanneita

24 kpl). Vääriä vastauksia sen sijaan oli 306, enemmän siis kuin oikeita. Ensimmäisen oppitunnin visailuvastaukset löytyvät Taulukko 1:sta pylväsdiagrammeina eriteltyinä oikeisiin sekä vääriin vastauksiin.

Viimeisellä kerralla tehdyssä samassa visailussa oikeita vastauksia oli sen sijaan 450, maksimin ollessa 600 (visailuun vastanneita 26 kpl). Viimeisen oppitunnin kahvivila- vastaukset löytyvät pylväsdiagrammimuodossa taulukosta 2 jaoteltuna oikeisiin ja vääriin vastauksiin. Vääriä vastauksia tuli viimeisessä visailussa tasan 200, joten niiden osuus jäi huomattavasti pienemmäksi kuin ensimmäisellä kerralla. Tämän huomaa selkeästi myös diagrammeista.

Espressopohjaisten kahvijuomien ollessa nykyisin suurta huutoa oli niiden tuntemus listattu yhdeksi opintojakson tavoitteista. Tämän tavoitteen täyttymisestä ei ole minkäänlaisia takeita. Huonon työtilatilanteen takia ei opiskelijoiden oppimista taitoja päästy testaamaan kunnolla. Opetus koskien espressopohjaisia juomia jäi myös hyvin vajavaiseksi, osin sopimattomien tilojen takia, osin laiskojen opettajien. Suurin osa opetuksesta tapahtui Helsingissä kahvila- ja paahtimovierailuiden yhteydessä ulkopuolisten ammattilaisten toimesta. Jos suunniteltu ammattilaisvierailu olisi onnistunut, olisi se antanut opiskelijoille myös oikean baristan näkemys kahvistä, kahvin valmistuksesta sekä kahvitrendeistä. Paikalle tuodut "ammattilais -välineet" olisivat tukeneet opetusta ja antaneet opiskelijoille erityisesti lisää ammattiosaamista.

Opintojakso jättää hyvät valmiudet seuraavien vuosien opiskelijoille, koska se pystytään järjestämään lähes samanlaisena uudestaan, mikä ei kuitenkaan ole suotavaa. Kaikki tarvittava materiaali on tarjolla opinnäytetyön liitteinä. Materiaalin pohjalta on myös helppo luoda uusia toimivampia materiaali pohjia ja näin kehittää opintojaksoa entisestään. Jos opintojaksosta halutaan toimivampi, tulisi opiskelijoiden palaute ottaa huomioon ja kehittää opintojaksoa heidän haluamaansa suuntaan.

Opiskelijoiden suuri määrä (täysi opintojakson / 30 opiskelijaa) kertoo myös siitä, että kyseiselle opintojaksolle on kysyntää. Opintojakson suoritusmuotoa on helppo kehittää ja siirtää osa siitä tapahtuvaksi verkko-oppimisympäristö Reppuun. Opintojaksolle voidaan luoda myös täysin uusi jatko-opintojakso, jossa syvennytään kahviin entistä syvemmin. Opintojaksoon pystytään linkittämään myös esimerkiksi Webropolilla, joka on yleisesti yliopistoissa ja ammattikorkeakouluissa käytettävä tiedonkeräys- ja analysointityökalu, tehtävä kysely ammattikorkeakouluopiskelijoiden suhtautumisesta kahviin ja kahvi opintojakson tarpeellisuudesta. (<http://w3.webropol.com/finland/kaeyttoalueet/yliopistot-ja-korkeakoulut>, 02.11.2011)

Aloitimme opintojakson sisällön tuottamisen ongelmalähtöisen oppimisen kautta, mutta ei kestänyt kauaakaan huomata kyseisen pedagogisen mallin olleen täysin toimimaton tapauksessamme. Jos käytettävissämme olisivat olleet oikeat laitteet, olisi tilanne voinut olla toinen, mutta teoriantilasta ja vähintäänkin huolettomasti valmisteltu opintojakso... Tästäkin käy tosin syyttäminen vain itseään.

Kiireellä luotuna lopputuloksena oli opetuksellisesti skitsofreninen seikkailu luentolähtöistä opetusta höystettynä ongelmalähtöisellä oppimisella, joka pyrki seuraamaan hataraa, sateenkaarenväreissä hehkunutta punaista lankaa, jonka olemassaolosta edes opettajakaksikolla Hyvärinen & Hyvönen ei aina ollut sen suurempaa tietoisuutta. Ehkä suurin kiitos pääosin positiivisesta opintojaksopalautteesta kuuluu onnistuneelle Helsingin - matkalle, jolta Jiri ja opiskelijat palasivat hymyssä suin - moka maku suussa.

Palautteessa esiin noussut opintojakson rentous johtui varmasti osaltaan opettajien tietämättömyydestä ja ensikertalaisuudesta. Jos kaksi viiksekästä miehenalkua kertoo luokan edessä syphon-kahvinkeittimien hienoudesta ja intialaisesta tupakalta maistuvasta kahvista, ei tilanne voi olla suunnattoman takakireä. Laskelmoitu viimeisen kerran Juhla Mokka tarjoilu pitkopullan kera oli tarkoitettu myös täysin opintojaksopalautteen positiivisuuden nostamiseksi.

4.1 Kohtaamamme ongelmat

Suurimmiksi ongelmiksi opintojaksolla muodostui opettajien, eli meidän, kokemattomuus. Kokemattomuus johti osittaiseen auktoriteetin puuttumiseen ja ongelmiin tuntien suunnittelua koskien. Tuntisuunnittelu oli vaikeaa, koska ajankäytöstä ei ollut aikaisempaa kokemuspohjaa. Saatoimme kahlata diat vauhdilla lävitse, jonka jälkeen tarkoitus oli keskustella aiheesta. Jos keskustelua ei kunnolla syntynyt, jouduimme siirtymään seuraavien oppituntien aiheisiin, niiden materiaalien ollessa saatavilla. Konkreettisimmillaan tämä johti oppitunteihin, joissa kolmen tunnin aiheet oli kahlattu lävitse kahdessa tunnissa. Loppu opintojaksoa kohden aloimme kiinnittää suurempaa huomiota tuntien suunnitteluun, joka auttoikin meitä pysymään paremmin aikataulussa.

Suurimpana epäonnistumisena voimme pitää opintojakson oppituntien suunnittelua, joka oli kokemattomuutemme ja osittain laiskuutemme vuoksi, hieman epä määräistä. Tuntui, ettemme aina itsekään tienneet, mitä olimme tekemässä. Oppitunteja olisi voinut niputtaa tiiviimmiksi ja selkeämmiksi kokonaisuuksiksi. Esimerkiksi 4.10 pidetyllä oppitunnilla, Aiheena kahvilakulttuuri Suomessa ja maailmalla, olisimme voineet kerrata jo esille tulleita suomalaisten normaaleja kahvinjuontitapoja, josta olisimme voineet lähteä rakentamaan siltaa kohti kahvilakulttuuria ja siinä tapahtunutta muutosta. Nyt oppitunti sen sijaan alkoi suoraan kahvilakulttuurin läpikäynnillä ilman kunnollista pohjustusta

Myös opiskelijoiden läsnäolojen seuraamisen olisi voinut tehdä selkeämmällä tavalla, kuin tällä kertaa teimme. Loppupeleissä käsissämme oli suttuinen paperipala, josta tarkasti tiiraamalla sai selville poissaolot. Suuremmaksi ongelmaksi huolimattomuutemme johti korvaavien tehtävien kohdalla. Koska emme olleet tehneet valmista pohjaa seurataksemme palautuksia, jouduimme useaan otteeseen käymään papereitamme, facebook-sivua, sekä sähköposteja lävitse, metsästäesämme puuttuvia palautuksia.

Ryhmätöiden arvostelu toteutettiin myös "suttupapereille", joita saimme etsiä opintojakson jälkeen. Selkeintä olisi ollut tehdä yhtäläinen kaava-

ke/arvostelupaperi, jossa jokaisella ryhmällä olisi ollut omat kohtansa. Tämä olisi helpottanut ryhmätöiden seuraamista, että lopullisten arvioiden tekemistä.

Haluamaamme keskustelua ryhmässä syntyi varsin vähissä määrin. Varsinkin ensimmäisillä oppitunneilla oli opiskelijoita vaikea saada mukaan keskusteluun; kenelläkään ei tuntunut olevan mielipiteitä suuntaan eikä toiseen. Eniten keskustelua saimme aikaan käytyämme lävitse Kahvia kuppi kerrallaan-artikkelin, jonka opiskelijat itse purkivat. Ehkäpä tässä olisi osa-ratkaisu opiskelijoiden aktivoimiseen: enemmän ulkopuolisia lähteitä, joita opiskelijat pääsevät itse purkamaan.

Valitsemamme opetusmetodi: Ongelmalähtöinen oppiminen osoittautui myös ongelmalliseksi, joten vaihdoimme sen kesken opintojakson. Jos olisimme olleet aikaisemmin liikenteessä, olisimme ehkä huomanneet ongelman ja voineet muokata opintojaksoa riittävän ajoissa. Nyt sille ei jäänyt aikaa, vaan muutokset tehtiin melkolailla lennosta.

Espressopohjaisiin kahveihin perehtyminen jäi myös hyvin alkeelliselle tasolle, eikä opiskelijoille päästy esittämään niiden valmistamista, saati opiskelijat pääsivät itse valmistamaan kyseisiä kahveja. Tämä oli suurin yksittäinen opintojakson sisältöön liittynyt epäonnistuminen, jonka myös opiskelijat huomioivat opintojakso-palautteessaan.

"ois voitu valmistaa kahvia" (Kaipasitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä? Opintojaksopalaute 18.10.2011)

"Lähinnä haluaisin oppia eri kahvinvalmistustavoista käytännössä" (Kaipasitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä? Opintojaksopalaute 18.10.2011)

"Espressokahvien valmistuksesta ja erityisesti käytännön osuudesta" (Kaipasitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä? Opintojaksopalaute 18.10.2011)

"Basic tietoa erikoiskahvien teosta, koska ne kiinnostavat eniten. Olisi ollut kiva, jos oltais opetettu tekemään niitä! :)" (Kaipasitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä? Opintojaksopalaute 18.10.2011)

4.2 Onnistumisen tunteet

Opintojakson ylivoimaisesti suurimpana onnistumisena voidaan pitää Helsingin Kahvila- ja paahtimovierailua, josta jäi käsiin läjäpäin positiivista palautetta.

"Helsinki-kierros" (Mistä pidit kurssilla? Kurssipalaute, 18.10.2011)

"Opeista :) Hki-vierailusta" (Mistä pidit kurssilla? Kurssipalaute, 18.10.2011)

"Helsingin vierailusta, mielenkiintoisista aiheista" (Mistä pidit kurssilla? Kurssipalaute, 18.10.2011)

"Stadin reissu" (Mistä pidit kurssilla? Kurssipalaute, 18.10.2011)

"opintomatka (= opitun näkeminen käytännössä), esitelmät, opettajien suhtautuminen opiskelijoihin" (Mistä pidit kurssilla? Kurssipalaute, 18.10.2011)

Toisena onnistumisena voidaan pitää opintojakson opiskelija määrää, joka pysyi maksimissa, eli 30 opiskelijassa. Harva opiskelijoista lopetti opintojakson kesken, joten aihe on joko kiehtonut opiskelijoita - tai opintopisteet ovat motivoineet heitä tarpeeksi.

