

**AMMATTIIN VALMISTUVIEN KOKKIEN
YRITTÄJYYSVALMIUDET**

Raija Lehtonen

Opinnäytetyö
Yrittäjyyden ja liiketoimintaosaamisen koulutusohjelma
YAMK

2014

LAPIN AMMATTIKORKEAKOULU

YHTEISKUNTATIETEIDEN, LIIKETALouden JA HALLINNON ALA
Yrittäjyyden ja liiketoimintaosaamisen koulutusohjelma
Ylempi ammattikorkeakoulututkinto

Opinnäytetyö

**AMMATTIIN VALMISTUVIEN KOKKIEN
YRITTÄJYYSVALMIUDET**

Raija Lehtonen

2014

Toimeksiantaja Oulun seudun ammattiopisto, Myllytullin yksikkö

Ohjaaja Eija Turunen

Hyväksytty 22.9.2014

Yhteiskuntatieteiden, liiketalouden ja hallinnon ala
Yrittäjyyden ja liiketoimintaosaamisen koulutusohjelma

Tekijä	Raija Lehtonen	Vuosi	2014
Toimeksiantaja	Oulun seudun ammattiopisto, Myllytullin yksikkö		
Työn nimi	Ammattiin valmistuvien kokkien yrittäjyysvalmiudet		
Sivu- ja liitemäärä	62 + 1		

Opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta kokien koulutusohjelmasta valmistuvien opiskelijoiden yrittäjyysvalmiuksia. Työn tavoitteena oli saada tietoa alan opetuksen sekä yksikön yrittäjyyskasvatuksen suunnitelman kehittämiseksi. Opinnäytetyön toimeksiantaja oli Oulun seudun ammattiopiston Myllytullin yksikkö.

Tutkimus oli luonteeltaan tapaustutkimus. Opinnäytetyön teoreettinen viitekehys käsittelee yrittäjyyttä ja yrittäjyyskasvatusta. Tutkimusaineisto koottiin tekemällä Webropol-kysely keväällä 2014 Myllytullin yksiköstä kokeiksi valmistuneille tai valmistumassa oleville opiskelijoille, haastatteleamalla alan opettajia täsmäryhmähaastattelun avulla sekä teemahaastatteleamalla hotelli-, ravintola- ja catering-alan työssäoppimisyritysten työpaikkaohjaajia. Saatuja tuloksia analysoitiin ja verrattiin aiempiin tutkimuksiin ja teorioihin.

Tutkimuksen tulokset osoittivat, että ammattiin valmistuvat kokit olivat saavuttaneet opintojensa aikana hyvän perusammattitaidon ja heillä oli hyvät sisäisen yrittäjyyden valmiudet. Opiskelijoiden ymmärrys yrityksen tuloksen muodostumisesta ja siitä, miten siihen voi vaikuttaa olivat heikoimmat osa-alueet sekä opiskelijoiden, opettajien että työpaikkaohjaajien mielestä. Kokien ammattiin opiskelussa pitää entistä enemmän paneutua siihen, mistä yrityksen raha tulee ja mihin menee. Opiskelijoiden valmiudet yrityksen perustamiseen olivat myös heikot. Tutkimuksen tuloksista voidaan päätellä, että opetussuunnitelmia, opetuksen toteutusta ja opintotarjontaa tulee kehittää palvelemaan entistä paremmin yrittäjyysvalmiuksien kehittymistä opiskelijoilla. Myös yhteistyötä ja verkostoitumista erityisesti alan yritysten kanssa tulee tiivistää.

Yrittäjyysvalmiuksien edistäminen oppilaitoksessa vaatii yhteistä käsitystä oppimisesta ja yrittäjyyskasvatuksesta. Yrittäjyyskasvatus on koulussa kaikkien yhteinen asia ja kulkee käsi kädessä opetuksen kehittämisen kanssa. Oppilaitoksessa tulee laatia yrittäjyyskasvatukselle tavoitteet ja toimenpidesuunnitelma, järjestää koulutusta sekä resursoida menetelmiin ja oppimisympäristöjen kehittämiseen. Edellä mainitut seikat voivat toteutua vain siinä tapauksessa, että toiminnalla on johdon tuki ja asiasta innostuneet kehittäjät.

Avainsanat yrittäjyys, yrittäjyysvalmiudet, yrittäjyyskasvatus, hotelli-, ravintola- ja cateringalan perustutkinto

Business and Administration
Master's Degree Programme in Entrepreneurship and
Business Competence

Author	Raija Lehtonen	Year	2014
Commissioned by	Oulu Vocational College, Myllytulli unit		
Subject of thesis	Entrepreneurial skills of graduating cooks		
Number of pages	62 + 1		

The purpose of this thesis was to evaluate the entrepreneurial skills of students who graduated or were graduating from the vocational qualification of hotel, restaurant and catering services as cooks during spring 2014. The aim was to find out how entrepreneurship education should be developed in the training of cooks and in the whole unit. The thesis was assigned by Oulu Vocational College, Myllytulli unit.

The study was a case study. The theoretical framework deals with entrepreneurship and entrepreneurship education. The data was collected by Webropol survey in the spring of 2014 Myllytulli unit from the cooks that had completed or were about to complete their studies, as well as by focus group interviews of teachers, and by interviewing the workplace instructors of hotel, restaurant and catering companies. The results of the research were analyzed and evaluated relative to the existing research data and theories.

The results showed that the graduating cooks had achieved good skills both professionally and in internal entrepreneurship. The students themselves, teachers and workplace instructors shared the view that the understanding of the profit or loss of a company and how to influence it were what the students lacked most of all. Where the money comes and where it goes is the issue to focus more on in teaching and learning. Likewise, students' readiness to set up a business was also found insufficient. According to this study the curriculum, the implementation of teaching and the range of studies offered should all be developed to serve students better in achieving entrepreneurial skills. It is also important to intensify co-operation and networking with companies.

Promoting the entrepreneurial skills in the college requires a common understanding of learning and entrepreneurship education. Entrepreneurship education is everyone's business in the school and goes hand in hand with the development of teaching. The college should establish objectives and a plan for entrepreneurship, arrange training and allocate resources for the methods and learning environments. These aims can be realized only with support from the college management, as well as entrepreneurship-oriented staff members.

Key words entrepreneurship, entrepreneurial skills, entrepreneurship education, vocational qualification in hotel, restaurant and catering services

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	1
2.1 YRITTÄJYYDEN MÄÄRITTELYÄ	4
2.2 YRITTÄJYYSKASVATUS	5
2.3 YRITTÄJYYSKASVATUKSEN MERKITYS SUOMESSA	7
2.4 YRITTÄJYYSKASVATUKSEN SUUNNITTELU, TOTEUTTAMINEN JA ARVIOINTI OPPILAITOKSESSA	10
2.5 YRITTÄJYYSKASVATUS AMMATILLISTEN PERUSTUTKINTOJEN PERUSTEISSA	15
3 TYÖN TAUSTA JA TAVOITTEET	17
3.1 YRITTÄJYYSKASVATUS OSAON STRATEGIASSA	17
3.2 YRITTÄJYYSKASVATUS MYLLYTULLIN YKSIKÖSSÄ	18
3.3 AMMATILLISET PERUSTUTKINNOT	19
3.3.1 <i>Hotelli-, ravintola- ja catering-ala</i>	20
3.3.2 <i>Kokkien koulutus Myllytullin yksikössä</i>	20
3.3.3 <i>Työn tavoite ja tehtävät</i>	22
4 KÄYTETYT TUTKIMUSMENETELMÄT JA TIEDONHANKINTA	23
4.1 LOMAKEKYSELY OPISKELIJOILLE	23
4.2 TÄSMÄRYHMÄHAASTATTELU OPETTAJILLE	25
4.3 TYÖPAIKKAOHJAAJIEN HAASTATTELU	27
5 AINEISTON ANALYSOINTI	29
5.1 OPISKELIJOIDEN VASTAUKSET	29
5.2 OPETTAJIEN HAASTATELUN TULOKSET	36
5.2.1 <i>Opettajien näkemykset opiskelijoiden yrittäjyysvalmiuksista</i>	36
5.2.2 <i>Opettajien kehittämissuhteet yrittäjyyskasvatukseen</i>	37
5.3 TYÖPAIKKAOHJAAJIEN VASTAUKSET	42
5.4 YHTEENVETO TUTKIMUKSEN TULOKSISTA	46
6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET	48
7 POHDINTA	52
LÄHTEET	53
LIITTEET	57

1 JOHDANTO

Yhteiskunnassa ja työelämässä osaamisen vaatimukset muuttuvat kiihtyvällä tahdilla. Työntekijöiltä vaaditaan kykyä ratkaista yhä monimutkaisempia ongelmia. Maailmanlaajuisesti puhutaan tulevaisuuden taidoista ja osaamisesta, joita ovat mm. luova ongelmanratkaisu, tunne-, yhteistyö- ja kommunikaatiotaidot sekä valmius ottaa jatkuvasti käyttöön uusia ajattelun ja kommunikaation välineitä. Vaadittavat taidot ja niiden opettaminen haastavat kehittämään opetusta vastaamaan tämän päivän ja tulevaisuuden tarpeita. On myös syntynyt kuilu nuorten tietokäytäntöjen ja koulun tietokäytäntöjen välille. Nuoret eivät enää tunne maailmaa ilman internetiä ja mobiililaitteita. Koulussa mobiililoppimista ei kuitenkaan vielä osata hyödyntää tarpeeksi ja tämä haastaa koulun kehittymään, jotta opiskelijoiden koulumotivaatio ei laskisi. Suomessa tarvitaan myös enemmän yrityksiä turvaamaan työpaikkoja tulevaisuudessa. Nuorille on tarjottava lisää mahdollisuuksia ja kannusteita itsensä työllistämiseen. Koulutusta tämä haastaa yrittäjyyskasvatuksen kehittämiseen ja yhteistyöhön työelämän kanssa. (Valtioneuvoston kanslia 2013, 39, 52–53.)

Yrittäjyyspedagogiikan kehittäminen ammatillisessa koulutuksessa on laaja opetuksellisen kehittämisen alue. Yrittäjyyskasvatus kytkeytyy suoraan käsitykseen oppimisesta ja opettamisesta. Oppimiskäsitys on muuttunut viime vuosikymmenten aikana, samoin yhteiskunnan ja työelämän vaatimukset siitä, mitä yksilön tulisi osata. Oppimisen tulisi nykykäsityksen mukaan olla hauskaa ja perustua yksilön omaan motivaatioon ja haluun oppia. Perinteinen malli opettajasta tiedon jakajana perinteisessä luokkatilassa tiukan aikataulutuksen mukaisesti muuttuu tai sen tulisi muuttua opiskelijan autonomisuuden kunnioittamiseen ja yksilön vahvuuksien vahvistamiseen sekä oppijan omaan haluun perustuvaan tiedonhakuun ja oppimiseen. Yrittäjyyskasvatuksen tavoitteena on vahvistaa opiskelijoiden kykyä muuttaa ideat toiminnaksi, lisätä luovuutta ja innovatiivisuutta sekä riskinottoa (European Commission 2009, 10). Opetuksen kehittäminen on näin ollen myös yrittäjyyskasvatuksen kehittämistä, ja toisaalta yrittäjyyskasvatuksen kehittäminen vaatii opetuksen kehittämistä.

Pedagoginen kehittäminen on osa tehtävänkuvaani työskennellessäni koulutusjohtajana Oulun seudun ammattiopiston Myllytullin yksikössä. Kiinnostukseni tutkia ammattiin valmistuvien kokkien yrittäjyysvalmiuksia heräsi yksikkömme yhteisessä koulutuspäivässä, jonka teemana oli yrittäjyys. Eri alojen opetustiimeillä oli tehtävänä miettiä opiskelijoiden yrittäjyyttä edistäviä menetelmiä tai toimintatapoja. Ideat esiteltiin koulutuspäivän päätteeksi muille osallistujille. Esittelyn yhteydessä yksi hotelli-, ravintola- ja catering-alan opettajamme kommentoi: ”Mehän teemme tätä yrittäjyyttä koko ajan.” Tämä opettajan lause herätti kiinnostukseni tutkia asiaa tarkemmin. Opinnäytetyöni aiheen valintaan vaikutti myös haluni lisätä tietämystäni yrittäjyyskasvatuksesta ja halu oppia johtamaan yrittäjyysvalmiuksien opetuksen kehittämistyötä yksikössämme.

Tässä tutkimuksessani haen vastausta siihen, millaisia yrittäjyysvalmiuksia Myllytullin yksiköstä kokin ammattiin keväällä 2014 valmistuvat opiskelijat ovat saavuttaneet nykyisessä koulutuksessaan ja miten koulutusta tulisi kehittää yrittäjyyskasvatuksen näkökulmasta. Tiedonhaun menetelminä käytän opiskelijoille laadittua kyselyä, opettajien täsmäryhmähaastattelua sekä työpaikkaohjaajien teemahaastattelua. Tavoitteenani on vastausten avulla laatia suunnitelma ja kehittämissuhteita hotelli-, ravintola- ja catering-alan koulutuksen opetusjärjestelyihin sekä oppimisympäristöjen suunnitteluun. Opinnäytetyön avulla tavoitteenani on muodostaa käsitystä myös siitä, miten oppilaitoksen yrittäjyyskasvatuksen tavoitteet ja ohjelma tulisi laatia. Kaiken kehittämisen lähtökohtana on ammatillisen koulutuksen lain määrittelemät tavoitteet:

”Ammatillisen peruskoulutuksen tavoitteena on antaa opiskelijoille ammattitaidon saavuttamiseksi tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä valmiuksia itsenäisen ammatin harjoittamiseen. Koulutuksen tavoitteena on lisäksi tukea opiskelijoiden kehitystä hyväksi ja tasapainoisiksi ihmisiksi ja yhteiskunnan jäseniksi sekä antaa opiskelijoille jatko-opintojen, harrastusten sekä persoonallisuuden monipuolisen kehittämisen kannalta tarpeellisia tietoja ja taitoja sekä tukea elinikäistä oppimista.”
(Laki ammatillisesta koulutuksesta, 1.luku, 5.pykälä.)

Laajemmin ajateltuna on kysymys myös ammatillisen koulutuksen laadusta ja vetovoimaisuudesta sekä työelämän ja yritysten tarpeisiin vastaamisesta.

2 YRITTÄJYYS JA YRITTÄJYYSKASVATUS

2.1 Yrittäjyyden määrittelyä

Opetusministeriö määrittelee yrittäjyyden seuraavasti: *”Yrittäjyys on yksilön kykyä muuttaa ideat toiminnaksi. Se sisältää luovuuden, innovaatiokyvyn ja riskinoton, samoin kuin kyvyn suunnitella ja johtaa toimintaa tavoitteiden saavuttamiseksi. Nämä ominaisuudet tukevat yksilön jokapäiväistä elämää, koulutuksessa, työssä, vapaa aikana ja muussa yhteiskunnallisessa toiminnassa. Näitä ominaisuuksia tarvitaan yritystoiminnassa, mutta ne lisäävät myös työntekijän tietoisuutta työstään ja auttavat tarttumaan mahdollisuuksiin.”* (Opetusministeriö 2009, 13.)