Kahvivisan vastausten perusteella (LIITE 4) opiskelijoiden perustietotaso on noussut opintojakson alusta koskien kahvia. Ja ilman tieteellistä näyttöä uskalamme väittää jokaisen opintojaksolla olleen tunnistavan tästä lähtien nimikkeet Arabica sekä Robusta. Tämä on ollut myös yksi onnistumisen aiheista.

4.3 Opinnäytetyön aikataulu

Työ lähti etenemään varsin hitaasti saatuamme toimeksiannon Lahden ammatti-
korkeakoululta. Kiireen pitämiseen ei ollut syytä, sillä elimme tammikuuta ja
opintojakso tultaisiin toteuttamaan vasta syksyn periodeissa. Tammikuussa käy-
dyn Pauligin Baristan Perusteet kurssin lisäksi keräsimme perustietoutta kahvista
pitkin kevättä ja rupesimme rakentamaan opinnäytetyömme pohjaa. Saimme teh-
tyä myös ensimmäisen viitekehysten, joka kuitenkin koki muutoksia ja lensi lo-
pulta roskakoriin. Suurimpana etenemistä helpottavana asiana saimme aikaiseksi
opinnäytetyösuunnitelman ja siihen liitettyä aikataulun, joka ei kuitenkaan näin
jälkikäteen tarkasteltuna ole pitänyt paikkaansa ainakaan raportoinnin suhteen.

Syksyn ensimmäisessä periodissa alkavaa opintojaksoa aloimme toden teolla val-
mistella kesällä, jolloin keräsimme lisää materiaalia kahvista. Suurin yksittäinen
rykäys tapahtui Helsingissä Viikin yliopiston kirjastossa, jossa saimme käsiimme
kahvi asiantuntija Clarcken teokset.

Ensimmäiset diat tuotimme vain hieman ennen periodin ja opintojakson alkamis-
ta. Opintojakson kuluessa tuotimme dioja aina valmistautuessamme oppitunneille.
Parhaimmillaan vain noin kolme tuntia ennen oppitunnin alkua, joka mutkisti tie-
tysti oppituntien pitämistä. Tunneille ei myöskään ollut suunniteltu tarkkaa ”mi-
nuuttimaista” aikataulua. Jälkikäteen ajateltuna tämä oli ehkä virhe, sillä olisimme
varsinkin ensimmäisillä tunneilla tarvinneet selkeämmän kaavan, jonka mukaan
edetä.

Koska aikataulumme petti raportoinnin osalta, suurin osa siitä on koottu vasta
opintojakson pitämisen jälkeen, järjestyksessä joka ei ole suotavaa. Raportin kir-
joittamista olemme toteuttaneet kumpikin omalta osaltamme noin 5-10 tunnin
päiväsessioissa heti opintojakson loputtua. Raportin palautus ajankohdaksi muo-
dostunut marraskuun loppu on auttanut kirjoittamiseen motivoitumisessa, sillä
ilman valmista opinnäytetyötä ja raporttia emme valmistuisi tämän vuoden, 2011
puolella. J. T. Hakalaa lainaten, ”Kun työskentelyllä on aikataulu ja näin ollen
määräaika viimeinen dead-line, joudut pakottautumaan työn äärelle silloinkin, kun
sinulla ei ole inspiraatiota.” (J. T. Hakala, s. 65)

4.4 Itse oppimamme

Aikaisempaa koulutus taustaa omaamattomina, opinnäytetyömme oli erittäin opettavainen matka sen tekijöille, meille. Rajattuamme aiheemme oli haastavaa pilkkoa se yksittäisiksi aiheiksi, mitkä kuitenkin täydentäisivät ja tukisivat toinen toisiansaan. Oppituntien suunnittelu oli haastavaa, rytmitys tuntien välille, käsiteltävät asiat, opiskelijoiden esitelmät ja keskustelut aiheesta loivat vaikeuden luoda jokaiselle kontakti kerralle toimivan aikataulutuksen. Viimeiset tunnit olivat huomattavasti helpompia koota kasaan ja aikatauluttaa, kuin ensimmäiset kolme kontakti kertaa. Kehityimme ajankäytön sekä organisoinnin suhteen huomattavasti lyhyessä ajassa.

Esiintymisvarmuuden saaminen oli yksi opintojakson pitämisen hienouksista. Ensimmäisten tuntien hikoilevat kädet, nopea sydämen syke ja maneeriset liikkeet kariutuivat tunti tunnilta pois, epämukavuus alue alkoi muuttua mukavuus alueeksi.

Tiedollisesti opinnäytetyön kanssa kuljettu matka oli erittäin pitkä ja antoisa. Kahlatessamme läpi teoria tietoa, viitekehukseemme sekä oppitunneille, opimme itse erottelamaan niin kutsuttuja turhia tietoja asia tiedosta. Sisäistettävää materiaalia tulvi, mutta pitämällä tavoitteemme mielessä pystyimme keskittymään aiheeseen ja imemään tiedon itseemme. Pällimmäisinä tunteina opintojakson päättymisen jälkeen oli koulutuksen järjestämisen, organisoinnin, esiintymisen ja ihmisen ohjauksen hienoudet sekä haasteista selviäminen.

4.5 Kehittämissideat ja lisäprojektit

Opintojakso olisi selkeimmin tarvinnut oman osuuden espressopohjaisille kahvi-juomille. Tämä olisi voitu luoda päivän mittaisella "työpajalla", joka olisi voitu toteuttaa jonkun paikallisen yrityksen kanssa yhteistyössä. Helsinkiinkään ei Lahdesta ole kovin pitkä matka, joten mahdollinen yhteistyö (huom. Helsingin Paah-timovierailu) ei olisi ollut mahdotonta toteuttaa. Työpajassa olisi voitu käydä kädestäpitäen espressopohjaisten juomien valmistus, aina kahvin jauhamisesta,

tamppaamisen kautta oikeaoppisen maitovaahdon valmistamiseen. Ryhmäkokojen olisi kuitenkin oltava pienempiä, sillä harva yritys pystyy tarjoamaan espressokoneita 30:lle opiskelijalle. Työpaja voitaisiin irtaannuttaa opintojaksosta myös täysin omaksi, vaikkapa yhden opintopisteen kokonaisuudeksi, joka järjestettäisiin kerran syksyn periodeissa, kerran kevään periodeissa. Tällöin pelkästään espressopohjaisista juomaisista kiinnostuneet saisivat keskittyä heitä kiinnostavaan opintokokonaisuuteen.

Jos kunnianhimo löytyy tarpeeksi, voisihan opintojakson linkittää osaksi yrityso-pintoja, jolloin perustettavana yrityksenä voisi olla vaikkapa kahvila, jonka toimintaan tarvittavia resursseja voitaisiin sivuta kahvi opintojaksolla. Tämä vaatisi tietysti tutustumista entistä enemmän kahvilakulttuuriin itse kahvin sijasta, joka pakottaisi muuttamaan opintojaksosuunnitelmaa. Jos haluttaisiin tehdä kepeämpi kokonaisuus, voisivat opiskelijat perustaa ravintolapäivänä (<http://ravintolapaiva.com/>) pienet kahvilat, jonka toimintaa he suunnittelisivat ja esittelisivät kahviopintojaksolla. Tällöin siirryttäisiin kuitenkin enemmän kontaktiopetuksesta kohti projektiluontoista oppimista.

Opintojaksoon voisi linkittää kahvimaistiaisten lisäksi myös kahvin ja ruuan yhdistämisen. Jos kahvin ja ruuan yhdistämisestä haluttaisiin saada suurin mahdollinen hyöty irti, olisi se syytä käydä läpi käytännön harjoituksin ja maku testein. Tämä tarkoittaisi kuitenkin suurempaa budjettia, jonka maksut kertyisivät opiskelijoille.

LÄHTEET

Koulutusmateriaali lähteet:

Boud, David & Feletti, Grahame, 1999. Ongelmalähtöinen oppiminen: uusi tapa oppia. Terra Cognita. Helsinki: Hakapaino.

Hanna Vilka, Tiina Airaksinen, 2003. Toiminnallinen Opinnäytetyö. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

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

Pendergrast, Mark, 2010. Uncommon Grounds: the history of coffee and how it transformed our world. Basic books. Printed in the United States of America.

Wild, Anthony, 2005. Coffee: A dark history.

Clarke, R.J & Macrae, R, 1988. Coffee: Volume 6: commercial and Technico-Legal Aspects. Elsevier Science Publishers LTD, Essex.

Jaatinen, Satu, 2006. Mistä täältä saa kahvia: Kahvilan pöydässä. Multikustannus Oy, Jyväskylä.

Sipilä, Jorma, 2007. Yhä jalompaa kahviuomaa. Edita Publishing Oy, Helsinki.

Clarke, R.J & Macrae, R, 1985. Coffee: Volume 4: Argonomy. Elsevier Science Publishers LTD, Essex.

Ukers, William H, 2009. All About Coffee. The project Gutenberg EBook.

Barista Manual 1.0, 2006. Core Training in Artisanal Coffee and Espresso Preparation. Gimme ! Coffee.inc. Printed in The United States Of America.

Hakala, Juha T. , opinnäyte luovasti: Kehittämis- ja tutkimustyön opas, 1998.
Gaudeamus, Tampere: Tammer-Paino Oy.

Uusikylä K. & Atjonen P, 1999, Didaktiikan Perusteet, WSOY, Juva: WS Bookwell Oy.

Internet lähteet:

Financial times. Commodities. [viitattu 31.10.2011] Saatavissa:
<http://markets.ft.com/research/Markets/Commodities>

Paulig. Kahvin historia. [viitattu 31.10.2011] Saatavissa:
http://www.paulig.fi/opi_kahvista_kahvin_historia

Paulig. Kahvinviljely. [viitattu 19.7.2011] Saatavissa:
http://www.paulig.fi/opi_kahvista_kahvinviljely

International coffee organisation. Harvesting. [viitattu 19.7.2011] Saatavissa:
http://www.ico.org/harvest_e.asp

Mokkamestarit. [viitattu 15.8.2011] Saatavissa:
<http://www.mokkamestarit.fi>

Kaffa Roastery. History. [viitattu 15.8.2011] Saatavissa:
<http://www.kaffaroastery.fi/page/3/info>

Turun kahvipaahtimo. Paahtimo. [viitattu 15.8.2011] Saatavissa:
<http://www.turunkahvipaahtimo.fi/paahtimo>

The Mexican Coffee Co. The Full Documentary. [viitattu 20.09.2011] Saatavissa:
http://www.mexicancoffeeco.com/index.php?option=com_content&view=article&id=23&Itemid=24

Aromi. Kahvia kuppi kerrallaan. [viitattu 28.09.2011] Saatavissa:

<http://www.aromilehti.fi/aromi-lehti/2011/09/kahvia-kuppi-kerrallaan/>

Monocle. Best cafes. [viitattu 27.09.2011] Saatavissa:

<http://www.monocle.com/sections/edits/Web-Articles/Best-Cafes/>

<http://www.youtube.com/watch?v=OTVE5iPMKLg>

<http://www.youtube.com/watch?v=pZWt3mOycKA>

http://www.youtube.com/watch?v=ZDZs_m5iAI

Webropol. [viitattu 02.11.2011] Saatavissa:

<http://w3.webropol.com/finland/kaeyttoalueet/yliopistot-ja-korkeakoulut>

LIITTEET

Liite numero 1: Opintojakson läsnäololista

Liite numero 2: Satunnaisista opiskelijoista kerätty info, peräisin ensimmäiseltä tunnilta

Liite numero 3: Ryhmien jako paperilla

Liite numero 4: Kahvisailu-lomake

Liite numero 5: Täytetty kahvisailu-lomake

Liite numero 6: Kahvisailu-lomakkeen vastausjakaumat, ensimmäisellä ja viimeisellä opetuskerralla. Oikeat ja väärät vastaukset kpl-määrittäin.