Ristimäen (2004, 17) mukaan yrittäjyys on perinteisesti liitetty yrittäjään, joka hoitaa yritystoimintaa omassa yrityksessään. Verbi ”yrittää” ilmentää aktiivista toimintaa ja myös ryhtymistä ja vastuun ottamista. Yrittämiseen liittyy myös ilmaantuneeseen tilaisuuteen tarttuminen, joka nähdään yrittäjälle tärkeänä taitona. Sanoihin yrittäjä ja yrittäminen liitetään myös päämäärätietoinen ajattelu, tahtominen, ponnistelu, uudistaminen ja johtajuus. (Ristimäki 2004, 17.)

Yrittäjyys voi kanavoitua muutoinkin kuin liiketoiminnan aloittamisena ja tämä on Ristimäen (2004, 25) mukaan tärkeää huomata yrittäjyyskasvatuksen näkökulmasta. Hänen mukaansa yrittäjämäinen toiminta ilman ulkoiseen tai sisäiseen yrittäjyyteen liittyviä yritystoiminnan omistussuhteita tarjoaa yrittäjyydestä määritelmän koulujen yrittäjyyskasvatuksen perustaksi.

Allen ja van der Velden (ks. Järvi 2012, 21) mukaan ammatillisia taitoja tietoyhteiskunnassa ovat ammatillinen asiantuntemus, toiminnallinen joustavuus, innovaatioiden ja tiedon johtaminen, inhimillisten resurssien liikkuminen ja kansainvälisyys. Edellä luetellut taidot eivät poikkea kovin paljon yrittäjän osaamisesta, joka Onstekin (ks. Järvi 2012, 21) mukaan voidaan jakaa avaintaitoihin, johtamiseen ja yritystoiminnalliseen osaamiseen. Yrittäjän tulee osata ratkaista ongelmia, hyödyntää verkostoja, osata suunnitella ja neuvotella, tehdä päätöksiä sekä ymmärtää oma toiminta liiketoiminnan kannalta (Järvi 2012, 22).

2.2 Yrittäjyyskasvatus

Yrittäjyyskasvatuksen käsite on hajanainen, mutta määritelmistä löytyy myös yhteisiä piirteitä. Nämä yhteisesti hyväksytyt piirteet liittyvät mahdollisuuksien havaitsemiseen, innovatiivisuuteen, uuden toiminnan aikaan saamiseen ja riskin kantamiseen. (Kyrö–Ripatti 2006, 17.) Tavoitteena yrittäjyyskasvatuksessa voi olla oppia ymmärtämään yrittäjyyttä, oppia yrittäjäksi tai oppia yritteliästä toimintatapaa. Yrittäjyydestä oppimisessa on olennaista rationaalinen ajattelu ja päättely, kun taas yrityksen perustamisessa korostuu tahto ja valmiudet yrityksen perustamiseen. Yrittäjämäisen käyttäytymisen oppiminen keskittyy valmiuksien kehittämiseen, omaehtoiseen tiedonhankintaan ja uuden tiedon luomiseen. Yrittäjämäisten valmiuksien oppimisessa on siten suuri merkitys yrittäjämäisellä oppimisympäristöllä em. taitoihin ohjaavilla opetus- ja oppimismenetelmillä. (Järvi 2012, 20.) Järven mukaan termi yrittäjyysvalmiudet sopii hyvin ammatillisen koulutuksen yhteyteen, sillä se kuvaa opittavaa asiaa laajasti, eikä rajoitu vain yritystoimintaan liittyvään oppimiseen. Haasteena on mieltää, onko tarkoituksena opettaa opiskelijoita yrittäjiksi vai kehittää opiskelijoiden yrittäjyysvalmiuksia (Järvi 2012, 16–18).

Hytin (ks. Kyrö–Ripatti 2006, 54) mukaan yrittäjyysopinnoilla voidaan pitkällä aikavälillä tavoitella yrittäjien määrän kasvamista, mutta lyhyellä aikavälillä on tärkeänä tavoitteena opiskelijoiden yrittäjämäisen toimintatavan juurruttaminen opiskelijoilla. Yrittäjäksi ryhdytään hänen mukaansa usein vasta työ- ja elämänkokemuksen kartuttua, ei välttämättä heti opintojen päätyttyä.

Yrittäjämäisen toimintatavan kehittymistä tukevat aktiiviset opetus- ja oppimismenetelmät oppimisympäristössä, jossa oppijalla on mahdollisuus nauttia vapaudesta ja epävarmuudesta sekä mahdollisuuksien havaitsemisesta ja niiden luomisesta. Käytännön tilanteissa toimiminen mahdollisimman aidoissa toimintaympäristöissä tukee parhaiten opiskelijan

oppimista yrittäjyydestä. Ammatillisessa koulutuksessa mm. työssäoppiminen parhaimmillaan edistää yrittäjyyskasvatuksen tavoitteita. (Järvi 2012, 20–21.)

Yrittäjyyskasvatuksen avulla on mahdollista ohjata yksilöitä ja yhteiskuntaa kohtaamaan muutoksia ja hakemaan vaihtoehtoisia ratkaisuja selviytymiseen (Seikkula-Leino 2007, 26). Ristimäen (2004, 9) mukaan tulevaisuuden toimintaympäristöt edellyttävät yrittäjämäistä toimintaa riippumatta siitä, mitä yksilö tekee tai missä roolissa hän toimii.

Yrittäjyyskasvatus kohdistuu suurelle yleisölle, kun taas yrittäjyysopinnot on järkevää suunnata yrittäjyydestä kiinnostuneille tai sitä harkitseville (Paasio–Nurmi 2006, 39–40). Nykypäivän maailmassa kuitenkin kaikki tarvitsevat yrittäjämäisiä valmiuksia sekä näkemystä yrittäjämäisen toiminnan perusteista (Kyrö–Lehtonen–Ristimäki 2007, 16). Peltosen (2007, 217–218) mukaan yrittäjyys ei ole sisäsyntyinen ominaisuus, vaan ajattelumalli ja toimintatapa, jota voidaan opettaa ja oppia. Hänen mukaansa aiemmin on keskitytty pohtimaan, voiko yrittäjyyttä opettaa, kun nyt pitäisi miettiä, miten yrittäjyyttä voidaan opettaa. Yrittäjyyden luonne tulee hänen mukaansa nähdä kokonaisvaltaisena ja sen tulisi vahvistua opetustyön perustaksi sekä saada pohtimaan yrittäjyysopetuksen pedagogiikkaa ja opetuksen toteuttamista ja opettajien yrittäjyyskasvatusvalmiuksien kehittämistä.

Yrittäjyyskasvatuksen ottaminen mukaan kaikkeen opetustyöhön vaatii opettamisen ja oppimisen näkemistä prosessimaisena, kokonaisvaltaisena mahdollisuuksien luomisena ja havaitsemisena ja siinä korostuu riskinotto sekä vapaus ja vastuu. Oppiminen tapahtuu käytännön ja toiminnan kautta. Oppija nähdään itseohjautuvana, vastuullisena ja luovana yksilönä ja opettajan rooli enemmän ohjaajana kuin tiedonjakajana. (Peltonen 2007, 218). Nuorten opiskelijoiden itseohjautuvuus ja vastuunotto ovat usein vielä kehittymässä, mutta tällöin oppimisen tavoitteena voidaan pitää näiden taitojen kehittymistä. Opettajan rooli ja merkitys yrittäjyyskasvattajana on tärkeä. Opettajan avulla opiskelijan tulisi oppia havainnoimaan ympäristöään ja luomaan mahdollisuuksia omalle toiminnalle. Opettajan oma asenne heijastuu opettamisessa ja opetusmenetelmien valinnassa. (Peltonen 2007, 219.)

Opiskelijoiden tulisi saada suurempi rooli oppimisprosessissa ja oppimisen tulisi tapahtua omaehtoisesti ja yhteisöllisesti (Peltonen 2007, 219).

Opettajalta tämä vaatii kykyä kohdata epävarmuutta ja epätietoisuutta ja taitoa oppia vastoinkäymisistä. Tiimimäinen työskentely on yksi tapa kehittää riskinottamisen oppimista ja yrittäjämäisen opettamisen kehittymistä. (Peltonen 2007, 223.) Yrittäjämäisen toimintatavan opettaminen vaatii, että opettajien tulee ensin itse ymmärtää, mistä yrittäjyyskasvatuksessa on kyse.

Opettajien työskentely tapahtuu vielä hyvin yksilökeskeisesti, vaikka opetuksen kehittäminen kokonaisuutena vaatisi yhä enemmän opettajien aitoa kollegiaalista yhteistyötä. Aidon tiimiopettajuuden syntyminen vaatii oppilaitoksessa sen mahdollistavaa toimintakulttuuria, jossa ohjatusta ja opettajajohtoisesta luokkahuoneopetuksesta siirryttäisiin tiimiopetukseen, jolloin opettajat yhdessä suunnittelevat opetuksen ja oppimisympäristön. (Peltonen 2007, 224–225.) Yksi este tiimiopettajuuden kehittymiselle on opettajien nykyinen oppitunteihin perustuva palkkausjärjestelmä. Opettajilta tiimiopettaminen vaatii omien ja tiimin jäsenten vahvuuksien ja kehittämiskohteiden ymmärtämistä, aitoa halua yhteistyöhön sekä keskinäistä kunnioitusta ja luottamusta (Peltonen 2007, 245). Gibbin (ks. Kyrö–Ripatti 2006, 21) mukaan yrittäjämäinen oppiminen tapahtuu opettajan luomassa ympäristössä, jossa opiskelija voi oppia uusia tapoja tehdä asioita, tuntee, nähdä ja viestiä oppimaansa ja ajatuksiaan. Yrittäjämäinen oppiminen on siten enemmän tekemällä oppimista kuin teoreettista.

2.3 Yrittäjyyskasvatuksen merkitys Suomessa

Vuonna 2013 EU komissio julkaisi ”Yrittäjyyttä koskevan toimintasuunnitelman 2020” (European Commission 2013). Komission lehdistötiedotteen mukaan Eurooppa tarvitsee lisää yrittäjiä päästäkseen kasvuun ja parantaakseen työllisyyttä. Tiedotteen mukaan uusien yrityksen ja etenkin pienten ja keskisuurten yritysten avulla luodaan suurin osa Euroopan uusista työpaikoista eli vuosittain noin neljä miljoonaa työpaikkaa. Yrittäjyydestä kiinnostuneiden EU-kansalaisten määrä on tiedotteen mukaan

pudonnut 45 prosentista 37 prosenttiin. Pudotuksen syyksi nähdään talouskriisin vuoksi heikentyneet liiketoimintanäkymät.

EU komission (European Commission 2009, 10) raporttiin on kirjattu tavoitteeksi edistää ammattiin opiskelevien nuorten yrittäjämäistä asennetta ja toimintatapaa. Raportin mukaan yrittäjyyskasvatuksen tavoitteena on vahvistaa opiskelijoiden kykyä muuttaa ideat toiminnaksi, lisätä luovuutta ja innovatiivisuutta sekä riskinottoa. Myös kyky suunnitella ja toteuttaa omaa toimintaa on tärkeää sekä työssä että oman elämän hallinnassa. Yrittäjyyskasvatuksen tavoitteena on raportin mukaan myös lisätä opiskelijoiden tietoisuutta mahdollisuuksista sekä tarjota perustiedot yrityksen perustamisesta yhtenä tapana työllistää itsensä.

Edellä mainitussa yrittäjyyttä koskevassa toimintasuunnitelmassa korostetaan koulutuksen keskeistä merkitystä uuden yrittäjäsukupolven kehittäjänä. Suunnitelmassa mainitaan, että tutkimusten mukaan niistä opiskelijoista, jotka ovat toisen asteen koulutuksen aikana osallistuneet miniyritystoimintaan, noin 15–20 % perustaa myöhemmin yrityksen. Luku on tutkimusten mukaan noin kolmesta viiteen kertaan isompi kuin muulla väestöllä. Yrittäjyyskasvatuksen keinoiksi suunnitelmassa mainitaan mm. kokemuksellinen ja käytännön avulla oppiminen sekä yhteistyö yrittäjien kanssa sekä heidän kokemuksistaan oppiminen. EU:n jäsenmaita kehoitetaan myös sisällyttämään yrittäjyys avaintaitona opetussuunnitelmiin kaikilla kouluasteilla ja tarjoamaan nuorille mahdollisuus vähintään kerran kokeilla yrittäjyyttä koulutuksen aikana perustamalla pieni yritys tai yrityksen kanssa yhdessä tehtävässä projektissa. (European Commission 2013, 5–7.)

Suomen Opetusministeriön julkaisun mukaan yrittäjyyskasvatuksen käytännön toimenpiteiden tavoitteena ovat myönteisten asenteiden lisääminen, yrittäjyyteen liittyvien tietojen ja taitojen kehittäminen, uuden yrittäjyyden aikaansaaminen, yrittäjien ja yrityksissä olevan henkilöstön osaamisen kehittäminen sekä yrittäjämäinen toimintatapa työpaikoilla ja kaikessa muussakin toiminnassa. Julkaisun mukaan yrittäjyyskasvatus perustuu elinikäiseen oppimiseen ja verkostomaiseen toimintatapaan. (Opetusministeriö 2009, 13.) Opetushallituksen strategiassa (Opetushallitus 2011, 5) tahtotilaksi ammattikoulutukselle on asetettu mm. työelämälähtöisen

oppimisen vahvistaminen sekä innovoinnin, aluekehityksen ja yrittäjyyden edistäminen.

Suomessa pääministeri Kataisen hallitusohjelman keskeisiä tavoitteita ovat yritysten kasvu ja kansainvälistymisen edistäminen. Ohjelman mukaan Suomi tarvitsee menestyviä yrittäjiä. Ohjelma linjaa vahvistettavaksi koulutuksen työelämäyhteyksiä sekä työelämä- ja yrittäjyyskasvatusta. (Valtioneuvoston kanslia 2011, 31–39.) Tämä on kirjattu koulutuksen ja tutkimuksen kehittämissuunnitelmaan vuosille 2011–2016, jossa tavoitteena on, että ”kaikilla kouluasteilla vahvistetaan kansalaisen, työntekijän ja yrittäjän oikeuksia ja velvollisuuksia koskevaa työelämä- ja yrittäjyyskasvatusta” (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2012, 17). Em. kehittämissuunnitelmassa asetetaan tavoitteeksi ammatillisen koulutuksen tutkintojen perusteiden uudistaminen vahvistamaan työelämän pelisääntöjen tuntemusta ja yhteiskunnallista vaikuttamista koskevaa osaamista.

Elinkeinoelämän keskusliiton ”Path to Success”- julkaisussa (Confederation of Finnish Industries EK 2010) on koottuna suomalaisyritysten johtajien näkemyksiä edellytyksistä ja mahdollisuuksista suomalaisten yritysten menestymiselle. Julkaisussa kuvataan uuden kasvun mahdollisuuksia (Venäjä, kestävä kehitys, ympäristöön liittyvä tieto-taito, luonnon varat sekä elämys- ja hyvinvointipalvelut), Suomen vahvuuksia (koulutus ja tasa-arvoisuus, teknologiaosaaminen ja tehokas ja joustava liike-elämän kulttuuri) sekä toimia, joilla selviydytään heikkouksista (kansainvälistyminen, yrittäjyyden edistäminen ja tuotannon turvaaminen). (Confederation of Finnish Industries EK 2010, 5–7.) Oppilaitokset saavat tässäkin haasteen yrittäjyyskasvatukselle, sillä julkaisun mukaan kouluihin tulisi kehittää opiskelijoille ”taloustiedon ajokorttivaatimus”, johon liittyisi oman talouden hallintaan liittyvää opetusta sekä perustaidot liiketoimintaosaamisesta (Confederation of Finnish Industries EK 2010, 28).

Myös alueellisissa ohjelmissa on yrittäjyys ja yrittäjyyskasvatus nostettu esille yhtenä tärkeänä painopistealueena. Pohjois-Pohjanmaan liiton (2010, 21) maakuntaohjelmassa on asetettu tavoitteeksi ottaa nuorten näkökulma huomioon kaikessa kehittämissuunnittelussa, päätöksenteossa sekä toiminnassa. Nuorten asenteita ja valmiuksia yrittäjyyttä kohtaan halutaan

parantaa. Käytännön toimenpiteinä ohjelmaan on kirjattu mm. yrittäjyysopetus ja -kasvatus yrittäjien ja kuntien yhteistyönä.

Yrittäjän päivä-säätiön Taloustutkimus Oy:llä teettämän Yrittäjyysilmailmapuntari-tutkimuksen raportin (Yrittäjän päivä-säätiö 2013) mukaan kaksi kolmasosaa suomalaisista ei pidä yrittäjänä toimimista houkuttelevana. Yrittäjyyttä houkuttelevana pitävistä 17 % on suunnitellut yrityksen perustamista lähiaikoina. Yrittäjyyteen houkuttelee eniten vapaus tehdä niin kuin itse haluaa, itsenäisyys ja hyvät ansaintamahdollisuudet. Taloudellinen riski, aikapula tai jaksaminen sekä vastuu puhuvat yrittäjyyttä vastaan. Tutkimuksen mukaan yrittäjyys miellettiin kuitenkin eniten asiaksi, jota Suomessa tulisi edistää, mutta myös eniten riskien täyttämäksi. Vuoden 2013 nuorisobarometrissa kysyttiin ensimmäistä kertaa nuorten yrittäjyyshaluista. Vastaajista 55 % sanoi haluavansa kokeilla jossain työuransa vaiheessa yritystoimintaa, joten tutkimuksen mukaan nuorten asenteet yrittäjyyttä kohtaan ovat myönteisiä. (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2014, 76–77.)

2.4 Yrittäjyyskasvatuksen suunnittelu, toteuttaminen ja arviointi oppilaitoksessa

Oppilaitoksessa tulisi määritellä, mitä yrittäjyydellä tarkoitetaan ja mitkä ovat yrittäjyyskasvatuksen tavoitteet. Näin jokainen opettaja osaa toimia yrittäjyyskasvatuksen alueella. (Ristimäki 2007, 34.) Ristimäen (2007, 35) mukaan yrittäjyyskasvatusta voitaisiin tarkastella kahden ulottuvuuden kautta: yrittäjämäinen toiminta ja yrittäjyys urana ja uravaihtoehtona. Yrittäjämäistä toimintaa vaaditaan kaikessa työnteossa, jolloin opetuksen tulisi nivoutua käsitteiden innovatiivisuus, hallittu riskinotto ja katalyyttisyys ympärille. Opiskelijan tulisi myös saada tietoa tulevia uravalintojaan varten yrittäjyydestä ja mahdollisuus pohtia omaa suhdettaan siihen. Tämä voisi Ristimäen mukaan jopa lisätä yrittäjyyttä, sillä yksilön tieto yrittäjyydestä vähentää epätietoisuutta asiasta. Jos yrittäjämäinen toiminta määritellään oppilaitoksessa innovatiivisuudeksi, riskinhallinnaksi ja katalyyttiseksi toiminnaksi, auttaa se opettajia näkemään yrittäjyyskasvatuksen kuuluvaksi kaikkiin oppiaineisiin. Ristimäen (2007, 42) mukaan oppilaitoksessa kaikki

ovat yrittäjyyskasvattajia, tietoisesti tai tiedostamatta, ja siksi tästä roolista on kaikkien hyvä tietoisia. Omalla viestinnällä jokainen välittää tietoa ja asennoitumista yrittäjyyteen.

Luotaessa yrittäjyyskasvatuksen mallia oppilaitokseen tulisi selvittää opettajien valmiudet kehittämiseen. Tätä voidaan tarkastella esimerkiksi seuraavien kysymysten avulla: Onko opettajilla terävöitynyt visio yrittäjyyskasvatuksesta? Ovatko opettajat motivoituneita ja halukkaita kehittämään yrittäjyyskasvatusta? Ymmärtävätkö opettajat, mitä ja miten yrittäjyyskasvatusta tulisi opettaa? Kykenevätkö opettajat siirtämään yrittäjyyskasvatuksen käytännön opetukseen ja refleктоimaan toimintaansa? (Ruskovaara–Rytkölä–Seikkula–Leino–Ikävalko–Matti 2011.) Edellä mainituilla kysymyksillä voi mielestäni arvioida myös oppilaitoksen johdon valmiutta yrittäjyyskasvatuksen kehittämiseen.

Yrittäjyyskasvatuksen tavoitteet määritellään siis kansainvälisellä, kansallisella, alueellisella ja paikallisella tasolla. Paikallisen tason tavoitteiden määrittely oppilaitoksen ja opettajien tasolla vaikuttaa olennaisesti yrittäjyyskasvatuksen onnistumiseen. Opettajien tavoitteiden tulisi olla samansuuntaisia ja yrittäjyyskasvatusta toteuttavien tahojen näkökulmasta ymmärrettäviä ja hyväksyttäviä. (Pihkala–Ruskovaara 2011, 45.) Opetussuunnitelmissa yrittäjyys on vielä monesti hajanainen ja monimutkainen kokonaisuus (Järvi 2012, 25). Oppilaitoksen strategiaan linjatut tavoitteet tulisi avata konkreettisesti opetussuunnitelmiin, jotka parhaimmillaan ovat hyvä mahdollisuus kehittää opettajuutta (Pihkala–Ruskovaara 2011, 46). Myös Seikkula–Leinon mukaan (2007, 109) paikallisessa opetussuunnitelmatyössä on mahdollista määritellä mitä opetetaan ja miten opetetaan. Kokonaiskuvaa yrittäjyyskasvatusjärjestelmän elementeistä on kuvattu kuviossa 1.



Kuvio 1. Yrittäjyyskasvatusjärjestelmän elementit (Pihkala–Ruskovaara 2011, 45)

Yrittäjyyskasvatuksen tavoitteiden ja toimintamallien luominen oppilaitoksen tasolle vaatii yhteistä käsitystä oppimisesta sekä edellytyksiä yhteisöllisempään opettajuuteen esimerkiksi tiimiopettajuuden avulla. Edelleen opetuksessa on vallalla yksilökeskeinen opettajakulttuuri vaikka esim. yrittäjämäinen opettaminen vaatisi yhteisöllistä toimintaa. (Peltonen 2007, 224.) Sahlbergin (1997, 191) mukaan ajan puute on kouluissa suurin este tiimimäisen opettajuuden kehittämiseksi. Hänen mukaansa ajan puute ilmenee kahdella tavalla: opettajien kokemana tavanomainen opettaminen vaatii kaiken ajan eikä kehittämiseksi jää aikaa ja uusien menetelmien ja mallien kehittäminen vaatii opetuksen suunnitteluun moninkertaisen suunnitteluajan. Sahlbergin (1997, 192) mukaan paras ratkaisu opettajien ajankäytön tehostamiseksi olisi suunnitella päivittäinen ja vuotuinen työskentely opiskelijoiden oppimisen eikä opettamisen mukaan. Hänen mukaansa opiskelijoiden oppiminen ei tapahdu opettajille laadittujen työsuunnitelmien aikataulujen mukaisesti. Opetussuunnitelmien perusteissa osaamisperusteisuutta halutaan edelleen vahvistaa. Myös tämä edellyttää oppimisen ja opettajan roolin kehittymistä yhä enemmän oppimisen ohjaajaksi (Opetushallitus 2014a, 1).

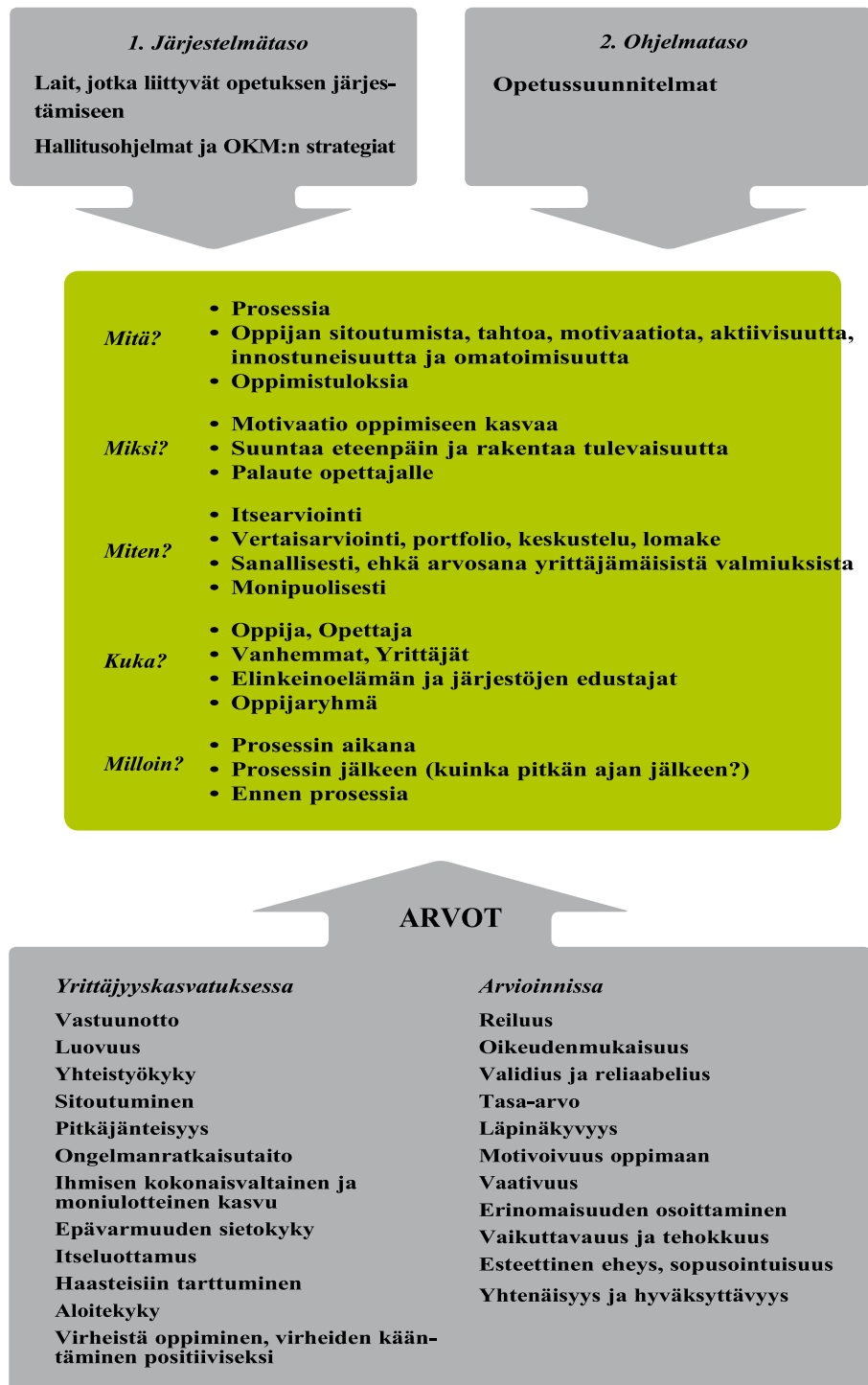
Opetuksessa tulisi keskittyä oppijan sisäisen motivaation vahvistamiseen ja kestäväan oppimiseen. Kestävän oppimisen kannalta on olennaisinta psykologisten tarpeiden täyttäminen, joita ovat Ryan ja Decin mukaan (Järvilehto 2014, 27–28) autonomian, kompetenssin ja yhteenkuuluvuuden kokemukset. Autonomian kokemus tarkoittaa tunnetta, että oppija saa omilla teoillaan aikaan muutoksia elämässään eikä ole liikaa muiden ohjailtavissa. Kompetenssin kokemuksella tarkoitetaan yksilön elämänhallintaa ja tavoitteiden saavuttamista. Yhteenkuuluvuuden kokemuksen kautta oppija tuntee olevansa osa ryhmää. Edellä mainittujen kolmen tarpeen tyydyttyminen vaikuttaa henkilön tyytyväisyyteen ja onnellisuuteen ja tulisi huomioida myös opetuksessa. (Järvilehto 2014, 28.)

Opettajien toiminta yrittäjyyskasvattajina vaatii oppilaitoksessa johdon tuen, säännönmukaista täydennyskoulutusta sekä perehdytystä opetusmenetelmiin ja – materiaaleihin (Pihkala–Ruskovaara 2011, 50). Sahlbergin (1997, 202) mukaan koulussa, jossa opettajat saavat apua ja kannustusta toisiltaan ja johdolta, on uusien menetelmien ja toimintatapojen vakiintuminen käyttöön paljon todennäköisempää, kuin kouluissa, joissa opettajat joutuvat kehittämään toimintaansa yksin.

Oppilaitoksen yrittäjyyskasvatuksen suunnittelu ja toteutus edellyttävät myös sopimista ja päättämistä mm. siitä, millaisia yrittäjyyteen liittyviä opintoja opiskelijoille tarjotaan sekä siitä, mitä ulkoisen yrittäjyyden toimintamalleja oppilaitoksen opiskelijoilla on mahdollista opintojensa aikana toteuttaa. Tärkeää on myös tehdä verkostoyhteistyötä alueen muiden toimijoiden kanssa, joista tärkeimpänä ovat alueen yritykset (Pihkala–Ruskovaara 2011, 48).

Tutkimusten mukaan sitä, mitä arvioidaan, myös opiskellaan ja opitaan. Siksi yrittäjyyskasvatuksen toteutumista olisi tarpeen tutkia toisen asteen koulutuksessa. Yrittäjyyskasvatuksesta tehtyjen tutkimusten mukaan arvioinnin kohteina tulisi ensisijaisesti olla yrittäjyyskasvatuksen prosessi sekä oppijan sitoutuminen, tahto ja motivaatio. Näiden jälkeen tulisi arvioida oppijan aktiivisuutta, innostuneisuutta ja omatoimisuutta ja vasta viimeisenä oppimistuloksia. (Tiikkala–Leino 2011, 161.) Yrittäjyyskasvatuksen arviointi

vaatii kehittämistä. Kuvioon 2 on koottuna seikat, jotka arvioinnissa tulisi huomioida.