Liite numero 7: Opintojaksopalaute lomake

Liite numero 8: Täytetty opintojaksopalaute lomake

Liite numero 9: Avoimen ammattikorkeakoulun opintojaksokuvaus

Liite numero 10: Ensimmäisen oppitunnin oppimisaihio

Liite numero 11: Toisen oppitunnin oppimisaihio

Liite numero 12: Kolmannen oppitunnin oppimisaihio

Liite numero 13: Neljännen oppitunnin oppimisaihio

Liite numero 14: Viidennen oppitunnin oppimisaihio

Liite numero 15: Kuudennen oppitunnin oppimisaihio

Liite numero 16: Seitsemännen oppitunnin oppimisaihio

Opinto **OJ 11VVJU018** **Kahvi, pensaasta kuppiin**
Toteutus **MALVVII** **29.08.2011 - 30.10.2011**
Osallistujia **24**
Opettaja

Tilanne
Opiskelijan tunnus ja nimi

Lä Saapumisryhmä Ohjelma

Ilmoittautunut

					6.9	17.9	26.9	27.9	4.10	11.10
1.	1102059	Hockman Janniina	LÄN	11HOTRA11	11HOTRA	X	X	X	X	X
2.	1102071	Huupponen Danica	LÄN	11HOTRA11	11HOTRA	X	X	X	X	X
3.	0801991	Möltsi Milla-Stina	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
4.	1102044	Ovaskainen Katri	LÄN	11MATKA11	11MATKA	X	X	X	X	X
5.	0902343	Lehtonen Juha	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
6.	1102083	Dahl Jatta	LÄN	11HOTRA11	11HOTRA	X	X	X	X	X
7.	0803108	Nättinen Nisa	LÄN	11HOTRA09	11HOTRA	X	X	X	X	X
8.	1002173	Aaltonen Ossi	LÄN	11HOTRA11	11HOTRA	X	X	X	X	X

Ilmoittautunut yhteensä 8

Ilmoittautuminen hyväksytty

9.	0701907	Pitola Sara	LÄN	11HOTRA07	11HOTRA					
9.	0902164	Ilanen Joni	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
10.	0902166	Katajisto Mila	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
11.	0801114	Kauppinen Anssi	LÄN	11HOTRA08	11HOTRA	X	X	X	X	X
12.	1101512	Kirsi Oona	LÄN	11HOTRA11A	11HOTRA	X	X	X	X	X
13.	0801454	Koivisto Jatta	LÄN	11MATKA08	11MATKA					
13.	0801413	Kulmanen Sami	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
14.	0902151	Kultanen Terhi	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
15.	0901652	Kunnas Maria	LÄN	04KVK09	04KANKAU	X	X	X	X	X
16.	1102170	Lampinen Anu	LÄN	A11MATKP11	11AVOIN	X	X	X	X	X
17.	0902178	Lampinen Jarkko	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
18.	0701914	Moisio Peter	LÄN	11MATKA07	11MATKA	X	X	X	X	X
19.	0902177	Mäkelä Heidi	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
20.	1002142	Nurmi Anu	LÄN	11HOTRA10	11HOTRA	X	X	X	X	X
21.	1002187	Perko Emmi	LÄN	11HOTRA10	11HOTRA	X	X	X	X	X
22.	0702023	Rautiainen Elmo	LÄN	11HOTRA09	11HOTRA	X	X	X	X	X
23.	1102047	Ruissalo Fanni	LÄN	11MATKA11	11MATKA	X	X	X	X	X
24.	1002134	Räsänen Siiri	LÄN	11HOTRA10	11HOTRA	X	X	X	X	X
25.	0902112	Tahkka Elina	LÄN	11HOTRA09	11HOTRA					
25.	1002171	Talja Tanja	LÄN	11HOTRA10	11HOTRA	X	X	X	X	X
26.	1002164	Tervonen Henri	LÄN	11HOTRA10	11HOTRA	X	X	X	X	X
27.	0902170	Toivonen Meri	LÄN	11MATKA09	11MATKA	X	X	X	X	X
28.	1100347	Vainio Markku	LÄN	04LIHK2	04LIHK99	X	X	X	X	X
29.	0800109	Virtanen Johanna	LÄN	08SPLN08	08SOS					

Ilmoittautuminen hyväksytty yhteensä 24

Yhteensä 32

29.	Tuomi Riikka	0802049				X	X	X	X	X
30.	Mattsson Asta	0801140				X	X	X	X	X
31.	Tiira Mikael	0702117				X	X	X	X	X
32.	Kulmala Henri	0901451				X	X	X	X	X
33.	Markus Luoto	0801425				X	X	X	X	X

Emmi:

- kiinnostavan laulajan kurssi
- muttenikahvin ystävä
- erikoiskahvi - innostus
- isä keitti aamukahvit

Ossi Aaltonen:

- kahvi kiinnostaa kaikin puolin
- satunnainen juoja
- kahvimeisto, pakkeja ekat kahvit työpäivillä

Peter:

- kahvi kiinnostaa
- MEIDÄN TAKIA
- satunnaisjuoja
- erikoiskahvi + kiinnostaa
- Coffee House erikoiskahvi ---

Wca Katejiste:

- epinkpisitet
- kahviaddikti
- päästä särkke, jos se juo
- kahviturajien suojä

Anu:

- mielenkiinnosta
- Mitä kahvusta saa irti
- satunnaisjuoja ---
- kahvi aksettä juomisen alussa

Ryhmä

① Arabica 2019
 ↑↓ US Arvioiti

② Robusta 2019

③ Brasilia 2719

④ Guatemala 2719

⑦ Kolumbia 4.10

⑧ Papua Uusi-guinea 18.10
 paljon tietoa, esiintymistä
 ei niin joulunaa

⑨ Vietnam 18.10
 Tosi laaja tietopöytä

⑩ Kahvi ja Viina 1910
 (Alkoholi)
 - Tiede näkökulma
 - korssilais ingo ⊕

Ryhmän jäsenet

Jarkko Lampinen

Joni Ilanen

Danica Huurpponen ⊕

Jannina Hockman

Nisa Nättinen

Sami Kulmanen

ANU LAMPINEN

JATTA DAHL

JUHA LEHTONEN

Anssi Kauppinen

Milla-stina Mältsi

Maria Kunnas

Emmi Perko

Ossi Aaltonen

FANNI RUISSALO

Mikael TIIHO

SIRI RÄSÄNEN (ei ollut
 mitään esitelmää)

Katri Oraskainen

Henri Terronen

Markus Luoto

Terhi Kultanen

Markku Vainio

Vertaisarviointi

1 ↔ 2

3 → 4

4 → 5

5 → 3

6 ↔ 7

8 → 9

9 → 10

10 → 8

Kahvi, pensasta Kuppiin/11VVJUO18

1) Kahvi keksittiin...?

a) Pimeällä Keski-Ajalla b) Renesanssin kukoistuksella c) eKr. d) Joskus 800-luvulla

2) Kahvi on alkuaan peräisin...

a) Afrikasta b) Euroopasta c) Aasiasta d) Etelä-Amerikasta

3) Käytetyin kahvilajike on?

a) Coffea Arabica b) Coffea Canophora c) Coffea Epicura d) Coffea Raldona

4) Kahvimarjojen kypsyminen kestää noin...

a) 9kk b) 2kk c) 3 viikkoa d) 2 vuotta

5) Kahvipensasta voidaan saada satoa..

a) muutamia vuosia b) 10 vuotta c) 20 vuotta d) 30 vuotta

6) Kahvipavut ovat?

a) Kahvipensaiden lehtien jäännöstuote b) Käsittelemättömiä kahvimarjoja c) Kahvipensaan marjojen siemeniä d) eivät mitään edellä mainituista

7) Maailman suurin kahvintuottajamaa on?

a) Kenia b) Meksiko c) Columbia d) Brasilia

8) Espressojuuret ovat?

a) Italiassa b) Itävallassa c) Sudanissa d) Indonesiassa

9) Tuplaespresso viitataan sanalla?

a) Americano b) Ristretto c) Doppio d) Machiato

10) Suomi tarjoaa otolliset olosuhteet kahvin kasvattamiselle?

a) KYLLÄ b) EI c) AINOASTAAN KESÄISIN d) AINOASTAAN TALVELLA

11) Suomalaiset kuluttavat kahvia keskimäärin vuodessa

a) 10 kg per naama b) 5 kg per naama c) 7,5 kg per naama d) 20 kg per naama

12) Suodatinkahvia tulisi annostella kuppia (1,25 dl) kohden?

a) 7 grammaa b) 12 grammaa c) 15 grammaa d) 20 grammaa

13) Missä järjestyksessä?

a) Paahtaminen, jauhatus, pakkaus b) Pakkaus, jauhatus, paahtaminen c) Jauhatus, pakkaus, paahtaminen d) Jauhatus, paahtaminen, pakkaus

14) Ensimmäisen kahvipaahtimon Suomessa perusti?

a) Gustav Paulig b) C.F. Blomberg c) Juhan Fritz d) Carl Engel

15) Maailmassa tuotetaan vuosittain raakakahvia?

a) 10-11 miljoonaa tonnia b) 6-7 miljoonaa tonnia c) 4-5 miljoonaa tonnia d) 19-20 miljoonaa tonnia

16) Harrar kahvilajike on kotoisin?

a) Etiopiasta b) Indonesiasta c) Saudi-Arabiasta d) Columbiasta

17) Vaalea paahto tekee kahvista

a) Hapokkaampaa b) Pehmeämpää c) Suklaisempaa d) Suolaista

18) Vaikuttaako veden laatu kahvin laatuun?

a) Kyllä b) Ei

19) Alkoholin kanssa parhaiten toimii?

a) Tummapaahtoinen kahvi b) Vaaleapaahtoinen kahvi c) Keskipaahtoinen kahvi d) Paahtolla ei ole vaikutusta asiaan

20) Paahtoasteita on...

a) 12 b) 2 c) 5 d) 10

21) Miksi kutsutaan paahtamatonta kahvia?

a) Cafe Originaleksi b) Raakakahviksi c) Kevytkahviksi d) Paljaskahviksi

22) Caffé Latte tarkoittaa?