Kuvio 2. Arvot sekä järjestelmä- että ohjelmatason näkökulmat yrittäjyyskasvatuksen yksilöarvioinnissa. (Tiikkala–Leino 2011, 167)

Tiikkalan ja Leinon (2011, 168) mukaan arvioinnin tulisi pohjautua ennalta asetettuihin kriteereihin, jotka tulisi johtaa opetettavan aihepiiriin arvomaailmasta. Heidän mukaansa yrittäjyyskasvatuksen arvopohjaa ei ole

vielä varsinaisesti määritelty, mutta vastuunotto, luovuus ja yhteistyökyky ovat ainakin ohjaamassa yrittäjyyskasvatuksen arviointia.

Yrittäjyyskasvatuksen toteutumista ja ohjaustoimia varten luotu

Yrittäjyyskasvatuksen mittaristo on yksi työkalu arviointiin.

Yrittäjyyskasvatuksen osatekijöiksi mittaristossa on määritelty viisi eri osa-

aluetta: yrittäjyys ja yrittäjyyskasvatus, pedagogiset ratkaisut,

toimintakulttuuri, oppimisympäristöt sekä toiminta verkostoissa. Mittaristo on

nettipohjainen itsearviointityökalu, jota voivat hyödyntää perus- ja toisen

asteen opettajat, työyhteisöt sekä alueelliset päättäjät. (Lappeenranta

University of Technology 2014.)

2.5 Yrittäjyyskasvatus ammatillisten perustutkintojen perusteissa

Ammatillisten perustutkintojen perusteissa määritellään, että tutkinnon tulee

sisältää vähintään viisi opintoviikkoa yrittäjyyttä. Tämä sisältyy pakollisiin

tutkinnon osiin (Opetushallitus 2010, 10). Yrittäjyys ammatillisissa

perustutkintojen perusteissa muodostuu Opetushallituksen (2012, 33)

mukaan jatkumona omaehtoisesta, sisäisestä ja ulkoisesta yrittäjyydestä,

jolloin edetään kaikille yhteisestä yrittäjämäisestä ja yrittäjyyttä edistävästä

toiminnasta ulkoiseen yrittäjyyteen.

Omaehtoinen yrittäjyys sisältyy elinikäisen oppimisen avaintaitoihin eli

aloitekykyyn ja yrittäjyyteen. Perustutkintojen perusteissa kuvataan

elinikäisen oppimisen avaintaidot, joilla tarkoitetaan osaamista, jota tarvitaan

jatkuvässä oppimisessa, tulevaisuuden ja uusien tilanteiden haltuunotossa

sekä työelämän muuttuvissa olosuhteissa selviämässä. Avaintaidoista yksi

on aloitekyky ja yrittäjyys, jossa tavoitteena on opiskelijan toimiminen

aloitteellisesti ja asiakaslähtöisesti työntekijänä ja/tai yrittäjänä. Opiskelijan

oman toiminnan suunnittelu ja tavoitteiden mukainen työskentely,

taloudellinen ja tuloksekas työskentely sekä itsensä johtaminen määritellään

opetuksen tavoitteiksi. (Opetushallitus 2010, 15.)

Sisäinen yrittäjyys sisältyy tutkinnon perusteissa kaikkien ammatillisten tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksiin ja arviointikriteereihin vähintään viiden opintoviikon laajuisena yrittäjyysosaamisena. Sisäinen yrittäjyys sisältyy myös ammatillisten perustutkintojen yhteiskunta-, yritys- ja työelämä tietoon. (Opetushallitus 2012, 34.)

Ulkoinen yrittäjyys sisältyy ammatillisissa perustutkinnoissa valinnaisiin tutkinnon osiin joko ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien yritystoimintaan (0–4 opintoviikkoa) tai kymmenen opintoviikon laajuiseen yrittäjyyden tutkinnon osaan. Edellä mainituissa tutkinnon osissa voidaan opetusmenetelmänä käyttää esimerkiksi harjoitusyritystoimintaa, osuustoimintaa tai Nuori yrittäjyys – toimintaa. Ammatillista perustutkintoa voi täydentää lisäksi kymmenen opintoviikon laajuisella Yritystoiminta-tutkinnon osalla, jossa keskeisenä tavoitteena on kehittää omaa yritystä. (Opetushallitus 2012, 34.)

Ammatillisten perustutkintojen perusteisiin on tulossa muutoksia, ja uudistetut tutkinnon perusteet tulee ottaa käyttöön 1.8.2015. Opetushallitus lähetti perusteet koulutuksenjärjestäjille lausuttaviksi keväällä 2014. Lausuntopyynnön mukaan uudistuksen tavoitteena on mm. vahvistaa työelämän pelisääntöjen tuntemista sekä yrittäjyysosaamista koskevia tavoitteita. (Opetushallitus 2014a.) Ammatillisten tutkinnon osien valinnaisiin tutkinnon osiin tulee kaksi yrittäjyyteen liittyvää tutkinnon osaa: yritystoiminnan suunnittelu ja yrityksessä toimiminen. Molemmat tutkinnon osat ovat laajuudeltaan 15 osaamispistettä. Yhteisiin tutkinnon osiin tulee yhteiskunnassa ja työelämässä tarvittava osaaminen-tutkinnon osa (8 osaamispistettä), jossa yrittäjyys ja yritystoimintaa on yhden osaamispisteen verran pakollisena ja enintään kolme osaamispistettä valinnaisina opintoina. (Opetushallitus 2014b.)

3 TYÖN TAUSTA JA TAVOITTEET

3.1 Yrittäjyyskasvatus OSAOn strategiassa

Oulun seudun ammattiopisto (myöh. tekstissä OSAO) on monialainen ammatillinen oppilaitos, joka tarjoaa opetusta kahdeksalla koulutusalueella ja 32 koulutusohjelmassa. Opiskelijoita opistossa on yhteensä 11 300, joista nuorten koulutuksessa n. 6000 opiskelijaa ja aikuiskoulutuksessa n. 5300 opiskelijaa. OSAOlla on yhteensä 12 koulutusyksikköä Oulussa, Kempeleessä, Haukiputaalla, Limingassa, Pudasjärvellä ja Taivalkoskella. (Osekk 2014a.) Ammattiopiston ylläpitäjänä toimii Oulun seudun koulutuskuntayhtymä (myöh. tekstissä Osekk). Koulutuskuntayhtymä on perustettu vuonna 1994. Tällä hetkellä kuntayhtymän omistajakuntia ovat Oulu, Hailuoto, Ii, Kempele, Liminka, Lumijoki, Muhos ja Tyrnävä. (Osekk 2014b.)

Myllytullin yksikkö on monialainen yksikkö ja se sijaitsee Oulun keskustassa. Yksikössä on opiskelijoita vuosittain noin tuhat ja henkilöstöä yhteensä n. 120. Yksikön koulutusaloja ovat tieto- ja tietoliikenneala, hiusala, kauneudenhoitoala, elintarvikeala, matkailuala sekä hotelli-, ravintola- ja catering-ala. Toiminta on organisoitu tiimeihin. Yksikköä johtaa yksikönjohtaja ja opetustiimien esimiehinä toimii kaksi koulutusjohtajaa. Opetustiimejä on yhteensä 11 ja lisäksi tukipalvelutiimit, opiskelijahuoltotiimi ja johtotiimi.

OSAOn on kevääseen 2014 asti noudattanut toiminnassaan Oulun seudun koulutuskuntayhtymän strategiaa 2015 (Osekk 2014c). Kuntayhtymän yhtymäkokous hyväksyi 10.6.2014 käyttöön uuden strategian 2020 (Osekk 2014d). Strategiassa 2015 on yhtenä päämääränä: ”Kansainvälisyys ja yrittäjyys ovat luonteva osa kaikkea toimintaamme.” Tavoitteeksi strategiassa on asetettu, että kaikilla koulutusaloilla yrittäjyyskasvatus on yleisesti käytössä oleva pedagoginen menetelmä. Lisäksi tavoitteena on, että oppilaitokset tarjoavat ja opiskelijat suorittavat yrittäjyysopintoja, liiketoimintaosaamisen koulutus vastaa työelämän tarpeita ja opiskelijoiden valmiudet ja tietotaso yritysten perustamisesta on noussut. Uudessa 2020 strategiassa asetetaan

yrittäjyyden osalta tavoitteeksi, että se on yksi keskeisistä elementeistä strategisten tavoitteiden sisällä (Osekk 2014d, 47).

OSAOn opetussuunnitelman yhteisessä osassa (OSAO 2014, 28) on linjattu mm.: ”Aloitteellisuus ja yritteliäisyys lisäävät opiskelijoiden menestymistä yhteiskunnassa, jatko-opinnoissa ja työelämässä. Haasteisiin vastataan työssäoppimisen, ammattiosaamisen näyttöjen, oppisopimuskoulutuksen ja yrittäjyysopintojen kehittämisellä sekä opetushenkilöstön osaamisen varmistamisella. Kaikkiin ammatillisiin perustutkintoihin sisältyy pakollisia ja valinnaisia yrittäjyysopintoja.”

3.2 Yrittäjyyskasvatus Myllytullin yksikössä

Yrittäjyyden edistäminen ammattiopiston strategian mukaisesti on ollut yksi kehittämisen kohde Myllytullin yksikössä viime vuosien aikana. Vuonna 2011 opetussuunnitelmaan tehtiin ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien valinnaisiin osiin Oman elämän diili -tutkinnon osa. Yksilössä linjattiin, että tämän tutkinnon osan suorittavat kaikki opiskelijat ensimmäisen opintovuoden aikana niin sanotusti ”pakollisena valinnaisena”. Muut ammattitaitoa täydentävien tutkinnon osien valinnaiset osat opiskelijat saavat valita tarjonnasta vapaasti oman mielenkiinnon mukaan.

Ideana oli kehittää polku kolmen opintovuoden ajalle, jolloin toisena opiskeluvuonna tarjotaan valinnaisena opintona mahdollisuus yrittäjyyteen valmentavaan koulutukseen, jonka tavoitteena olisi yrittäjyysvalmiuksien lisääntyminen ja mahdollinen kesäyrittäjyystoiminta toisen ja kolmannen vuoden välisenä kesänä. Tähän opiskelijat osoittivat ensin mielenkiintoa, mutta toteutuksen alkaessa ei kovin montaa opiskelijaa ilmaantunut osallistujiksi. Tämä poiki kuitenkin kesälle 2012 hiusalan opiskelijoiden NY-yrityksen. Kesäyrittäjyyttä on ollut myös vuonna 2013, jolloin elintarvikealan opiskelijat perustivat kaksi NY-yritystä kahvio- ja tilaustuotteiden valmistukseen. Kesällä 2014 toteutui NY-yritystoimintaa elintarvike-, hius-, ja kauneudenhoitoaloilla. (Haapalahti–Kiuttu 2014.)

Yrittäjyyttä ja yrittäjyyskasvatusta on haluttu edistää perustamalla yksikköön syksyllä 2013 yrittäjyystiimi, johon on kuulunut opettajaedustajat eri koulutusaloilta, pedagogisen kehittämissiimin puheenjohtaja sekä

yksikönjohtaja ja koulutusjohtaja. Yhteistyössä tiimin kanssa on opettajille ja ohjaajille järjestetty yrittäjyydestä ja yrittäjyyskasvatuksesta koulutuksia. Koulutusten aiheita ovat olleet mm. yrittäjyyskasvatuksen kehittäminen, NY-toiminta sekä harjoitusyritystoiminta. (Haapalahti–Kiuttu 2014.) Marraskuussa 2013 teimme yksikön opettajille kyselyn yrittäjyydestä. Kyselyn vastausprosentti oli noin 73. Saatujen tulosten mukaan enemmistö vastaajista suhtautui yrittäjyyteen myönteisesti ja oli kiinnostunut kehittämään toimintaympäristöään yrittäjämäisemmäksi. (Kaakinen–Lehtonen 2013.)

Yrittäjyyskasvatusta on haluttu edistää myös kehittämällä siihen sopivia oppimisympäristöjä. Tästä esimerkkinä on yksikön Innomylly. Innomylly toteutettiin yksikön vähällä käytöllä olevaan juhlasalitilaan. Tilasta haluttiin tehdä oppijakeskeinen oppimisympäristö palvelemaan elämänhallinnan ja yrittäjyyden oppimista sekä mahdollistaa myös esim. lisätyn todellisuuden käytön kehittämisen ja lisäämisen koulutuksessa. Innomylly liittyy yksikön Lippo-kehittämishankkeeseen, jonka tavoitteena on mallintaa monialaisen pedagogisen kehittämisen mallia sekä jakaa ja levittää lisätyn todellisuuden käyttökokemuksia työvaltaisessa koulutuksessa. Hankkeen tavoitteena on ohjata opetusta oppijakeskeiseen suuntaan ja antaa oppijoille mahdollisuus oppia tietoja ja taitoja, joita tämän päivän ja tulevaisuuden työelämän tarpeita. (Haapalahti–Kiuttu 2014.)

3.3 Ammatilliset perustutkinnot

Suomen koulutusjärjestelmä muodostuu yhdeksänvuotisesta yleissivistävästä perusopetuksesta, peruskoulun jälkeisestä koulutuksesta, johon kuuluvat lukiokoulutus ja ammatillinen koulutus, sekä korkea-asteen koulutuksesta. Ammatillinen koulutus kattaa ammatilliset perustutkinnot sekä ammatilliseksi lisäkoulutukseksi luettavat ammatti- ja erikoisammattitutkinnot. Ammatillisen perustutkinnon laajuus on 120 opintoviikkoa. Perustutkinnon aikana opiskelija saa perusammattitaidon ja työelämässä tarvittavan alan ammatillisen pätevyyden. (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2014.) Ammatillinen perustutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (90 ov), ammattitaitoa täydentävistä tutkinnon osista (20ov) sekä vapaasti valittavista tutkinnon osista (10 ov). Ammatillinen perustutkinto on mahdollista suorittaa myös näyttötutkintona, jolloin tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista. (Opetushallitus

2010, 7.) Ammatilliset perustutkinnot antavat opiskelijalle jatko-opintokelpoisuuden yliopistoihin ja ammattikorkeakouluihin (Opetushallitus 2010, 16).

3.3.1 Hotelli-, ravintola- ja catering-ala

Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta opiskelija valmistuu joko kokiksi, tarjoilijaksi tai vastaanottovirkailijaksi. Kaikkien tutkinnosta valmistuvien tulee hallita alan perusvalmiudet ja lisäksi koulutusohjelman mukaiset valmiudet. Alan perusvalmiuksia ovat mm. asiakaspalveluhenkisyys, kannattava ja taloudellinen toiminta, työelämäosaaminen, yhteistyötaidot, kansainvälisyys sekä oman osaamisen jatkuva kehittäminen. (Opetushallitus 2010, 8.) Kokin koulutusohjelman suorittanut kokki osaa toimia ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa. Kokin tulee tuntea raaka-aineet, valmistaa ruokaa suurelle joukolla tai annoksittain yhteistyössä toisten työntekijöiden kanssa noudattaen korkeaa hygieniä ja alan säädöksiä. (Opetushallitus 2010, 9.) Perustutkinnon perusteiden mukaan hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnosta valmistuneilla tulee olla käsitys alan toimipaikan tuloksen muodostumisesta sekä siitä, miten siihen vaikutetaan. Perustaidoiksi tutkinnon perusteissa määritellään myös yrittäjyys ja siihen liittyvien perustaitojen, mm. yrityksen perustamisen, liikeidea-ajattelun ja markkinointitaitojen osaaminen. (Opetushallitus 2010, 208.)