a) Espressoja hörytettyä maitoa b) Alkoholipitoista kahvijuomaa c) Suodatinkahvia maitovaahdolla d) Espressoja kermalla

23) Maitovaahdon tulisi olla

a) 45-50°C b) 65-67 °C c) 80 °C d) Lähes kiehuva

24) Irish Coffeessa alkoholina toimii

a) Irlantilainen viski b) Kahvilikööri c) Countreau d) Mikä tahansa, jossa on potkua enemmän kuin 21 tilavuusprosenttia

25) Kahvin kattojärjestönä operoi...

a) WCA b) ICA c) CWO d) ICO

18/25

Kahvi, pensaasta kuppiin/11VVJU018

- 1) Kahvi keksittiin...?
a) Pimeällä Keski-Ajalla b) Renesanssin kukoistuksella c) eKr d) Joskus 800-luvulla ✓
- 2) Kahvi on alkuaan peräisin...
a) Afrikasta b) Euroopasta c) Aasiasta d) Etelä-Amerikasta ✓
- 3) Käytetyin kahvilajike on?
a) Coffea Arabica b) Coffea Canophora c) Coffea Epicura d) Coffea Raldona ✓
- 4) Kahvimarjojen kypsyminen kestää noin...
a) 9kk b) 2kk c) 3 viikkoa d) 2 vuotta ✓
- 5) Kahvipensaasta voidaan saada satoa...
a) muutamia vuosia b) 10 vuotta c) 20 vuotta d) 30 vuotta ✓
- 6) Kahvipavut ovat?
a) Kahvipensaiden lehtien jäännöstuote b) Käsittelemättömiä kahvimarjoja c) Kahvipensaan marjojen siemeniä d) eivät mitään edellä mainituista ✓
- 7) Maailman suurin kahvintuottajamaa on?
a) Kenia b) Meksiko c) Columbia d) Brasilia ✓
- 8) Espressojuuret ovat?
a) Italiassa b) Itävallassa c) Sudanissa d) Indonesiassa ✓
- 9) Tuplaespresso viitataan sanalla?
a) Americano b) Ristretto c) Doppio d) Machiato ✓
- 10) Suomi tarjoaa otolliset olosuhteet kahvin kasvattamiselle?
a) KYLLÄ b) EI c) Ainoastaan kesäisin d) Ainoastaan talvella ✓
- 11) Suomalaiset kuluttavat kahvia keskimäärin vuodessa
a) 10 kg per naama b) 5 kg per naama c) 7,5 per naama d) 20 kg per naama ✓
- 12) Suodatinkahvia tulisi annostella kuppia (1,25 dl) kohden?
a) 7 grammaa b) 12 grammaa c) 15 grammaa d) 20 grammaa ✓
- 13) Missä järjestyksessä
a) Paahtaminen, jauhatus, pakkaus b) Pakkaus, jauhatus, paahtaminen c) Jauhatus, pakkaus, paahtaminen d) Jauhatus, paahtaminen, pakkaus ✓
- 14) Ensimmäisen kahvipaahtimon Suomessa perusti?
a) Gustav Paulig b) C.F. Blomberg c) Juhan Fritz d) Carl Engel ✓
- 15) Maailmassa tuotetaan vuosittain raakakahvia
a) 10-11 miljoonaa tonnia b) 6-7 miljoonaa tonnia c) 4-5 miljoonaa tonnia d) 19-20 miljoonaa tonnia ✓
- 16) Harrar kahvilajike on kotoisin
a) Etiopiasta b) Indonesiasta c) Saudi-Arabiasta d) Columbiasta ✓
- 17) Vaalea paahto tekee kahvista
a) Hapokkaampaa b) Pehmeämpää c) Suklaisempaa d) Suolaista ✓
- 18) Vaikuttaako veden laatu kahvin laatuun?
a) Kyllä b) Ei ✓
- 19) Alkoholin kanssa parhaiten toimii
a) Tummapaahtoinen kahvi b) Vaaleapaahtoinen kahvi c) Keskipaahtoinen kahvi d) Paahtolla ei ole vaikutusta asiaan ✓
- 20) Paahtoasteita on?
a) 12 b) 2 c) 5 d) 10 ✓
- 21) Miksi kutsutaan paahtamatonta kahvia?
a) Cafe Originaleksi b) Raakakahviksi c) Kevytkahviksi d) Paljaskahviksi ✓
- 22) Caffé Latte tarkoittaa?
a) Espressoja ja höyrytettyä maitoa b) Alkoholipitoista kahviuomaan c) Suodatinkahvia maitovaahdolla d) Espressoja kermalla ✓
- 23) Maitovaahdon tulisi olla
a) 45-50 asteista b) 67-67 asteista c) 80 asteista d) lähes kiehuva ✓
- 24) Irish Coffeessa alkoholina toimii
a) Irantilainen viski b) Kahvilikööri c) Countreau d) Mikä tahansa, jossa on potkua enemmän kuin 21 tilavuusprosenttia ✓
- 25) Kahvin kattojärjestönä operoi...
a) WCA b) ICA c) CWÖ d) JCO ✓

KURSSIPALAUTE 18.10.11

Kahvi: Pensaasta Kuppiin,11VVJUO18, 3 op, Hyvönen&Hyvärinen

Vastasiko kurssin sisältö mielestäsi kurssikuvausta?

Olivatko käytetyt työtavat toimivia ja edistivätkö ne oppimista?

Mistä et pitänyt kurssilla?

Mistä pidit kurssilla?

Tunnetko omaksuneesi kurssin sisällön ja päässeesi omiin tavoitteisiisi?

Olisiko kurssi syytä järjestää myös tulevaisuudessa?

Kaipasitko kurssille lisätietoa jostain tietyistä aiheista? Jos kaipasit, niin mistä?

Kuinka koet kurssin opettajien onnistuneen tehtävissään?

Ja sit loppuun viel risut ja ruusut ja kehitysehdotukset:

Duo Hyvönen&Hyvärinen kiittää ja kumartaa!

KURSSIPALAUTE 18.10.11

Kahvi: Pensaasta Kuppiin, 11VVJUO18, 3 op, Hyvönen&Hyvärinen

Vastasiko kurssin sisältö mielestäsi kurssikuvausta? Kyllä vain!

Olivatko käytetyt työtavat toimivia ja edistivätkö ne oppimista?

Kyllä, mutta ehkä hieman liian suuri painoarvo...

Mistä et pitänyt kurssilla?

Kyllätyöistä.

Mistä pidit kurssilla?

Opet oli ihqui! ♥

Tunnetko omaksuneesi kurssin sisällön ja päässeesi omiin tavoitteisiisi?

Omat tavoitteet täyttyi kyllä

Olisiko kurssi syytä järjestää myös tulevaisuudessa?

No mikä jottei!

Kaipasitko kurssille lisätietoa jostain tietystä aiheesta? Jos kaipasit, niin mistä?

Eipä tule mieleen mitään...

Kuinka koet kurssin opettajien onnistuneen tehtävissään?

Hienosti. Pojat otti härkää sanista ja teki jth mikä ilm. oikeasti heitä itseäänkin kiinnostaa.

Ja sit loppuun vielä risut ja ruusut ja kehitysehdotukset:

Nääh, kurssi oli poikien näköinen

♀
tämiva "Yksi tykkää"

Duo Hyvönen&Hyvärinen kiittää ja kumartaa!

Koulutustyyppi

Avoin ammattikorkeakoulu

Opiskelu-aika

6.9.2011 - 18.10.2011

Tiistaisin 6.9. - 18.10.2011 klo 17.15-20.15

Laajuus

3 op

Opiskelumuoto

Iltaopiskelu

Tavoite

Opiskelija perehtyy kahvin historiaan, raaka-aineisiin sekä viljely- että valmistusprosessiin.

-Hän saa käsityksen eri maiden kahvilaaduista sekä niiden erityisominaisuuksista.

-Opiskelija ymmärtää kahvin valmistusprosessien eri osavaiheiden vaikutuksen lopputulokseen sekä makuun.

-Opiskelijalle muodostuu kuva erikoiskahveista sekä niiden valmistamisesta.

Koulutussisältö

Opintojen aikana tehdään erikoiskahveja, maistellaan niitä sekä tutustutaan myös alkuperämaakahvien eri makuvaihteisiin unohtamatta kuitenkaan vanhaa klassikkoa - suodatinkahvia.

- Opiskelija osaa hyödyntää kurssin jälkeen saamaansa tietotaitoa osana arkipäivää sekä osana ammatillista osaamistaan.

Arviointi

Aktiivisuus lähiopetuksessa sekä verkkoympäristössä, esitelmä, vierailu(t).
Arviointi hyväksyttävä/hylätty.

Kieli

Suomi

Opiskelumateriaalit

Luentomateriaali, muu materiaali ilmoitetaan opintojen alkaessa.

Kouluttajat

Jiri Hyvönen ja Jesse Hyvärinen

Hinta

30 €

Lisäksi opintojaksosta peritään mahdollisten vierailuiden matka- ja pääsymaksukustannukset, sekä tunneilla maisteltavien/tehtävien tuotteiden kustannukset.

Koulutuspaikka

Lahden ammattikorkeakoulu, matkailun ala, Kirkkokatu 27

Ryhmäkoko

15-30

Ilmoittautumisaika

1.8.2011 - 15.8.2011

Ilmoittautuminen

Viimeinen ilmoittautumispäivä 15.8.2011.

Opiskelupaikat täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä.

Ilmoittautuminen on aina sitova, katso peruutusehdot osoitteesta
www.lamk.fi/koulutus/avoin_amk

Sähköinen ilmoittautuminen tapahtuu tämän sivun oikeassa yläkulmassa olevan
"Ilmoittaudu tästä" -painikkeen kautta.

Ilmoittautumiseen liittyvät kysymykset

Lahden ammattikorkeakoulu
Avoin ammattikorkeakouluopetus
Käyntiosoite: Ståhlberginkatu 4B, 2. krs.
Postiosoite: PL 214, 15141 Lahti
Puhelin 03 828 2067
Sähköposti: avoinamk@lamk.fi

Muuta tärkeää

Opintojakso toteutetaan tutkintoon johtavan koulutuksen ryhmän mukana ns. integroituna opintojaksona. Integroidulle opintojaksolle voivat avoimen ammattikorkeakoulun hinnoilla osallistua myös muut kuin Lahden ammattikorkeakoulun tutkinto-opiskelijat. LAMKin tutkinto-opiskelijat ovat etusijalla integroiduille opintojaksoille ilmoittauduttaessa.

Lahden ammattikorkeakoulun tutkinto-opiskelijoilta ei peritä osallistumismaksua silloin, kun opiskelija on saanut luvan sisällyttää opintojakson HOPS:iinsa. Tutkinto-opiskelija voi osallistua integroiduille opintojaksoille myös itse maksavana asiakkaana niin halutessaan. Tällöin opintojaksoa ei sisällytetä HOPS:iin vaan opiskelija saa erillisen opintosuorituksen. Valinta täytyy tehdä ilmoittautumisvaiheessa.