3.3.2 Kokkien koulutus Myllytullin yksikössä

Kokin koulutusohjelman opetus on yksikössämme hyvin käytännönläheistä. Ensimmäisen vuoden opinnoissa opiskelijat harjoittelevat aluksi ruoanvalmistuksen perustaitoja opetuskeittiöissä, joista tuotteet viedään oppilaitoksen tuotemyymälään myytäväksi. Ensimmäisen lukuvuoden keväällä harjoitellaan ruoanvalmistusta, asiakkaiden kohtaamista ja kassan käyttöä yksikön henkilöstöravintolassa Nissessä, jossa ruokailee päivittäin keskimäärin 60 henkilökuntaan kuuluvaa asiakasta tai talossa olevia vieraita. Opiskelijat työskentelevät opettajan ja ohjaavan kokin ohjauksessa. Opiskelijaravintola Kisällissä ruokailee päivittäin noin 600 opiskelijaa.

Kokkiopiskelijat työskentelevät kolmen vuoden aikana Kisällin vuoroissa vaihtelevan määrän riippuen tutkinnon osasta. Kolmas ravintola yksikössä on opetusravintola Opari, joka on avoin lounasravintola kaikille asiakkaille. Suurin osa asiakkaista on ns. ulkopuolisia asiakkaita. Päivittäinen asiakkaiden määrä vaihtelee 30–70 asiakkaan välillä. Kokkiopiskelijat työskentelevät Oparissa toisen ja kolmannen opiskeluvuoden aikana.

Opiskelijoiden opintoihin kuuluu kolmen vuoden aikana vähintään 24 opintoviikkoa työssäoppimista, jonka ensimmäinen jakso on opintojen ensimmäisen vuoden keväällä. Opiskelijan henkilökohtaisen opintosuunnitelman mukaisesti työssäoppimista voi olla enemmänkin. Työssäoppiminen on ohjattua opiskelua ja työssäoppimispaikka valitaan opiskeltavan tutkinnon osan mukaan. Työssäoppimispaikan valinnassa on tärkeää myös se, että se tukee opiskelijan oppimista ja auttaa mahdollisuuksien mukaan opiskelijan työllistymistä. Kokin koulutusohjelmassa opiskelijan osaaminen arvioidaan aina käytännön työtehtävissä työssäoppimispaikassa ammattiosaamisen näytöillä.

Edellä mainitut tuotemyynti ja ravintolapalvelut ovat yksikössä ns. maksullista palvelutoimintaa. Yksikön tulorahoitus muodostuu opiskelijamäärän mukaisesta valtionosuusrahoituksesta (varsinainen toiminta) sekä maksullisen palvelutoiminnan tuotoista. Maksulliseen palvelutoimintaan kohdistetaan myös kulut toiminnan mukaisesti. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan maksullinen palvelutoiminta ei ole voittoa tuottavaa toimintaa, mutta tulot kattavat kulut, jolloin voidaan ajatella, että myynnin kautta saatavilla tuloilla katetaan opetuksen raaka-ainekulut. Tämä lisää yksikössä mahdollisuuksia kehittää toimintaa ja pitää taloutta kunnossa.

Muutaman viime vuoden aikana on koulutuksenjärjestäjä joutunut vähentämään oppilaitoksessa annettavan lähiopetuksen määrää. Tämä on aiheuttanut paineita pohtia yksikön maksullisen palvelutoiminnan laajuutta opetuksessa. Lisää muutostarpeita tulee aiheutumaan ammatillisen koulutuksen tiukentuvasta taloudesta. Tulevaisuudessa arvioidaan työssäoppimisen lisääntyvän ja lähiopetuksen vähentyvän, jolloin maksullisen palvelutoiminnankin määrä mahdollisesti vähenee, jos opiskelijoiden oppiminen siirtyy enemmän työelämään.

3.3.3 Työn tavoite ja tehtävät

Opinnäytetyöni tavoitteena on löytää vastauksia kahteen kysymykseen:

- Millaisia yrittäjyysvalmiuksia on yksiköstä ammattiin valmistuvilla kokkiopiskelijoilla?
- Miten yrittäjyysvalmiuksien opetusta tulisi kehittää hotelli-, ravintola- ja catering-alalla sekä yksikössämme yleensä?

Tavoitteenani on saada tietoa opettajien käsityksistä yrittäjyyskasvatuksesta, opiskelijoiden ajatuksista opetuksen toteuttamisesta yksikössä etenkin palvelukeittiöissä ja kuulla työelämän edustajien toiveita koulutukselle.

Työn lähtökohtana on oletus, että alan opetusta ja oppimisympäristöjä on jatkuvasti kehitettävä mahdollistamaan entistä paremmin yrittäjyyskasvatuksen opettamista ja oppimista. Oletuksenani on myös, että tutkivalle ja projektimaiselle oppimiselle ei nykyisessä opetuksen suunnittelussa ja toteuttamisessa ole tarpeeksi aikaa, jolloin on määriteltävä uudestaan maksullisen palvelutoiminnan osuus opetuksesta. Lisäksi oletuksenani on, että yksikössä on kehitettävä menetelmiä, joiden avulla käytännönläheisessä oppimisessa oppilaitoksen ravintoloissa voidaan vielä enemmän opettaa yrittäjyysvalmiuksia tai mahdollistaa ulkoisen yrittäjyyden kokeilua opintojen aikana.

Halusin rajata tutkimukseni koskemaan vain yhden perustutkinnon yhtä koulutusohjelmaa aineiston määrän rajaamiseksi, mutta oletuksenani on, että tulokset palvelevat yrittäjyyskasvatuksen kehittämistä koko yksikön osalta.

4 KÄYTETYT TUTKIMUSMENETELMÄT JA TIEDONHANKINTA

4.1 Lomakekysely opiskelijoille

Vastauksia tutkimusongelmiini etsin tapaustutkimuksen keinoin.

Tapaustutkimuksessa on kiinnostuksen kohteena tietyssä ympäristössä tapahtuva toiminta. Tapaustutkimuksella voidaan tarkastella määrättyssä ympäristössä ihmisryhmien arkielämän eri ulottuvuuksia ja sitä on arvioitu luontevaksi lähestymistavaksi opetuksen ja oppimisen tutkimisessa.

Tapaustutkimuksessa on luontaista käyttää monipuolisia ja useita tiedonkeruun tapoja. (Syrjälä–Ahonen–Syrjäläinen–Saari 1996,10–11.) Syrjälän ym. (1996, 13) mukaan tapaustutkimus on kokonaisvaltaista ja järjestelmällistä kuvausta ilmiön laadusta, jossa kokonaisuutta tarkastellaan eri näkökulmista. Tutkimuksen tuloksissa kuuluu osallistujien ääni ja toiminta esitettyinä suorina lainauksina puheesta ja/tai tuotoksista. Tapaustutkimus keskittyy esimerkiksi tiettyyn ilmiöön ja se toimii hyvänä keinona mm. vastausten löytämiseen arkielämän kysymyksiin (Syrjälä ym. 1996, 15).

Saarela-Kinnusen ja Eskolan (2001, 159) mukaan tapaustutkimukselle on olennaista, että käsiteltävä aineisto muodostaa kokonaisuuden eli tapauksen. Heidän mukaansa tapaustutkimuksen teko ei rajoita menetelmävalintoja, joten tutkimuksessa voi käyttää sekä kvalitatiivisia ja kvantitatiivisia menetelmiä.

Tässä työssä tapauksena voidaan nähdä ammattiin valmistuvien kokkiopiskelijoiden yrittäjyysvalmiudet OSAOn Myllytullin yksikössä. Tutkimuksessa kartoitan neljän valmistuvan kokkiryhmän opiskelijoiden näkemyksiä asiasta. Opiskelijoita opettaneiden opettajien haastattelulla saadaan näkemystä sekä opiskelijoiden yrittäjyysvalmiuksista ja opetuksen kehittämistarpeista. Valmistuvat opiskelijat ovat matkalla työelämän palvelukseen, joten merkityksetöntä ei ole se, miten työpaikkojen ohjaajat kuvaavat opiskelijoiden osaamista ja mitä ajatuksia heillä on koulutuksen kehittämiseen.

Triangulaatiolla tarkoitetaan erilaisten aineistojen, teorioiden ja/tai menetelmien käyttöä samassa tutkimuksessa (Eskola–Suoranta 2001, 68). Tässä tutkimuksessa on kyse aineistotriangulaatiosta, jossa aiheesta pyritään saamaan tietoa eri näkökulmista yhdistämällä useammanlaisia aineistoja keskenään (Eskola–Suoranta 2001, 69). Valitsin työhöni kolme eri tapaa kerätä tietoa: opiskelijoille lähetettävä sähköinen kyselylomake, opettajien täsmäryhmähaastattelu sekä työpaikkaohjaajien yksilöllinen puolistrukturoitu teemahaastattelu.

Kyselylomaketutkimuksen avulla kerätään aineistoa kohdejoukolta standardoidusti kaikilta samalla tavalla (Hirsjärvi–Remes–Sajavaara 2009, 193). Kysymysten laadinta tulee tehdä huolella, jotta kysymyksiin vastaaja ymmärtäisi asian samalla tavalla kuin tutkija. Kysymykset tulee laatia tutkimusongelman ja tutkimuksen tavoitteiden mukaisiksi, jotta aineiston keruulla saadaan aiheesta oikeaa tietoa. Lomakkeen laadinnassa tulee kiinnittää huomiota kysymysten lukumäärään ja lomakkeen pituuteen sekä kyselyn ulkonäköön. Kysymykset on hyvä laatia vastaajalle henkilökohtaiseen muotoon. (Valli 2001, 100.)

Kyselylomaketutkimuksen hyvinä puolina voidaan pitää sitä, että vastaustilanteessa tutkija ei vaikuta omalla olemuksellaan vastaamiseen, vaan vastaaja vastaa kysymyksiin itsenäisesti. Lomakekysely mahdollistaa runsaan kysymysten määrän ja vastaamista helpottamaan voidaan laatia valmiit vastausvaihtoehdot. Kyselylomaketutkimusten heikkoudeksi voi muodostua pieni vastausprosentti. Tiedonkeruuta voidaan yrittää parantaa esimerkiksi teettämällä kysely ryhmälle samalla kertaa. Kysymysten mahdollinen väärinymmärtäminen on myös vaarana kyselyyn vastaamisessa. Tätä voidaan ehkäistä testauttamalla kysymykset ennakkoon ja laatimalla kyselyyn mahdollisimman tarkat vastausohjeet. (Valli 2001, 101–102.)

Tässä työssä laadin kyselylomakkeen opiskelijoille sähköisesti Webropol-työkalun avulla ja lähetin linkin valitulle kohdejoukolle sähköpostiin. Ennen kysymysten laadintaa olin tarkentanut tutkimusongelman ja tutkimuksen tavoitteen sekä perehtynyt yrittäjyyden ja yrittäjyyskasvatuksen viitekehykseen. Yksi opettajamme testautti kysymyslomakkeen toisen

vuosikurssin kokkiopiskelijoiden kahdella ryhmällä, jotta kysymykset olisivat mahdollisimman ymmärrettävässä muodossa opiskelijoille.

Vastaajat saivat vastata kyselyyn nimettöminä. Seurasin vastausten kertymistä Webropolin avulla ja pyysin opettajia antamaan mahdollisuuden vastata kyselyyn oppitunnilla niiden opiskelijoiden kohdalla, jotka olivat vielä lähiopetuksessa. Työssäoppimassa olevan ryhmän ryhmänohjaaja muistutti omia opiskelijoitaan vastaamisesta ohjauskäynneillään sekä sähköpostiviesteillä.

Lähetin kyselyn yhteensä 63 valmistuvalle tai valmistuneelle kokkiopiskelijalle. Sain vastauksia yhteensä 31 kappaletta, joten vastausprosentiksi muodostui 49,2 %. Pidän vastausprosenttia kohtalaisen hyvänä, sillä kohdejoukosta oli jo noin 10 opiskelijaa valmistunut aiemmin.

4.2 Täsmäryhmähaastattelu opettajille

Ryhmähaastattelulla tarkoitetaan haastattelua, jossa on paikalla yhtä aikaa useampia haastateltavia. Ryhmähaastattelua voidaan käyttää eri tarkoituksiin, mutta tässä työssä ryhmähaastattelua käytettiin tiedon hankintaan (Eskola–Suoranta 2001, 94–95.) Haastateltavien tulisi olla suhteellisen homogeeninen ryhmä, jolloin haastateltavat ymmärtävät kysymykset ja käytetyt käsitteet (Eskola–Suoranta 2001, 96).

Haastatteluajankohdan sopiminen voi olla ryhmähaastatteluissa vaikeaa (Eskola–Suoranta 2001, 97). Tässä tapauksessa ajankohdan sopiminen oli helppoa, sillä työyhteisöstäni haastatteluun valitsemani opetustiimi suostui haastatteluun viikoittaisen suunnitteluajan puitteissa. Esitin haastattelun sisällön etukäteen esimiehelleni ja sain häneltä luvan haastattelun toteuttamiseen.

Ryhmähaastattelun muotona käytin täsmäryhmähaastattelua.

Täsmäryhmähaastattelussa haastateltava ryhmä koostuu muutamasta ihmisestä, tavallisimmin kuudesta kahdeksaan henkilöä. Ryhmän jäsenet valitaan tarkasti ja he ovat alan asiantuntijoita. Täsmäryhmähaastattelussa on tarkoin määritelty tavoite. Valitsin haastateltavaksi ryhmäksi valmistuvien

kokkiopiskelijoiden opetustiimin, johon kuuluu viisi ammatinopettajaa. Heistä neljä opettajaa edustavat ruokatuotannon osaamisalaa ja yksi opettaja asiakaspalvelun osaamisalaa. Täsmäryhmähaastattelun etuna verrattuna yksilöhaastatteluun on mm. se, että haastattelun avulla on mahdollista samanaikaisesti saada nopeasti tietoa usealta vastaajalta ja että se tulee edullisemmaksi. Ryhmähaastattelun haittana voi olla esimerkiksi se, että haastateltavat eivät ilmaannu haastatteluun sovittuna aikana. Tätä ongelmaa ei omassa työssäni ilmennyt, sillä kaikki haastatteluun kutsutut opettajat saapuivat paikalle sovittuna aikana. Haastattelu onnistui myös siinä mielessä, että haastattelun aikana ei yksikään osallistujista dominoinut keskustelua.

Tavallisimmin ryhmähaastattelussa tietojen tallennusmenetelmänä käytetään nauhoittamista ja niin tässäkin tapauksessa. Haastattelijana olin varannut kaksi nauhoitusvälinettä, jotta keskustelu saataisiin varmuudella talteen. Haastattelun alussa kokeilin tallennusvälineiden toimivuutta. (Hirsjärvi–Hurme 2004, 62–63.)