Lisätietoja

Riikka Vierumäki, puhelin 044 708 0643, sähköposti matkailu@lamk.fi

LIITE 10 ensimmäisen oppitunnin oppimisasihio

<i>Oppimisasihion käytön suunnittelu ja integrointi oppimisprosessiin</i>	
<i>Oppimisasihio:</i>	6.9.2011
<i>Oppimisprosessin vaihe:</i> <i>Missä vaiheessa oppimisprosessia aiheita käytetään?</i>	Aloitus
<i>Oppimistilanne:</i> <i>Mikä on oppimistilanteen tavoite?</i> <i>Mikä on oppimisasihion käytön tavoite? Mitä lisäarvoa aihe oppimiselle tuo?</i>	Kurssin tavoitteiden ja sisällön läpikäyminen, kartoitetaan lähtötilanne sekä käydään läpi kurssin kuormittavuus. Kartoitetaan ongelmalähtöinen oppiminen. Teetetään kahvivilailu.
<i>Oppimisasihion tyyppi:</i>	<input type="checkbox"/> Oppimisen itu <input type="checkbox"/> Oppimisen kohde <input type="checkbox"/> Oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstisidonnainen oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstivapaa oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Työkalu / työkaluohjelma <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihion pedagoginen funktio oppimisprosessissa:</i> <i>Mihin oppimisasihiota käytetään (oppimateriaalin funktio)?</i>	<input type="checkbox"/> Aktivointi (kognitiivinen) <input type="checkbox"/> Kontekstin luonti, ongelman asettaminen <input type="checkbox"/> Hypoteesin / työskentelyteorian testaaminen <input type="checkbox"/> Tietolähde <input type="checkbox"/> Tiedon rakentelu <input type="checkbox"/> Reflektio <input type="checkbox"/> Testaus / Arviointi <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihioon sisääntulo:</i> <i>Mikä on orientoinnin tavoite, miten oppija halutaan aktivoida tarkastelemaan oppimisasihiota? (ks. pedagoginen funktio)</i> <i>Miten oppija konkreettisesti</i>	<p>Tavoitteena selvittää opiskelijoiden tieto kahvista. Selvitettyä jo olemassa olevan tiedon, emme turhauta opiskelijoita käymällä läpi jo tiedettyä asiaa.</p> <p>Oppijat esittelevät itsensä sekä kertovat lyhyesti kahviin liittyvän muiston.</p> <p>Opiskelijoita kannustetaan miettimään kahvia raaka-aineena,</p>

<p><i>orientoidaan tarkastelemaan oppimisaihiota?</i></p> <p><i>Millaisia oppimisaihion käyttöön johdattelevia prosesseja tarvitaan?</i></p>	<p>tilanteena, paheena/hyveenä, nautintoaineena sekä kulutustarvikkeena.</p> <p>Pienryhmien muodotus sekä esitelmä aiheiden jako. Aiheet (alkuperämaakahvit) Kenya, Kolumbia, Brasilia, Papua Uusi-Guinea, Guatemala</p> <p>Kyselyn teettäminen (sama lomake täytetään kurssin alussa ja lopussa, voidaan verrata oppilaiden tiedon lisääntymistä)</p>	
<p>Mediaelementit ja niiden käyttö / funktio:</p> <p><i>Mitä mediaelementtejä oppimisaihiossa on?</i></p> <p><i>Mikä on kunkin mediaelementin funktio oppimisen kannalta?</i></p>	<p>Power Point, YouTube</p> <p>Innostaa, herättää kysymyksiä sekä selventää kurssin aikataulun ja sisällön.</p>	
<p>Oppijan osaoppimisprosessit oppimisaihion käyttötilanteessa:</p> <p><i>Millaisia osaoppimisprosesseja oppimisaihiota oppijassa synnyttää?</i></p> <p><i>Mitä tietoja oppija prosessoi?</i></p> <p><i>Miten oppija ko. tietoja prosessoi?</i></p>	<p>Opiskelijat ajattelevat kahvia yksittäisenä asiana sekä sen ympärille muodostuvia sosiaalisia tilanteita. Opiskelijat alkavat miettiä tulevaisuutta kahvin kanssa.</p> <p>Oppija prosessoi kurssin sisällön, aikataulun ja opiskelutavan.</p>	
<p>Oppijan toiminta:</p> <p><i>Mitä oppija konkreettisesti tekee / työstää?</i></p> <p><i>Käytetäänkö oppimisaihiota opettajajohtoisesti vai käyttävätkö oppijat sitä itsenäisesti?</i></p> <p><i>Toimivatko oppijat yksin vai tiimeissä?</i></p>	<p>Oppija miettii jo ennalla olevaa tietoa kahvista sekä jakaa sen muiden kanssa.</p> <p>Oppijat käyttävät aihiota itsenäisesti, vetäjät kannustavat sekä motivoivat miettimään ja irrottamaan kahvin yksittäiseksi asiakksi.</p> <p>Oppijat toimivat sekä yksin että tiimeissä.</p>	
<p>Oppimisaihion ja kokonaisop-</p>	<p>Ennen oppimisaihiota:</p>	<p>Oppimisaihion jälkeen:</p>

<p><i>pimisprosessin väliset rajapinnat:</i></p> <p><i>Miten oppimisaihio linkittyy oppimistilanteen muihin elementteihin ja kokonaisoppimisprosessiin?</i></p> <p><i>Miten ohjaaja / oppimisaihio rajapinnat luo?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimisprosessi jatkuu oppimisaihion käytön jälkeen?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion esittämää ilmiötä/asiaa jatkotyöstetään?</i></p>	<p>Kurssin sisällön sekä aikataulun selventäminen.</p> <p>Itsensä esittely sekä kahvi muiston jakaminen.</p>	<p>Oppija aikatauluttaa tulevat aiheet sekä miettii jo ennalta niihin liittyvää tietoaan.</p> <p>Ilmaisutaito, muiden oppijoiden tunteminen sekä muiden suhde kahviin.</p> <p>Aiemmin hankitun tiedon tunnustamista ja tunnistamista.</p>
<p><i>Ohjaus ja ohjeistus:</i></p> <p><i>Millaista oppimisprosessin ohjausta opettajalta vaaditaan oppimisaihion käytön yhteydessä?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimista ohjataan?</i></p> <p><i>Kuka/mikä ohjaaja?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion käyttö ja oppijan toiminta ohjeistetaan?</i></p>	<p>Opettajalta vaaditaan lähtötilanteen selvittäminen ja sitä kautta luoda sopiva lähtökohta aiheeseen.</p> <p>Oppijaa kannustetaan jakamaan tieto muiden kanssa. Oppijoita ohjataan miettimään miksi aikaisemmat muistot kahvista ovat myönteisiä/kielteisiä, miksi ja miten kahvi liittyy heidän elämänsä.</p>	

LIITE 11 toisen oppitunnin oppimisasiho

<i>Oppimisasihion käytön suunnittelu ja integrointi oppimisprosessiin</i>	
<i>Oppimisasiho:</i>	Toinen oppitunti, 13.9
<i>Oppimisprosessin vaihe:</i> <i>Missä vaiheessa oppimisprosessia aihiota käytetään?</i>	Aihiota käytetään oppimisprosessin alussa, toisella tapaamiskerralla.
<i>Oppimistilanne:</i> <i>Mikä on oppimistilanteen tavoite?</i> <i>Mikä on oppimisasihion käytön tavoite? Mitä lisäarvoa aihio oppimiselle tuo?</i>	Oppimistilanteen tavoite on tutustuttaa oppilaat kahvin historiaan, kahvipavun rakenteeseen sekä perehdyttää heidät kahvin viljelyyn, sekä sen eri vaiheisiin. Pikainen katsaus erikoisempiin suodatinkahvimenetelmiin. Oppimisasihiota käytetään selkeämmän opetuksen (opettajien) tukena. Aihio auttaa pysymään asiassa ja suunnittelemaan tunnin paremmin.
<i>Oppimisasihion tyyppi:</i>	<input type="checkbox"/> Oppimisen itu <input type="checkbox"/> Oppimisen kohde <input type="checkbox"/> Oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstisidonnainen oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstivapaa oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Työkalu / työkaluohjelma <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihion pedagoginen funktio oppimisprosessissa:</i> <i>Mihin oppimisasihiota käytetään (oppimateriaalin funktio)?</i>	<input type="checkbox"/> Aktivointi (kognitiivinen) <input type="checkbox"/> Kontekstin luonti, ongelman asettaminen <input type="checkbox"/> Hypoteesin / työskentelyteorian testaaminen <input type="checkbox"/> Tietolähde Tiedon rakentelu <input type="checkbox"/> Reflektio <input type="checkbox"/> Testaus / Arviointi <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihioon sisääntulo:</i> <i>Mikä on orientoinnin tavoite, miten oppija halutaan aktivoida tarkastelemaan oppimisasihiota? (ks. pedagoginen funktio)</i>	Oppija halutaan saada tarkastelemaan oppimisasihiota omilla aivoillaan, aktiivisena oppijana. Aihion ei ole tarkoitus antaa pelkkiä vastauksia, vaan herättää oppijassa kysymyksiä ja liittää ennen opittua osaksi nykyistä/vasta kerättyä tietoa.

<p><i>Miten oppija konkreettisesti orientoidaan tarkastelemaan oppimisaihiota?</i></p> <p><i>Millaisia oppimisaihion käyttöön johdattelevia prosesseja tarvitaan?</i></p>	<p>Opettajat esittelevät materiaalin tunnilla ja käyvät läpi esim. kahvin viljelyprosessia powerpoint dioilta. Tämän jälkeen oppilaille annetaan joukko käsitteitä koskien viljelyä, jotka heidän täytyy jäsenellä oikeaan järjestykseen ja selittää kunkin osaprosessin tarkoitus.</p>	
<p>Mediaelementit ja niiden käyttö / funktio:</p> <p><i>Mitä mediaelementtejä oppimisaihiossa on?</i></p> <p><i>Mikä on kunkin mediaelementin funktio oppimisen kannalta?</i></p>	<p>Youtube, PowerPoint, WWW-sivut</p> <p>Mediaelementit pitävät oppimisen kiinnostavana ja antavat visuaalista tukimateriaalia muulle oppimiselle.</p>	
<p>Oppijan osaoppimisprosessit oppimisaihion käyttötilanteissa:</p> <p><i>Millaisia osaoppimisprosesseja oppimisaihio oppijassa synnyttää?</i></p> <p><i>Mitä tietoja oppija prosessoi?</i></p> <p><i>Miten oppija ko. tietoja prosessoi?</i></p>	<p>Oppija prosessoi kahvin historiaan, viljelyyn sekä kahvinpapuun liittyviä tietoja ja yhdistää nämä osaksi isompaa kokonaisuutta, joka kulkee nimellä KAHVI.</p> <p>Oppija liittää tunnilla käydyt asiat osaksi omaa kokemusrustaansa.</p>	
<p>Oppijan toiminta:</p> <p><i>Mitä oppija konkreettisesti tekee / työstää?</i></p> <p><i>Käytetäänkö oppimisaihiota opettajajohtoisesti vai käyttävätkö oppijat sitä itsenäisesti?</i></p> <p><i>Toimivatko oppijat yksin vai tiimeissä?</i></p>	<p>Oppija on tunnin alussa aktiivinen kuuntelija, kun opettajat johdattavat nämä Kahvin Historiaan. Kesken asian läpikäynnin opettajat saattavat esittää kysymyksiä, jotka pakottavat oppilaat ajattelemaan.</p> <p>Oppijat toimivat sekä yksin, että tiimeissä.</p>	
<p>Oppimisaihion ja kokonaisop-</p>	<p>Ennen oppimisaihiota:</p>	<p>Oppimisaihion jälkeen:</p>