Kyseessä oli teemahaastattelu, jossa haastateltavat saivat ennakkoon tiedon haastattelun aiheesta ja käsitteistä (Tuomi–Sarajärvi 2011, 75).

Haastatteluajankohta sovittiin haastateltavan opetustiimin kanssa noin kuukausi ennen haastattelua tiimin kokouksessa. Kokouksessa esittelin opinnäytetyön aihetta lyhyesti. Kolmea päivää ennen haastattelua lähetin haastateltaville sähköpostilla kutsun, josta ilmeni haastattelun aika, paikka ja arvioitu kesto. Sähköpostin liitteenä lähetin tiedoston, jossa olin kuvannut lyhyesti yrittäjyysvalmiuksien käsitteitä; samoja käsitteitä, joiden perusteella olin laatinut opiskelijoiden kyselyn. Lähetin haastateltaville viestin liitteenä myös kopion opiskelijoille tarkoitetusta kyselystä. Opiskelijoille olin suunnitellut lähettäväni kyselyn vasta opettajien haastattelun jälkeen. Perusteluna tässä oli se, että tarvittaessa olisin voinut vielä täsmentää opiskelijoille tarkoitettuja kysymyksiä, jos siihen olisi ilmennyt opettajien haastattelun jälkeen tarvetta. Tällaista tarvetta ei ilmennyt, joten lähetin kyselyn opiskelijoille heti opettajien haastattelun jälkeen.

Teemahaastattelussa haastateltavilta saadaan suoraan kysymällä tietoa siitä, mitä he asiasta ajattelevat (Eskola–Vastamäki 2001, 24). Teemahaastattelu on keskustelu, joka tapahtuu tutkijan aloitteesta ja yleensä tutkijan ehdoilla. Haastattelussa haastateltaville tarjoutuu mahdollisuus ilmaista asiasta mielipiteensä ja se voikin toimia haastatteluun suostumisen motiivina. Teemahaastattelussa määrätään etukäteen haastattelun aihepiiri ja teema-alueet. Teemahaastattelu ei ole strukturoitu, vaan tutkija varmistaa, että haastattelun aikana ennalta päätetyt teema-alueet tulevat käsiteltyä. (Eskola–Vastamäki 2001, 25–27.)

Nauhoittamani haastattelun aineiston purin sellaisenaan tekstitiedostoksi. Ryhmittelin aineiston etsimällä vastauksia tutkimusongelmiin. Aineiston analyysi on lähimpänä ns. teoriaohjaavaa analyysiä. Tuomen ja Sarajärven (2011, 96–97) mukaan teoriaohjaavassa analyysissä on teoreettisia kytkentöjä. Analyysivaiheessa edetään ensin aineistolähtöisesti ja loppuvaiheessa tuodaan mukaan aiheeseen liittyvää teoriaa. Teoriaohjaavassa analyysissä aineiston hankinta on vapaata suhteessa teoriaosan jo tiedettyyn tietoon tutkittavasta analyysistä (Tuomi–Sarajärvi 2011, 99). Työssäni en siis lähestynyt tutkimusongelmaa suoraan teorian avulla, vaan halusin löytää vastauksia asettamiini kysymyksiin ja mahdollisesti uutta tietoa asiasta.

Teemaryhmähaastattelun käyttämistä menetelmänä tässä tutkimuksessa arvioisin luotettavaksi tavaksi saada tietoa opettajien näkemyksistä. Haastateltavilla oli mahdollista perehtyä asiaan etukäteen lähettämäni viestin avulla. Haastattelutilanne mielestäni avointa asiantuntijoiden keskustelua asiasta ja tilanteesta jäi tunne, että haastateltavat uskalsivat ilmaista mielipiteensä ja näkemyksensä vapaasti. Ainoa asia, jota voidaan luotettavuuden kohdalla pohtia, on se, että haastattelija on haastateltavien esimies. Paras tietysti olisi, että haastattelija olisi haastateltaville entuudestaan tuntematon henkilö.

4.3 Työpaikkaohjaajien haastattelut

Työpaikkaohjaajille tein henkilökohtaisen teemahaastattelun. Haastattelua

varten laadin puolistrukturoidun haastattelulomakkeen ja lähetin sen sähköpostilla haastateltaville etukäteen tutustuttavaksi. Puolistrukturoidussa haastattelussa kysymykset ovat kaikille haastateltaville samat, mutta vastaajille ei anneta valmiita vastausvaihtoehtoja, vaan he vastaavat kysymyksiin omin sanoin (Eskola–Vastamäki 2001, 26). Sopiessani haastatteluajat puhelimitse en pyytänyt haastateltavia täyttämään lomaketta valmiiksi, vaan kerroin kirjaavani vastaukset itse haastattelun yhteydessä.

Haastattelut tehtiin haastateltavien työpaikalla ja aikaa haastatteluun kului 45 minuutista tuntiin. Kirjasin itse haastateltavien vastaukset muistiin. Saamani aineiston kirjoitin suoraan tuloksiksi työhöni.

Työpaikkaohjaajien haastattelujen määrää en rajannut etukäteen, vaan päätin haastatella ohjaajia niin monta, että haastattelussa ei tule enää asiasta uutta tietoa. Saturaaion määritelmänä Hirsjärven ja Hurmeen (2004, 60) mukaan on ”haastatella henkilöitä niin kauan, että uudet haastateltavat eivät anna enää mitään olennaisesti uutta tietoa”. Tein haastatteluja neljä kappaletta ja haastattelun kesto vaihteli puolesta tunnista tuntiin.

Haastateltavien ajatukset kokkien yrittäjäyysvalmiuksista ja kehittämiskohteista olivat hyvin samansuuntaisia, joten neljä haastattelua oli mielestäni riittävä määrä.

Yksilökohtainen teemahaastattelu oli mielestäni luotettava tapa saada tietoa työpaikkaohjaajien näkemyksistä koskien tutkimusongelmaa. Haastateltavilla oli mahdollista pohtia vastauksiaan etukäteen lähettämieni kysymysten perusteella. Haastateltavista kaksi henkilöä oli tulostanut lähettämäni kysymykset ja kirjannut vastauksensa paperille. Kahdella vastaajalla ei vastauksia ollut kirjattuna ennakkoon, mutta haastattelussa kävi ilmi, että he olivat perehtyneet asiaan ennen haastattelun alkua.

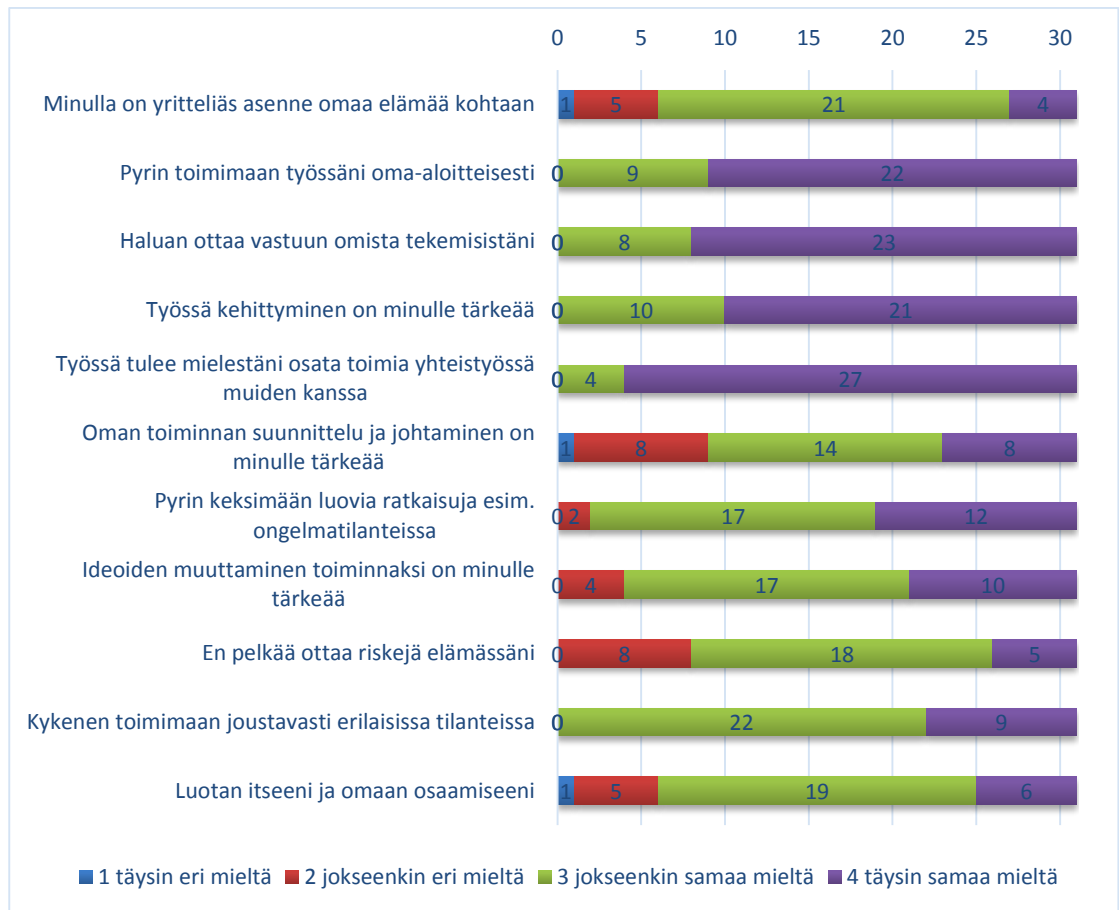
5 AINEISTON ANALYSOINTI

5.1 Opiskelijoiden vastaukset

Lähetin kyselyn 63 valmistuvalle tai jo valmistuneelle kokkiopiskelijalle. Vastauksia sain yhteensä 31 kappaletta. Vastaaajista suurin osa (26) oli vuonna 1995 syntyneitä. Vuonna 1994 syntyneitä vastaaajia oli neljä ja vuonna 1990 syntyneitä yksi vastaaja. Vastaaajista 26 oli naisia ja 5 miehiä. Heistä neljä oli valmistumassa kokin tutkinnon lisäksi myös ylioppilastutkintoon. Puolet vastaaajista oli työskennellyt aiemmin pienessä yrityksessä.

Vastausten mukaan yli puolelle (52 %) yrittäjyys oli tuttua perheen tai läheisten kautta. Opiskelijoita pyydettiin arvioimaan itseänsä suhteessa yrittäjyysvalmiuksiin. Vastausten perusteella (kuvio 3) voidaan päätellä, että opiskelijat pyrkivät toimimaan oma-aloitteisesti ja että he haluavat ottaa vastuun omasta tekemisestään. Myös työssä kehittyminen koetaan tärkeäksi, samoin työelämän yhteistyötaidot. Vastaaajat osaavat omasta mielestään toimia joustavasti erilaisissa tilanteissa ja he pyrkivät keksimään luovia ratkaisuja ongelmatilanteissa.

Kysyttäessä arviota yritteliäisyydestä omaa elämää kohtaan vastaukset hajaantuivat. Hajontaa tuli myös kysymykseen oman toiminnan suunnittelun ja johtamisen tärkeydestä vastaaajalle. Yhteensä yhdeksän vastaaajaa oli tästä täysin eri mieltä tai jokseenkin eri mieltä. Väitteen ”Luotan itseeni ja omaan osaamiseeni.” kanssa oli täysin samaa mieltä kuusi vastaaajaa, jokseenkin samaa mieltä 19 vastaaajaa, yksi vastaaja täysin eri mieltä ja viisi jokseenkin eri mieltä. ”En pelkää ottaa riskejä elämässäni” – väitteen vastaukset hajaantuivat myös.



Kuvio 3. Arvioi, kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat opiskeluasi koko koulutuksen aikana.

Opiskelijat kommentoivat tai perustelivat vastauksiaan seuraavasti:

”Yrittäjäyys on ollut mukana aina. Vanhempani ja isovanhempani ovat työskennelleet samassa pienyrityksessä, joten pienyrittäjäyys ja yrittäjäyys itsessään ovat olleet minulle aina osana elämääni. Yrittäjäyys ei ole ollut minulle niin suuri intohimo, mutta vanhempani ovat opettaneet minulle millaista yrittäjän arki on. Oma-aloitteisuus ja kehittyminen ovat minulle erittäin tärkeitä omalla alallani ja haluan kehittää osaamistani viimeiseen asti.”

”Jos käyt töissä, eikö jokainen työpaikkasi ole aina yritys, joko ketjuyritys tai yksityinen? Miksei kysymyksenä ole sitten vain, että oletko ollut töissä?”

”Minun mielestäni ammatti, johon opiskelee, pitäisi olla sellainen, mihin on intohimoa. Jos näin ei olisi niin, varmaan jokaiseen kysymykseen tulisi täysin eriä mieltä vastaus. Yhteistyö työssä kuin työssä on

tärkeää. Olisi todella vaikeaa, jos jokainen vetäisi aivan eri suuntiin. Myös joustavuus niin työntekijän kuin työnantajankin osalta on tärkeää. Aina ei mene asiat niin kuin on suunniteltu.”

Opiskelijoilta kysyttiin heidän käsityksiään opiskelusta kolmen vuoden aikana (kuvio 4). Suurin osa vastaajista oli sitä mieltä, että opiskelu oli käytännönläheistä. Opiskelijoita oli vastausten mukaan ohjattu omaehtoiseen oppimiseen ja he olivat joutuneet käyttämään kekseliäisyyttä oppimistehtävien teossa. Suurin osa oli saanut osallistua vähintään yhden projektin toteuttamiseen opintojensa aikana. Oppitunneilla oli käynyt riittävästi yritysten edustajia vain kolmasosan mielestä, 22 vastaajaa oli väitteestä jokseenkin tai täysin eri mieltä. Neljäntoista vastaajan mielestä opiskelun aikana ei käyty riittävästi tutustumiskäynneillä alan yrityksissä.