<p><i>pimisprosessin väliset rajapinnat:</i></p> <p><i>Miten oppimisaihio linkittyy oppimistilanteen muihin elementteihin ja kokonaisoppimisprosessiin?</i></p> <p><i>Miten ohjaaja / oppimisaihio rajapinnat luo?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimisprosessi jatkuu oppimisaihion käytön jälkeen?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion esittämää ilmiötä/asiaa jatkotyöstetään?</i></p>	<p>Aiheen käsittely on selkeä jatkumo edeltävältä tapaamiskerralta.</p>	<p>Oppilas ymmärtää miksi asioita käydään kurssilla lävitse.</p> <p>Oppija hakee itsenäisesti uutta tietoa</p> <p>Asiaa työstetään seuraavilla tunneilla</p>
<p><i>Ohjaus ja ohjeistus:</i></p> <p><i>Millaista oppimisprosessin ohjausta opettajalta vaaditaan oppimisaihion käytön yhteydessä?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimista ohjataan?</i></p> <p><i>Kuka/mikä ohjaaja?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion käyttö ja oppijan toiminta ohjeistetaan?</i></p>	<p>Opettaja johdattaa oppilaat kahvin historiaan, josta saadaan eriteltyä kysymyksiä, jotka johdattavat oppilaat syvemmälle asiaan. Opettajat pitävät oppilaat aiheessa ja varmistavat, ettei mahdollinen keskustelu päädy sivupoluille.</p> <p>Opettajat ohjeistavat oppila</p>	

LIITE 12 Kolmannen oppitunnin oppimisasihio

<i>Oppimisasihion käytön suunnittelu ja integrointi oppimisprosessiin</i>	
<i>Oppimisasihio:</i>	20.09.11
<i>Oppimisprosessin vaihe:</i> <i>Missä vaiheessa oppimisprosessia aiheita käytetään?</i>	Kolmas oppitunti, ollaan juuri tutustuttu kahvin historiaan ja nyt pyritään ymmärtämään viljelyä seuraavien vaiheiden vaikutus kahvin makuun. Kahvin maistelua, eli kahvicupping. Tutustutaan etiopialaiseen Yirgacheffe kahvilajikkeeseen.
<i>Oppimistilanne:</i> <i>Mikä on oppimistilanteen tavoite?</i> <i>Mikä on oppimisasihion käytön tavoite? Mitä lisäarvoa aihe oppimiselle tuo?</i>	Tavoitteena on linkittää kahvin paahtaminen ja jauhaminen viljelyyn ja sitä kautta takaisin valmiiseen kahviuomaan, ja näin luoda kokonaiskuva kahvista. Tunnilla käydään lävitse ensimmäinen ryhmätyö, jonka avulla päästään syvemmälle kahvin maailmaan. Aiheina eri maiden alkuperämaakahvit.
<i>Oppimisasihion tyyppi:</i>	<input type="checkbox"/> Oppimisen itu <input type="checkbox"/> Oppimisen kohde <input type="checkbox"/> Oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstisidonnainen oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstivapaa oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Työkalu / työkaluohjelma <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihion pedagoginen funktio oppimisprosessissa:</i> <i>Mihin oppimisasihiota käytetään (oppimateriaalin funktio)?</i>	<input type="checkbox"/> Aktivointi (kognitiivinen) <input type="checkbox"/> Kontekstin luonti, ongelman asettaminen <input type="checkbox"/> Hypoteesin / työskentelyteorian testaaminen <input type="checkbox"/> Tietolähde <input type="checkbox"/> Tiedon rakentelu <input type="checkbox"/> Reflektio <input type="checkbox"/> Testaus / Arviointi <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihioon sisääntulo:</i> <i>Mikä on orientoinnin tavoite, miten oppija halutaan aktivoida tarkastelemaan oppimisasihiota? (ks. pedagoginen funktio)</i>	Orientoinnissa annetaan avaimet KAHVIN käsittelyyn; oppilaat ymmärtävät kahvin valmistuksen osavaiheiden vaikutuksen kahvin makuun. Oppilaiden ensimmäisessä omassa esityksessä tutustutaan johonkin alkuperämaakahviin. Tämä syventää jo tunneilla käytyjä

<p><i>Miten oppija konkreettisesti orientoidaan tarkastelemaan oppimisaihiota?</i></p> <p><i>Millaisia oppimisaihion käyttöön johdattelevia prosesseja tarvitaan?</i></p>	<p>asioita ja tuo uutta tietoa.</p> <p>Opettajat esittelevät aiheen Powerpoint-esityksellä.</p>	
<p>Mediaelementit ja niiden käyttö / funktio:</p> <p><i>Mitä mediaelementtejä oppimisaihiossa on?</i></p> <p><i>Mikä on kunkin mediaelementin funktio oppimisen kannalta?</i></p>	<p>Youtube, WWW-sivut.</p> <p>Innostaa oppilaita, tuoda asiaan uusia näkökulmia.</p>	
<p>Oppijan osaoppimisprosessit oppimisaihion käyttötilanteissa:</p> <p><i>Millaisia osaoppimisprosesseja oppimisaihio oppijassa synnyttää?</i></p> <p><i>Mitä tietoja oppija prosessoi?</i></p> <p><i>Miten oppija ko. tietoja prosessoi?</i></p>	<p>Oppija prosessoi tunneilla käytyjä tietoja kahvin paahtamisesta ja jauhamisesta. Oppija ymmärtää näiden vaiheiden tärkeyden kahvin lopullisessa maussa.</p> <p>Oppija prosessoi tiedot jonkin maan kahvista/kahvikulttuurista.</p>	
<p>Oppijan toiminta:</p> <p><i>Mitä oppija konkreettisesti tekee / työstää?</i></p> <p><i>Käytetäänkö oppimisaihiota opettajajohtoisesti vai käyttävätkö oppijat sitä itsenäisesti?</i></p> <p><i>Toimivatko oppijat yksin vai tiimeissä?</i></p>	<p>Oppijat työstävät opettajien antamaa tietoa osana aikaisemmin oppimaansa. Oppijat pyrkivät keräämään materiaalia omia esityksiänsä varten.</p> <p>Oppijat toimivat sekä yksin että tiimeissä.</p>	
<p>Oppimisaihion ja kokonaisop-</p>	<p>Ennen oppimisaihiota:</p>	<p>Oppimisaihion jälkeen:</p>

<p><i>oppimisprosessin väliset rajapinnat:</i></p> <p><i>Miten oppimisaihio linkittyy oppimistilanteen muihin elementteihin ja kokonaisoppimisprosessiin?</i></p> <p><i>Miten ohjaaja / oppimisaihio rajapinnat luo?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimisprosessi jatkuu oppimisaihion käytön jälkeen?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion esittämää ilmiötä/asiaa jatkotyöstetään?</i></p>	<p>Linkittyy sekä edeltävään, että tulevaan tietoon.</p> <p>Oppijan oppimisprosessi jatkuu itsenäisenä kohti seuraavan viikon kontaktia.</p>	<p>Tunnistaa kahvin valmistuksen eri vaiheet ja ymmärtää niiden tärkeyden valmiissa kokonaisuudessa.</p>
<p><i>Ohjaus ja ohjeistus:</i></p> <p><i>Millaista oppimisprosessin ohjausta opettajalta vaaditaan oppimisaihion käytön yhteydessä?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimista ohjataan?</i></p> <p><i>Kuka/mikä ohjaaja?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion käyttö ja oppijan toiminta ohjeistetaan?</i></p>	<p>Opettajilta vaaditaan tarkat ohjeet tunneilla toimimiseen ja heidän tulee pitää huoli, että oppilaat seuraavat powerpointesityksillä etenevää opetusta.</p> <p>Aiheesta esitetään oppilaille ohjeistavia kysymyksiä.</p>	

LIITE 13 neljännen oppitunnin oppimisasiho

<i>Oppimisasihion käytön suunnittelu ja integrointi oppimisprosessiin</i>	
<i>Oppimisasiho:</i>	27.09.11
<i>Oppimisprosessin vaihe:</i> <i>Missä vaiheessa oppimisprosessia aiheita käytetään?</i>	Neljäs oppitunti, ollaan tutustuttu juuri kahvin viljelyyn, paahattamiseen sekä jauhamiseen, edellisellä tunnilla kahvicupping.
<i>Oppimistilanne:</i> <i>Mikä on oppimistilanteen tavoite?</i> <i>Mikä on oppimisasihion käytön tavoite? Mitä lisäarvoa aihe oppimiselle tuo?</i>	Oppimistilanteen tavoite on auttaa oppilasta ymmärtämään erikoiskahvien luonnetta, sekä löytää uusia ulottuvuuksia vanhasta suosikista – suodatinkahvista. Tarkoitus oli tuoda tunnille kahvialan ammattilainen, tämän peruuntuessa tunti pyhitettiin Kahvia ja Tupakkaa-elokuvan katsomiselle ja ryhmätöille.
<i>Oppimisasihion tyyppi:</i>	<input type="checkbox"/> Oppimisen itu <input type="checkbox"/> Oppimisen kohde <input type="checkbox"/> Oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstisidonnainen oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstivapaa oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Työkalu / työkaluohjelma <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihion pedagoginen funktio oppimisprosessissa:</i> <i>Mihin oppimisasihiota käytetään (oppimateriaalin funktio)?</i>	<input type="checkbox"/> Aktivointi (kognitiivinen) <input type="checkbox"/> Kontekstin luonti, ongelman asettaminen <input type="checkbox"/> Hypoteesin / työskentelyteorian testaaminen <input type="checkbox"/> Tietolähde <input type="checkbox"/> Tiedon rakentelu <input type="checkbox"/> Reflektio <input type="checkbox"/> Testaus / Arviointi <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihioon sisääntulo:</i> <i>Mikä on orientoinnin tavoite, miten oppija halutaan aktivoida tarkastelemaan oppimisasihiota? (ks. pedagoginen funktio)</i> <i>Miten oppija konkreettisesti</i>	<p>Orientoinnissa kerrotaan mitä erikoiskahveilla tarkoitetaan, toisin sanoen määritellään sanayhdistelmä: erikoiskahvi, sekä se mitä se pitää sisällään.</p> <p>Oppijat seuraavat opettajien esittelyä aiheesta. Erikoiskahvit demotaan mahdollisuuksien mukaan koulun kahvilassa.</p>

<p><i>orientoidaan tarkastelemaan oppimisaihiota?</i></p> <p><i>Millaisia oppimisaihion käyttöön johdattelevia prosesseja tarvitaan?</i></p>	<p>Ennen menoa koulun kahvilaan, oppilaille kerrotaan mitä tapahtuu ja mihin tulisi kiinnittää erityistä huomiota. Oppilaita pyydetään havainnoimaan myös mahdollisia kahvinvalmistuksessa ilmeneviä ongelmakohtia.</p>	
<p>Mediaelementit ja niiden käyttö / funktio:</p> <p><i>Mitä mediaelementtejä oppimisaihiossa on?</i></p> <p><i>Mikä on kunkin mediaelementin funktio oppimisen kannalta?</i></p>	<p>Youtube, WWW-sivut, Kahvia ja Tupakkaa DVD</p> <p>Innostaa oppilaita, tuoda asiaan uusia näkökulmia. Antaa eväät erikosikahvien valmistukseen. Antaa oppilaille mahdollisuuden seurata ammattilaisten työskentelyä, joka ei muuten olisi mahdollista.</p>	
<p>Oppijan osaoppimisprosessit oppimisaihion käyttötilanteissa:</p> <p><i>Millaisia osaoppimisprosesseja oppimisaihio oppijassa synnyttää?</i></p> <p><i>Mitä tietoja oppija prosessoi?</i></p> <p><i>Miten oppija ko. tietoja prosessoi?</i></p>	<p>Oppilas jäsentelee jo ennestään tietämänsä asiat erikoiskahveista ja yhdistää ne tunneilla esiin tuotuihin faktoihin. Kahvien demoaminen auttaa oppilaita ymmärtämään erikoiskahvien valmistuksen eri osavaiheita. Demoaminen myös erittelee erikoiskahveihin liittyvät eroavaisuudet.</p>	
<p>Oppijan toiminta:</p> <p><i>Mitä oppija konkreettisesti tekee / työstää?</i></p> <p><i>Käytetäänkö oppimisaihiota opettajajohtoisesti vai käyttävätkö oppijat sitä itsenäisesti?</i></p> <p><i>Toimivatko oppijat yksin vai tiimeissä?</i></p>	<p>Oppijat työstävät opettajien antamaa tietoa osana aikaisemmin oppimaansa. Oppijat pyrkivät keräämään materiaalia omia esityksiänsä varten. Oppilaat havainnoivat opettajien demoa.</p> <p>Oppijat toimivat sekä yksin että tiimeissä.</p>	
<p>Oppimisaihion ja kokonaisop-</p>	<p>Ennen oppimisaihiota:</p>	<p>Oppimisaihion jälkeen:</p>

<p><i>oppimisprosessin väliset rajapinnat:</i></p> <p><i>Miten oppimisaihio linkittyy oppimistilanteen muihin elementteihin ja kokonaisoppimisprosessiin?</i></p> <p><i>Miten ohjaaja / oppimisaihio rajapinnat luo?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimisprosessi jatkuu oppimisaihion käytön jälkeen?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion esittämää ilmiötä/asiaa jatkotyöstetään?</i></p>	<p>Linkittyy sekä edeltävään, että tulevaan tietoon.</p> <p>Demo tekee edeltävästä tiedon käsittelystä konkreettisemmän esimerkin.</p> <p>Oppijan oppimisprosessi jatkuu itsenäisenä kohti seuraavan viikon kontaktia.</p>	<p>Oppilaat tunnistavat erikoiskahvien eroavaisuudet ja osaa- vat ”periaatteessa” valmistaa niitä. Ymmärtävät ainakin val- mistuksen eri vaiheet. Tunnis- tavat perinteisimpien erikois- kahvien ominaisuudet ja erot.</p>
<p><i>Ohjaus ja ohjeistus:</i></p> <p><i>Millaista oppimisprosessin ohjausta opettajalta vaaditaan oppimisaihion käytön yhteydessä?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimista ohjataan?</i></p> <p><i>Kuka/mikä ohjaaja?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion käyttö ja oppijan toiminta ohjeistetaan?</i></p>	<p>Opettajilta vaaditaan tarkat ohjeet tunneilla toimimiseen ja heidän tulee pitää huoli, että oppilaat seuraavat powerpoint-esityksillä etenevää opetusta.</p> <p>Demotessa erikoiskahveja on opettajien huolehdittava erityisesti omasta tarkkuudestaan, jotteivat oppilaat seuraa vääränlaisia työmetodeja.</p> <p>Aiheesta esitetään oppilaille ohjeistavia kysymyksiä.</p>	

LIITE 14 viidennen oppitunnin oppimisasiho

<i>Oppimisasihion käytön suunnittelu ja integrointi oppimisprosessiin</i>	
<i>Oppimisasiho:</i>	04.10.11
<i>Oppimisprosessin vaihe:</i> <i>Missä vaiheessa oppimisprosessia aihiota käytetään?</i>	Viides oppitunti, ollaan ylitetty oppimisprosessin puoliväli ja tutustuttu juuri erikoiskahveihin.
<i>Oppimistilanne:</i> <i>Mikä on oppimistilanteen tavoite?</i> <i>Mikä on oppimisasihion käytön tavoite? Mitä lisäarvoa aihio oppimiselle tuo?</i>	Katsomme Jim Jarmuschin kahviihaisen elokuvan (hyvin laittonta) ja pyrimme elokuvan kautta ymmärtämään kahvia nykypäivämme dynamona ja päiviemme kohokohtana. Oppilaat ymmärtävät kahvin osana jokapäiväistä elämäämme. Käymme läpi myös loppukurssin tavoitteet. Aikataulun muututtua elokuva katsottiin loppuun. Tutustuminen suomalaiseen kahvikulttuuriin sekä tuleviin trendeihin.
<i>Oppimisasihion tyyppi:</i>	<input type="checkbox"/> Oppimisen itu <input type="checkbox"/> Oppimisen kohde <input type="checkbox"/> Oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstisidonnainen oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstivapaa oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Työkalu / työkaluohjelma <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihion pedagoginen funktio oppimisprosessissa:</i> <i>Mihin oppimisasihiota käytetään (oppimateriaalin funktio)?</i>	<input type="checkbox"/> Aktivointi (kognitiivinen) <input type="checkbox"/> Kontekstin luonti, ongelman asettaminen <input type="checkbox"/> Hypoteesin / työskentelyteorian testaaminen <input type="checkbox"/> Tietolähde <input type="checkbox"/> Tiedon rakentelu <input type="checkbox"/> Reflektio <input type="checkbox"/> Testaus / Arviointi <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihioon sisääntulo:</i> <i>Mikä on orientoinnin tavoite, miten oppija halutaan aktivoida</i>	Orientoinnissa esitellään elokuva ja kerrotaan oppilaille miksi se katsotaan.

<p><i>tarkastelemaan oppimisasihiota?</i> (ks. pedagoginen funktio) <i>Miten oppija konkreettisesti orientoidaan tarkastelemaan oppimisasihiota?</i> <i>Millaisia oppimisasihion käyttöön johdattelevia prosesseja tarvitaan?</i></p>	<p>Elokuvan esittelyn kautta.</p> <p>Opettajat kertovat elokuvasta ja sen tärkeydestä kahvikulttuurille.</p>	
<p>Mediaelementit ja niiden käyttö / funktio: <i>Mitä mediaelementtejä oppimisasihiossa on?</i> <i>Mikä on kunkin mediaelementin funktio oppimisen kannalta?</i></p>	<p>ELOKUVA</p> <p>Elokuva auttaa oppilaita ymmärtämään kahvin merkityksen nykypäivän maailmassa. Kahvi ei ole vain kaupan tuote, tai nautintoaine.</p>	
<p>Oppijan osaoppimisprosessit oppimisasihion käyttötilanteissa: <i>Millaisia osaoppimisprosesseja oppimisasihiossa oppijassa synnyttää?</i> <i>Mitä tietoja oppija prosessoii?</i> <i>Miten oppija ko. tietoja prosessoii?</i></p>	<p>Oppija prosessoii näkemäänsä elokuvaa, ja sen sisältöä osana kurssilla aikaisemmin käytyä materiaalia.</p> <p>Oppilas tiedostaa kahvin merkityksen yleisellä tasolla.</p> <p>Elokuvan katsomisen jälkeen luokassa käydään avoin keskustelu, jonka aikana oman äänensä ja mielipiteensä saa esiin.</p>	
<p>Oppijan toiminta: <i>Mitä oppija konkreettisesti tekee / työstää?</i> <i>Käytetäänkö oppimisasihiota opettajajohtoisesti vai käyttävätkö oppijat sitä itsenäisesti?</i> <i>Toimivatko oppijat yksin vai tiimeissä?</i></p>	<p>Oppija havainnoi elokuvaa ja antaa sen johdattaa hänet syvemmälle kohti kahvikulttuuria.</p> <p>Oppilaat toimivat elokuvan ajan yksin.</p>	
<p>Oppimisasihion ja kokonaisop-</p>	<p>Ennen oppimisasihiota:</p>	<p>Oppimisasihion jälkeen:</p>

<p><i>Oppimisprosessin väliset rajapinnat:</i></p> <p><i>Miten oppimisaihio linkittyy oppimistilanteen muihin elementteihin ja kokonaisoppimisprosessiin?</i></p> <p><i>Miten ohjaaja / oppimisaihio rajapinnat luo?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimisprosessi jatkuu oppimisaihion käytön jälkeen?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion esittämää ilmiötä/asiaa jatkotyöstetään?</i></p>	<p>Linkittyy sekä edeltävään, että tulevaan tietoon.</p> <p>Elokuva antaa kahviin uudenlaisen näkökulman.</p> <p>Oppijan oppimisprosessi jatkuu itsenäisenä kohti seuraavan viikon kontaktia.</p>	<p>Oppilaat ymmärtävät elokuvan jälkeen kahvin linkittyvän vahvasti jokapäiväiseen tekemiseensä.</p>
<p><i>Ohjaus ja ohjeistus:</i></p> <p><i>Millaista oppimisprosessin ohjausta opettajalta vaaditaan oppimisaihion käytön yhteydessä?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimista ohjataan?</i></p> <p><i>Kuka/mikä ohjaaja?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion käyttö ja oppijan toiminta ohjeistetaan?</i></p>	<p>Oppijat ohjeistetaan katsomaan elokuva ja tarkkailemaan siinä esiintyviä tilanteita.</p> <p>Opettajat ohjaavat tunnin lopussa käytävää kahviiheista keskustelua elokuvan pohjalta.</p>	

LIITE 15 kuudennen oppitunnin oppimisasiho

<i>Oppimisasihion käytön suunnittelu ja integrointi oppimisprosessiin</i>	
<i>Oppimisasiho:</i>	11.10.11
<i>Oppimisprosessin vaihe:</i> <i>Missä vaiheessa oppimisprosessia aihiota käytetään?</i>	Kuudes oppitunti, ollaan ylitetty oppimisprosessin puoliväli selkeästi ja pyritään edeltävän tunnin pohjalta tutustumaan vallitsevaan kahvilakulttuuriin. Mahdollinen kahvilakäynti. ----> Vierailu Helsinkiläisessä kahvilassa ja paahtimossa.
<i>Oppimistilanne:</i> <i>Mikä on oppimistilanteen tavoite?</i> <i>Mikä on oppimisasihion käytön tavoite? Mitä lisäarvoa aihio oppimiselle tuo?</i>	Oppimistilanteen tarkoituksena on antaa oppilaille kuva Suomessa vallitsevasta kahvilakulttuurista ja vallitsevista kahvitrendeistä.
<i>Oppimisasihion tyyppi:</i>	<input type="checkbox"/> Oppimisen itu <input type="checkbox"/> Oppimisen kohde <input type="checkbox"/> Oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstisidonnainen oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstivapaa oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Työkalu / työkaluohjelma <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihion pedagoginen funktio oppimisprosessissa:</i> <i>Mihin oppimisasihiota käytetään (oppimateriaalin funktio)?</i>	<input type="checkbox"/> Aktivointi (kognitiivinen) <input type="checkbox"/> Kontekstin luonti, ongelman asettaminen <input type="checkbox"/> Hypoteesin / työskentelyteorian testaaminen <input type="checkbox"/> Tietolähde <input type="checkbox"/> Tiedon rakentelu <input type="checkbox"/> Reflektio <input type="checkbox"/> Testaus / Arviointi <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihioon sisääntulo:</i> <i>Mikä on orientoinnin tavoite, miten oppija halutaan aktivoida tarkastelemaan oppimisasihiota? (ks. pedagoginen funktio)</i>	Orientoinnissa kerrotaan, mistä suomalainen kahvilakulttuuri on lähtenyt ja ohjataan se sitä kautta kohti nykypäivää ja vallitsevia trendejä.