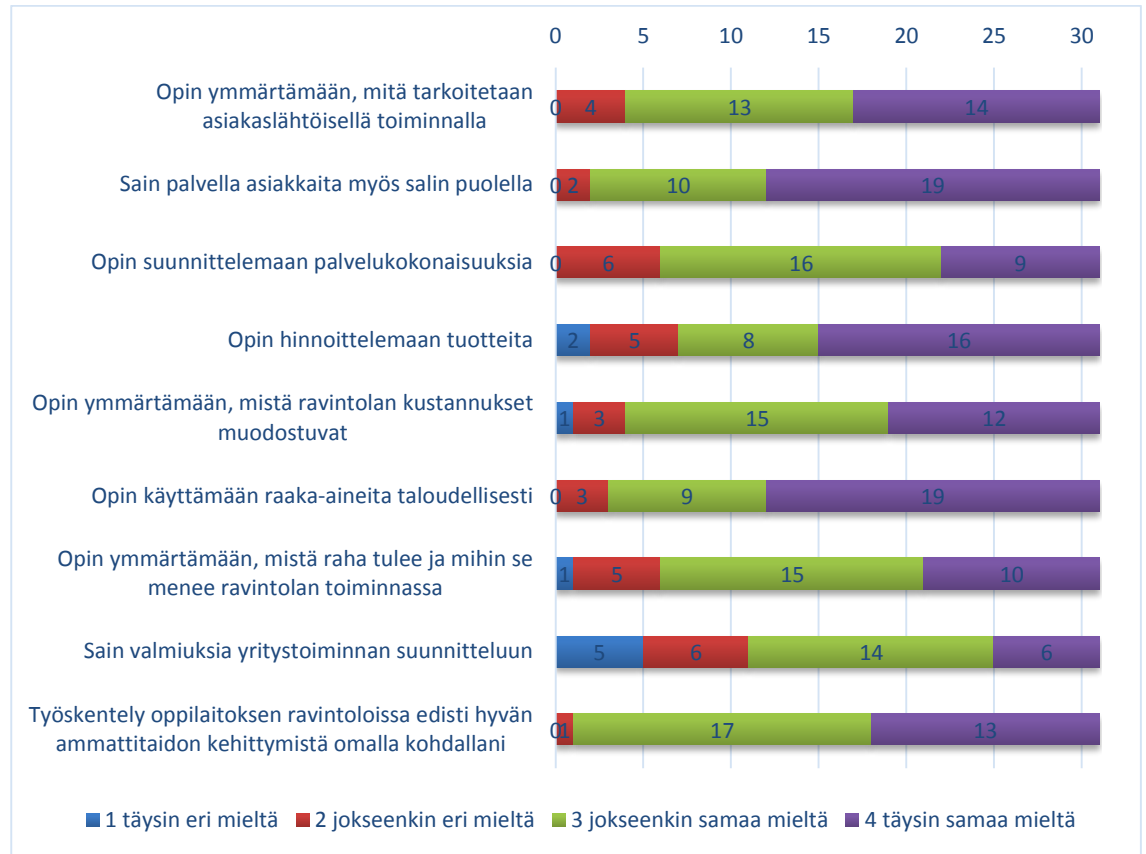
”Oppitunneilla ei käynyt yritysten edustajia, eikä työ-elämän ”esimerkkejä”.”

”Kokin ammattiin opiskeltaessa on oltava käytännönläheinen ja näin myös oli koko opiskeluni aikana. Kekseliäisyyttä sai käyttää ja projekteja oli mahdollisuus järjestää. Tutustumiskäynnejä ammattilukiolaiset eivät hirveästi saa, ja se olisi mielestäni parannettavan arvoinen asia. Portfoliokaan ei ole kovin hyödyllinen ainakaan omalla kohdallani, sillä yksikään työpaikka ei ole sitä minulta kysynyt eikä ole osoittanut paljoa mielenkiintoa kun olen siitä maininnut.”

”Mitä olisi ammatillinen oppiminen, jos se ei olisi käytännönläheistä?”

Yksikön omissa ravintoloissa tapahtuneesta oppimisesta vastaajat antoivat kokonaisuutena hyviä arvioita ja se oli heidän mielestään edistänyt hyvän ammattitaidon kehittymistä. Opiskelijat olivat oppineet ymmärtämään hyvin asiakaslähtöistä toimintaa ja suurin osa heistä oli saanut palvella asiakkaita ravintolan salin puolella. Myös raaka-aineiden taloudellista käyttöä ymmärrystä ravintolan kustannusten muodostumisesta oli vastaajien mukaan

opittu hyvin. Vastaavasti tuotteiden hinnoittelu, ymmärrys siitä, mistä raha tulee ja mihin se menee sekä valmiudet yritystoiminnan suunnitteluun olivat heikoimpia osa-alueita oppimisessa.



Kuvio 4. Arvioi, kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat oppimistasi työvuoroissa yksikön omissa ravintoloissa (Nisse, Kisälli, Opari).

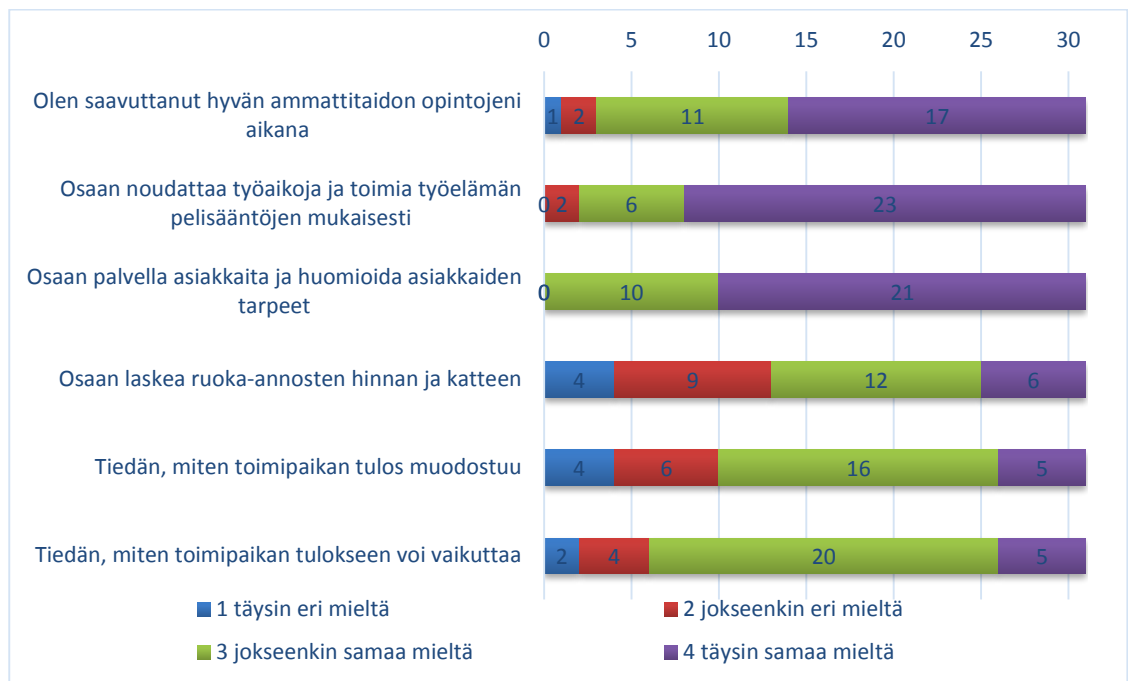
Opiskelijat eivät osanneet esittää laajasti kehittämideoita opetuksen kehittämiseen, vapaamuotoisissa vastauksissa nousi esille vain toive laajemmasta työssäoppimisesta:

”Enemmän työharjoittelua! Ammattilukioon neljän vuoden opintopolku jossa vaihtojaksot ja kaikki tähtäävät kolmoistutkintoon.”

”Koulussamme on suunniteltu erittäin tarkasti omien ravintoloidemme oppimistilanteet, jotka ovat antaneet suuresti apua tilanteisiin ns. oikeilla työpaikoilla. Tätä parempaa opetusta ei saisi muualla.”

”Koulussamme olevat ravintolat ovat kyllä olleet silmiä avaava kokemus. Olen todella tyytyväinen, että on päässyt opiskelemaan tällaisessa oppimisympäristössä.”

Opintojen aikana saatua ammattitaitoa vastaajat pitivät hyvänä (kuvio 5). Vastaajat olivat sitä mieltä, että he osaavat noudattaa työaikoja ja toimia työelämän pelisääntöjen mukaisesti sekä huomioida työssään asiakkaiden tarpeet. Vastaajista 25 oli jokseenkin tai täysin samaa mieltä siitä, että he tietävät, miten toimipaikan tulokseen voi vaikuttaa. Heikoimpia osa-alueita olivat vastaajien mielestä tietämys siitä, miten toimipaikan tulos muodostuu ja miten ruoka-annosten hinta ja kate lasketaan.

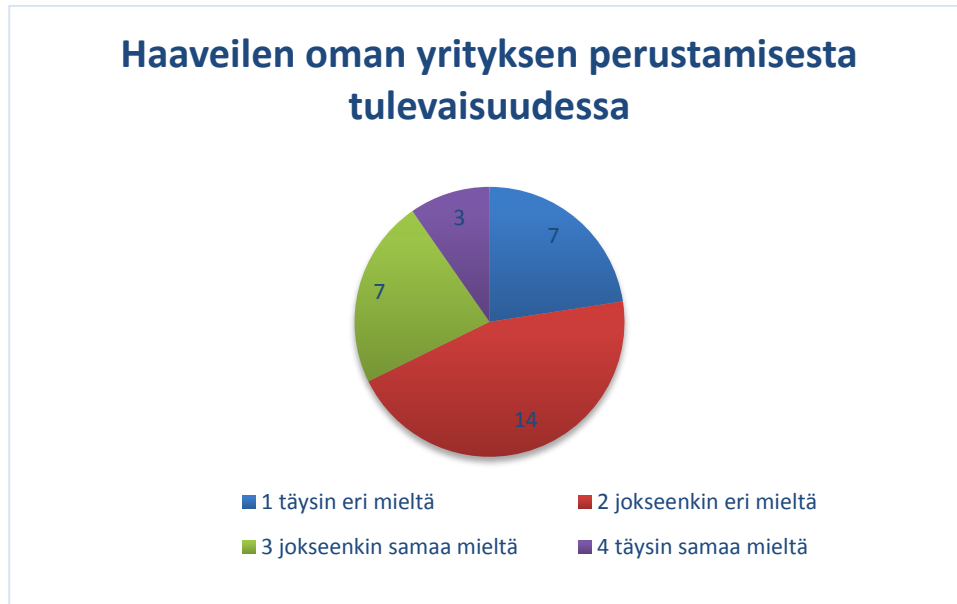


Kuvio 5. Arvioi, kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat osaamistasi.

Vapaamuotoisia kommentteja tai perusteluita vastauksissa oli vain yksi:

”Koulustamme saa erittäin paljon ammattitaitoa ja koulu opettaa noudattamaan työaikoja. Ainoastaan ikuisille myöhästelijöille soisin enemmän töitä, sillä koulun antamat ”rangaistukset” ovat mielestäni liian ”heikkoja” niille, jotka myöhästelevät melkein joka kerta. Ammattilukiolaisille ei opeteta tarpeeksi ruoka-annosten hintojen ja katteen laskemista eikä toimipaikkojen tuloksien muodostamista. Niitä pitäisi mielestäni olla ehdottomasti enemmän.”

Kyselyn lopussa esitettiin kaksi väitettä, jotka koskivat haaveita oman yrityksen perustamisesta sekä opintojen aikana saatuja yrittäjyysvalmiuksia. Vastaajista kolmasosa haaveili oman yrityksen perustamisesta (kuvio 6).



Kuvio 6. "Haaveilen oman yrityksen perustamisesta tulevaisuudessa."

Yksikään vastaajista ei ollut täysin samaa mieltä väitteestä hyvien valmiuksien saamisesta yrityksen perustamiseen opiskelun aikana (kuvio 7). Jokseenkin samaa mieltä oli 12 vastaajaa ja peräti seitsemän vastaajaa täysin eri mieltä.



Kuvio 7. "Opiskeluni aikana olen saanut hyvät valmiudet yrityksen perustamiseen."

Viimeisenä kohtana kysyttiin, millaisia opintoja olisit kaivannut lisää. Tähän kohtaan tuli kolme vastausta:

”Kokeille pitäisi kaikille olla pakollinen ja mahdollisuus suorittaa anniskelupassi, tällaisella alalla työpaikka, kuin työpaikka vaatii sen! Sekä ensiapukurssi on kurssi, jota jäin kaipaamaan, mielestäni tärkeä joka pitäisi sisältyä myös kokon opintoihin.”

”Yrittäjyys ei tunnu minulle henkilökohtaisesti omalle jutulle, mutta koulumme on tarjonnut mahdollisuutta ottaa yrittäjyyteen liittyviä kursseja, mutta ehdottomasti valikoimaa ja kurssien laajuutta pitäisi lisätä. Yrittäjyyttä ei opita kuin yrittämällä, mutta käytännönläheisyyttä yrittäjyyteen kursseilla kannattaisi lisätä.”

”Kyllä opiskelun aikana on yrittäjyydestä puhuttu, mutta jos olisi ottanut esim. yrittäjyysopinnotkurssin, niin olisi ehkä oppinut asiasta enemmän.”

Opiskelijoille tehdyn kyselyn tuloksista voidaan päätellä, että kokonaisuutena ottaen opiskelijat ovat olleet tyytyväisiä saamaansa koulutukseen. Opiskelijat ovat vastausten perusteella vastuullisia, oma-aloitteisia, joustavia sekä yhteistyökykyisiä toimijoita, joista suurin osa luottaa itseensä ja omaan osaamiseensa. Käytännönläheinen opiskelu oppilaitoksen ravintoloissa on antanut opiskelijoiden mielestä heille hyvän perusammattitaidon sekä ymmärryksen asiakaslähtöisestä toiminnasta. Tuloksista nousevat esille selkeät kehittämisen kohteet, joita ovat ymmärrys siitä, mistä raha tulee ja mihin se menee ravintolan toiminnassa, sekä tuotteiden hinnoittelu ja katelaskenta. Ulkoisen yrittäjyyden oppimisessa on myös selkeästi kehitettävää, jotta opiskelijat saisivat opintojensa aikana valmiudet yrityksen perustamiseen.

5.2 Opettajien haastattelun tulokset

5.2.1 Opettajien näkemykset opiskelijoiden yrittäjyysvalmiuksista

Opettajien täsmäryhmähaastattelun tulokset keskittyvät selkeästi opetuksen kehittämisen tarpeisiin ja ideoihin. Valmistuvien opiskelijoiden yrittäjyysvalmiuksista ei haastattelu antanut kovin syvällistä tulosta.

Opiskelijoiden sisäisestä yrittäjyydestä (asenne, oma-aloitteisuus, vastuunotto, oman toiminnan suunnittelu, luovuus, ongelmanratkaisu, riskinotto, itseluottamus) opettajilla oli käsitys, että osalla opiskelijoista on asennetta ja osalla ei. Opettajien mukaan kaikki opiskelijat eivät tiedä, mitä tarkoittaa sisäinen yrittäjyys ja myös ulkoisen yrittäjyyden valmiudet ovat osalla heikkoja. Opettajien mukaan osa opiskelijoista harkitsee oman yritystoiminnan perustamista.

”Osalla opiskelijoilla on varmaan tavoitteenakin jonkinlainen yritys yritystoiminta tai yrittäjyys, joten osalla löytyy asennetta ja osa on ihan hukassa näitten asioiden kanssa. Ne ei oikein tiedä, mitä tarkoittaa sisäinen yrittäjyys tai saati sitten ulkoisesta yrittäjyydestä.”

Haastattelussa nousi esille myös opiskelijoiden itseluottamus ja ammatillinen osaaminen. Opettajien vastauksissa tuli ilmi, että opiskelijoista suurin osa on vielä nuoria ja he tarvitsevat aikaa perusammattitaidon opiskeluun ja osaamisen kartuttamiseen. Osaamisen myötä opiskelijoille kasvaa itseluottamusta.