<p><i>Miten oppija konkreettisesti orientoidaan tarkastelemaan oppimisaihiota?</i></p> <p><i>Millaisia oppimisaihion käyttöön johdattelevia prosesseja tarvitaan?</i></p>	<p>Mahdollinen käynti kahvilassa antaa oppilaille konkreettisen esimerkin ja tukee opetusta.</p>	
<p>Mediaelementit ja niiden käyttö / funktio:</p> <p><i>Mitä mediaelementtejä oppimisaihiossa on?</i></p> <p><i>Mikä on kunkin mediaelementin funktio oppimisen kannalta?</i></p>	<p>WWW-sivut</p> <p>Sivuilla voimme paremmin demonstroida tällä hetkellä vallitsevia kahvitrendejä.</p>	
<p>Oppijan osaoppimisprosessit oppimisaihion käyttötilanteissa:</p> <p><i>Millaisia osaoppimisprosesseja oppimisaihio oppijassa synnyttää?</i></p> <p><i>Mitä tietoja oppija prosessoi?</i></p> <p><i>Miten oppija ko. tietoja prosessoi?</i></p>	<p>Oppija osaa linkittää tunnilla keskustellut asiat osaksi kahviläkäyntiä ja saa kuvan siitä, mitkä ovat vallitsevat trendit ja miksi.</p> <p>Oppilas prosessoi tietoja kahviläkäynnin, sekä omien kokemusten kautta.</p>	
<p>Oppijan toiminta:</p> <p><i>Mitä oppija konkreettisesti tekee / työstää?</i></p> <p><i>Käytetäänkö oppimisaihiota opettajajohtoisesti vai käyttävätkö oppijat sitä itsenäisesti?</i></p> <p><i>Toimivatko oppijat yksin vai tiimeissä?</i></p>	<p>Oppija tutustuu kahvilaan ja kuuntelee kahvilan mahdollisen esittelyn.</p> <p>Oppijat toimivat yksin ja tiimeissä.</p>	
<p>Oppimisaihion ja kokonaisop-</p>	<p>Ennen oppimisaihiota:</p>	<p>Oppimisaihion jälkeen:</p>

<p><i>pimisprosessin väliset rajapinnat:</i></p> <p><i>Miten oppimisaihio linkittyy oppimistilanteen muihin elementteihin ja kokonaisoppimisprosessiin?</i></p> <p><i>Miten ohjaaja / oppimisaihio rajapinnat luo?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimisprosessi jatkuu oppimisaihion käytön jälkeen?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion esittämää ilmiötä/asiaa jatkotyöstetään?</i></p>	<p>Linkittyy sekä edeltävään, että tulevaan tietoon.</p> <p>Kahvilakäynti antaa oppijoille uutta intoa kurssia kohtaan.</p> <p>Oppijan oppimisprosessi on jatkunut läpi kurssin.</p>	<p>Kahvilakäynti antaa oppijoille konkreettisen esimerkin suomalaisesta kahvilasta, sekä vallitsevasta kahvikulttuurista. Kahvilakäynnillä oppija saa myös selkeän kuvan vallitsevista trendeistä.</p>
<p><i>Ohjaus ja ohjeistus:</i></p> <p><i>Millaista oppimisprosessin ohjausta opettajalta vaaditaan oppimisaihion käytön yhteydessä?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimista ohjataan?</i></p> <p><i>Kuka/mikä ohjaaja?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion käyttö ja oppijan toiminta ohjeistetaan?</i></p>	<p>Oppijat ohjeistetaan kyselemään kahvilanpitäjältä mieltä askaruttavia seikkoja.</p> <p>Käynti kahvilassa on ennalta sovittu ja etenee kahvilanpitäjän sanelemien ehtojen mukaan.</p>	

LIITE 16 seitsemännen oppitunnin oppimisasiho

<i>Oppimisasihion käytön suunnittelu ja integrointi oppimisprosessiin</i>	
<i>Oppimisasiho:</i>	18.10.11
<i>Oppimisprosessin vaihe:</i> <i>Missä vaiheessa oppimisprosessia aihiota käytetään?</i>	Seitsemäs ja viimeinen oppitunti. Olemme oppimisprosessin loppuvaiheessa.
<i>Oppimistilanne:</i> <i>Mikä on oppimistilanteen tavoite?</i> <i>Mikä on oppimisasihion käytön tavoite? Mitä lisäarvoa aihio oppimiselle tuo?</i>	Oppimistilanteen tavoitteena on antaa oppijoille kuva erilaisista kahvilaaduista sekä sertifikaatti-kahveista. Tavoitteena on myös tarjota kuva kahvista ja kestävästä kehityksestä yhdessä. Keräämme oppilailta myös loppupalautteen ja teetämme kahvisailun uudestaan. Kurssin paketointi.
<i>Oppimisasihion tyyppi:</i>	<input type="checkbox"/> Oppimisen itu <input type="checkbox"/> Oppimisen kohde <input type="checkbox"/> Oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstisidonnainen oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Kontekstivapaa oppimisen työkalu <input type="checkbox"/> Työkalu / työkaluohjelma <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihion pedagoginen funktio oppimisprosessissa:</i> <i>Mihin oppimisasihiota käytetään (oppimateriaalin funktio)?</i>	<input type="checkbox"/> Aktivointi (kognitiivinen) <input type="checkbox"/> Kontekstin luonti, ongelman asettaminen <input type="checkbox"/> Hypoteesin / työskentelyteorian testaaminen <input type="checkbox"/> Tietolähde <input type="checkbox"/> Tiedon rakentelu <input type="checkbox"/> Reflektio <input type="checkbox"/> Testaus / Arviointi <input type="checkbox"/>
<i>Oppimisasihioon sisääntulo:</i> <i>Mikä on orientoinnin tavoite, miten oppija halutaan aktivoida tarkastelemaan oppimisasihiota? (ks. pedagoginen funktio)</i> <i>Miten oppija konkreettisesti</i>	Orientoinnissa viitataan aikaisempiin alkuperämaakahviesityksiin ja johdatellaan sitä kautta tie kohti sertifikaatti-kahveja ja kestäväää kehitystä.

<p><i>orientoidaan tarkastelemaan oppimisaihiota?</i></p> <p><i>Millaisia oppimisaihion käyttöön johdattelevia prosesseja tarvitaan?</i></p>	<p>Käymme tunnilla pikaisesti läpi jo aikaisemmin esitellyt alkuperämaakahvit ja niiden ominaisimmat piirteet.</p>	
<p>Mediaelementit ja niiden käyttö / funktio:</p> <p><i>Mitä mediaelementtejä oppimisaihiossa on?</i></p> <p><i>Mikä on kunkin mediaelementin funktio oppimisen kannalta?</i></p>	<p>WWW-sivut</p> <p>Sivujen avulla voimme paremmin tarkastella tämän hetkisiä tilastoja</p>	
<p>Oppijan osaoppimisprosessit oppimisaihion käyttötilanteissa:</p> <p><i>Millaisia osaoppimisprosesseja oppimisaihio oppijassa synnyttää?</i></p> <p><i>Mitä tietoja oppija prosessoi?</i></p> <p><i>Miten oppija ko. tietoja prosessoi?</i></p>	<p>Oppilas osaa yhdistää aikaisemmin kuulemansa tiedon alkuperämaakahveista tunnilla esiin tulevaan tietoon sertifikaattikahveista ja ymmärtää kestäväen kehityksen linkittyvän myös vahvasti kahviin ja kahvikauppaan.</p>	
<p>Oppijan toiminta:</p> <p><i>Mitä oppija konkreettisesti tekee / työstää?</i></p> <p><i>Käytetäänkö oppimisaihiota opettajajohtoisesti vai käyttävätkö oppijat sitä itsenäisesti?</i></p> <p><i>Toimivatko oppijat yksin vai tiimeissä?</i></p>	<p>Oppilaat kuuntelevat toisten oppilaiden esitykset ja työstävät kuulemaansa isoksi kokonaisuudeksi alkuperämaakahveista.</p> <p>Oppilaat täyttävät kahvivilailun ja tunnistavat oppimansa.</p> <p>Oppilaat täyttävät palautekyselyn ja käyvät lävitse kurssin onnistumiset ja epäonnistumiset.</p> <p>Oppijat toimivat yksin sekä tiimeissä.</p>	
<p>Oppimisaihion ja kokonaisop-</p>	<p>Ennen oppimisaihiota:</p>	<p>Oppimisaihion jälkeen:</p>

<p><i>Oppimisprosessin väliset rajapinnat:</i></p> <p><i>Miten oppimisaihio linkittyy oppimistilanteen muihin elementteihin ja kokonaisoppimisprosessiin?</i></p> <p><i>Miten ohjaaja / oppimisaihio rajapinnat luo?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimisprosessi jatkuu oppimisaihion käytön jälkeen?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion esittämää ilmiötä/asiana jatkotyöstetään?</i></p>	<p>Linkittyy vahvasti edeltävillä tunneilla käytyihin esityksiin.</p> <p>Oppilaalla on ehkä käsitys kestävästä kahvikäyttäytymisestä</p>	<p>Oppilas tuntee alkuperämaa-, että sertifikaattikahvit.</p> <p>Yhteys kahvin ja kestäväen kehityksen välillä selviää oppijalle.</p>
<p><i>Ohjaus ja ohjeistus:</i></p> <p><i>Millaista oppimisprosessin ohjausta opettajalta vaaditaan oppimisaihion käytön yhteydessä?</i></p> <p><i>Miten oppijan oppimista ohjataan?</i></p> <p><i>Kuka/mikä ohjaaja?</i></p> <p><i>Miten oppimisaihion käyttö ja oppijan toiminta ohjeistetaan?</i></p>	<p>Opettaja ohjaa oppijoita muistelemaan aikaisempien tuntien esityksiä ja linkittää kaiken yhdeksi isoksi kokonaisuudeksi ”alkuperämaakahvit” otsakkeen alle.</p> <p>Alkuperämaakahvit-otsake linkitetään kestäväen kehitykseen.</p>	