”Jos itse muistelette, kun olette tehnyt elämänne ensimmäistä pullataikinaa tai soosia niin miten alusta ne lähtee eivätkä hahmota kokonaisuuksia ja me puhutaan hirmu laajasti ja just yrittäjämäisesti ja globaalisti ja ne istuu siellä ja ihmettelee, että niin minkälainen kakkuvuoka piti ottaa.”

Opettajien mukaan opiskelijoiden omaehtoinen yrittäjyys (yksilön yrittäjämäinen ajattelu ja toiminta erilaisissa elämäntilanteissa) vaihtelee opiskelijasta riippuen laajasti. Opiskelijoiden osaaminen arvioidaan työssäoppimisen yhteydessä työpaikalla tutkinnon perusteiden

arviointikriteerien mukaan. Kannattava ja taloudellinen toiminta on kirjattu kaikkiin tutkinnonosiin ja sitä arvioidaan ammattiosaamisen näytöissä.

”Usein saa sellaistaikin palautetta, että opiskelija on tehokkaampi ja napakampi kuin työpaikan omat vakituiset työntekijät, ehkä vähemmän tulee suitsutusta.”

Oppilaitosympäristössä osa opiskelijoista kokee tekevänsä oppilaitoksen palvelukeittiöissä ilmaista työtä eikä miellä oppimista ja opintosuorituksia omaksi palkakseen. Yrittämisen halu vaihtelee opettajien mukaan ryhmäkohtaisestikin. Opiskelijaryhmissä saatetaan innostua toteuttamaan esim. ravintolapäivää ja toisissa ryhmissä yrittäjämäisestä toiminnasta ei juurikaan kiinnostuta.

”Sehän on (yrittäjäyys) luokasta hirveesti riippuvainen. Toiset luokat on sellaisia, että tietää jo ettei kannata alkaa kauheesti yrittämäänäkään mitään.”

”Ravintolapäiviä kannattaisi yrittää hyödyntää, se olisi kuitenkin aika sellaisen pienen tekemisen tulos, pääsisi pienesti kokeilemaan ja yrittämään ilman mitään lupalappuja ja souvia. Ei kukaan tänä vuonna innostunut vaikka kuinka yritti.”

Opettajien näkemyksen mukaan työn nopeuteen tulee kiinnittää enemmän huomiota opetuksessa opiskelijoiden työllistymisen edistämiseksi. Yrittäjäyteen kasvaminen vaatii opettajien mielestä aikaa, kolme vuotta voi monelle opiskelijalle olla lyhyt aika omaksua yrittäjämäisiä valmiuksia. Nuorilla, joiden kotona on yritys, on opettajien mukaan paremmat valmiudet yrittäjämäiseen toimintaan.

5.2.2 Opettajien kehittämis ehdotukset yrittäjäyyskasvatukseen

Haastattelussa nousivat esille yrittäjäyyskasvatuksen kokonaiskuva ja tavoitteet. Vaikka kehittämis ehdotukset liittyivät eniten kannattavan ja

taloudellisen toiminnan opettamiseen sekä ulkoisen yrittäjyyden mahdollistamiseen, pohdittiin haastattelussa myös yrittäjyyskasvatuksen kokonaiskuvaa. Yrittäjyyttä ja yrittäjämäistä toimintaa ei haluttu nostaa irrallisena asiana esille, vaan kehittää sen huomioimista osana ammatin oppimista ja arviointia.

”Toisaalta minä hieman protestoin, että tää jotenkin otetaan koko ajan tää yrittäjyys erikseen, että meidän alallahan tämä on koko ajan yhtä yrittämistä, koko ajan on taloudellisuus ja raaka-aineiden käsittely, sähköt vedet ym.. Että ehkä jollain muulla alalla sitä on mietittävä, esim. jollain kaupallisella alalla, niillä ei ole tuotetta.”

”Että yrittäjyys oisi sitä, mitä ne tekee normaalistikin, että jotenkin se vaan ruodittaisiin auki, että mitä tässä nyt oli sitä yrittäjyyttä. Sitähän ei ruodita tuolla auki, kun tehdään töitä, niin mennään ja tehdään ja lähdetään pois ja huh huh ja seuraavan kerran uudestaan.”

Opettajien mielestä olisi tärkeää opettaa kannattavaa ja taloudellista ajattelua, jotta opiskelijat ymmärtäisivät, mitä tuotteet maksavat ja mihin raha menee. Opettajien vastausten mukaan opetuksessa ei tällä hetkellä kiinnitetä tarpeeksi huomiota tuotteiden hintoihin ja hinnoitteluun eikä katelaskentaan. Opetuksessa tulisi opettajien mukaan olla enemmän projekteja, joissa voisi integroida eri asioiden oppimista. Tällaisia voisivat olla esimerkiksi kahvilan tai ravintolan yritystoiminta käytännössä tai harjoitusyritystoiminnan hyödyntäminen opetuksessa.

”Vaikka me tehdään tällaisia projekteja, meiltä puuttuu se raha ja ajattelu, paljonko meille rahaa tuli ja paljonko meiltä meni että niihin ei ole hirveästi aikaa käytettävissä, tai suunnitteluvaiheessa, että jos me tilataan tällaisia raaka-aineita, että mitä ne maksaa.”

”Ei ole ehkä tarpeeksi esillä työpaikka tai koulu, että mistä toimipaikan tulos muodostuu ja miten siihen voi vaikuttaa. Voisi enemmänkin puhua ja viimeksi puhuttiin eilen siitä tilaus- ja juhlaruokien valmistuksessa, että opiskelijoilla ei ole mitään hajua siitä, että miten se prosessi etenee, kun lähdetään suunnittelemaan ja kun sitten joku myy sitä tuotetta. Oli vain selvillä se, että kun keittiöön tulee orderi, niin sitten toimitaan sen mukaan, mutta mitä on tapahtunut ennen sitä, että joku on suunnitellut ne tuotteet ja joku on myynyt ne vielä ja neuvotellut asiasta asiakkaan kanssa.”

Opiskelijoiden tulisi koulutuksen aikana opettajien mukaan saada kokeilla omia siipiään antamalla heille enemmän vastuuta esimerkiksi palvelukeittiöissä. Yrittäjyysopetuksen tulisi olla konkreettista, teoriapainotteinen opiskelu ei vastaajien mukaan motivoi opiskelijoita. Sisäiseen yrittäjyyteen tulisi panostaa eniten, jotta opiskelijat työllistyisivät yrityksiin ja saisivat työkokemusta.

”Mutta kyllä niin ku ihan perusasteella pitäis panostaa enempi siihen sisäiseen yrittäjyyteen. Että enemmän yrittäis myydä itsensä sinne työmarkkinoille ja saada kokemusta.”

Hyvä oppimistilanne olisi vastaajien mukaan esimerkiksi sellainen, jossa opiskelijat voisivat suunnitella ja toteuttaa aidon asiakastilauksen alusta loppuun. Tällöin opiskelijat saisivat kokonaiskuvan tilausten toteuttamisesta alkaen tarjouksen antamisesta päättyen toteutuneen tilaisuuden onnistumisen arviointiin. Tällaisen projektin toteuttaminen vaatii riittävästi oppitunteja, jotka eivät ole sidottuja oppilaitoksen palvelujen toteuttamiseen. Opettajien mukaan teoritunteja on nykyään liian vähän käytännön työskentelyn tueksi ja työn perustana olevan tiedonhallinnan opettamiseksi.

”Teoritunteja on älyttömän vähän. Annosruokien valmistuksessa yritin opettaa annoskortin tekemistä, niin opiskelijoille oli aivan mysteeri se, että yrityksessä ja annoksessa maksaa myös se hävikki, että sä et voi kuorineen punnittaa

banaania ja appelsiinia sinne ostaa . Että se on loppujen lopuksi tosi monimutkainen ja vaikea se joku annoksen annoskortin tekeminen ja laskeminen.”

”Nykyisessä systeemissä, kun mennään suoraan jakson vaihtuessa palvelukeittiölle, niin pitäisi edellisellä jaksolla olla aikaa valmistautua ja suunnitella. Jos aloitetaan suunnittelu samalla, kun sinne mennään, niin ei se lähde käyntiin samalla tavalla kuin olisi valmistauduttu edellisellä jaksolla.”

”Opetuskeittiöissä projektimainen oppiminen onnistuisi, palvelukeittiöissä voi olla vain osa opiskelijoista paikalla, jolloin kaikki aika menee selviytymiseen.”

Vastausten mukaan opetuksen modulointi voisi olla yksi keino hallita opetuksessa isompia kokonaisuuksia ja mahdollistaa projektimainen oppiminen tai ulkoisen yrittäjyyden kokeilemisen mahdollistaminen opetuksen aikana. Ulkoisen yrittäjyyden kokeilu tulisi kuitenkin olla opiskelijoille valinnaista ja vapaaehtoista, kaikki opiskelijat eivät siitä innostu eikä siihen voi opiskelijoita pakottaa. Opettajat kritisivat myös yrittäjyyden tutkinnon osien nimiä, heidän mielestään nimet eivät innosta opiskelijoita valitsemaan yrittäjyyttä. Valinnaisten opintojen esittelyn tulisi myös motivoida ja innostaa opiskelijoita valinnoissa.

”Mitä tahansa yrittäjyydestä on, se pitäisi markkinoida sellaisena kivana tekemisenä, yhteisenä mukavana, ei sellaisena, että se on joku 15 osp, istut ja kuuntelet luentoa yrityksestä, vaikei se olisikaan sellaista, mutta tuosta nimestä (saa sellaisen ajatuksen. Opiskelijoille pitäisi avata tutkinnon osan sisältö, pitäisi syntyä jokin myönteinen elämys ja että se ei ole niin haudan vakavaa.”

”Siinäkin mielessä, tällainen yrittäjyysjuttu olisi joku valinnainen, joka ois sitten niitten yhteinen juttu, niin se ehkä ois parempi, kuin se että sitä yritetään epätoivoisesti tukkia kaikkeen, totta kai

se on kaikessa mukana, mutta ihan yrittäjyysajatuksella, yritystoiminnan suunnittelulla.”

Ulkoisen yrittäjyyden opiskeluun liittyy opettajien mukaan aina riski, että opiskelijat eivät sitoudu toimintaan. Opettajilla on pelkona, että kokeiltaessa opetuksessa yrittäjämäisiä toimintatapoja, jää vastuu onnistumisesta kuitenkin opettajan harteille.

”Siinä on se yksi kompastuskivi, että jos yrittäjämäisesti pyritetään Oparia tai Nisseä, niin se kaatuu sen opettajan niskaan.”

”Annetaanhan me hirveen paljon opiskelijoiden suunnitella keittiöpäiviä (Opari, Kisälli ja Nisse) ja tehdä työnjaot, etsiä ohjeet, kaikki aikataulut ja muu ,mutta joskus onnistuu ja joskus ei ja hirveesti vaatii ohjausta ilman mitään budjettia tai painohäviö- tai kypsymishäviöajatteluakin.”

”Teillä kun oli se kahvilakärry, niin eihän sekään ole tarkoitus, että opettaja ottaa siitä hirveän stressin että se yritys toimii ja pyörii.”

”Opettaja varmaan osaa ne asiat, mutta opiskelijoiden pitäisi oppia siinä.”

Taulukossa 1 on koottuna keskeisimmät opettajien haastattelussa esille nousseet kehittämisen kohteet.

Taulukko 1. Yhteenveto esille nousseista kehittämiskohteista ja kehittämisen ideoista

Esiinnousseet kehittämiskohteet	Ongelmat/hyödyt	Kehittämisasiat
Kannattavan yritystoiminnan oppiminen	Opettajien mukaan opetuksessa ei tällä hetkellä kiinnitetä tarpeeksi huomiota tuotteiden hintoihin, hinnoitteluun ja katelaskentaan, ”raha-ajattelu” puuttuu	Projektit Harjoitusyritystoiminta Käytännön yritystoiminta Opetuksen sisältöjen tarkistaminen

Vastuunotto	Opiskelijat eivät välttämättä saa tarpeeksi vastuuta esim. palvelukeittiöissä toimiessaan.	Esim. asiakastilaisuuksien suunnittelu kokonaisvaltaisesti opetuksen yhteydessä tai yritystoimintana.
Opetusjaksojen suunnittelu ja ajoitus	Opetustunteja sidottu vastaajien mielestä liikaa yksikön ravintolatoimintojen hoitamiseen.	Lähiopetustuntien suunnittelu siten, että esim. projektimaiselle oppimiselle jää enemmän aikaa. Opetuksen modulointi.
Yrittäjyysopinnot	Yrittäjyysopintoja ei välttämättä osata markkinoida oikein, opiskelijat voivat saada käsityksen, että yrittäjyysopinnot ovat pelkkää teoriaa Opettajien pelko siitä, että opiskelijat eivät ota vastuuta yritystoiminnasta	Innostavampi markkinointi Yritystoiminnan kokeilu opintojen loppuvaiheessa, resursointi ohjaukseen.

5.3 Työpaikkaohjaajien vastaukset

Haastattelin yhteensä neljää työpaikkaohjaajaa. Valitsin haastateltavat tarkoituksella erilaisin liikeideoin toimivista yrityksistä. Ensimmäinen haastateltava työskenteli à la carte -ravintolassa, jonka asiakasmäärä oli noin 250 henkilöä päivässä. Ravintolassa oli vuosittain noin 40 työssäoppijaa. Haastateltavalla oli työkokemusta alalta 28 vuotta, josta puolet keittiötyöstä ja puolet asiakaspalvelusta salin puolella. Työssäoppimista haastateltava oli ohjannut 20 vuoden ajan.

Toinen haastateltava työskenteli henkilöstöravintolassa, jossa kävi asiakkaita 200-250 päivässä. Työssäoppijoita ravintolassa oli viidestä kymmeneen opiskelijaa vuodessa. Haastateltava oli työskennellyt alalla 12 vuotta, josta viimeiset kuusi vuotta myös työssäoppimisen ohjaajana.

Kolmannen haastateltavan työpaikka oli myös henkilöstöravintola. Ravintolan toimintaan kuului lounastarjoilun lisäksi edustustarjoilujen järjestämistä. Lounasasiakkaita ravintolassa kävi noin 80 päivittäin. Haastateltavalla oli alan työkokemusta 37 vuotta, ja hän oli ohjannut työssäoppijoita lähes koko työhistoriansa ajan.

Neljännän haastateltavan taustaorganisaatio oli yritys, jossa ravintolatoimintaan kuului n. 60 % kokouspalvelujen tarjoiluja, 30 % juhlien ja tapahtumien ruokatarjoiluja sekä n. 10 % à la carte -asiakkaita. Asiakkaiden

määrä oli noin 200 päivässä. Ravintolassa on noin 25 työssäoppijaa vuodessa. Haastateltava oli työskennellyt alalla 16 vuotta ja opiskelijoiden ohjaamisesta hänellä oli kokemusta 4,5 vuoden ajalta.

Haastateltavat saivat etukäteen haastattelukysymykset. Ensimmäisen kysymyksessä haastateltavia pyydettiin arvioimaan valmistuvien kokkiopiskelijoiden itseluottamusta, vastuullisuutta, oma-aloitteisuutta, yhteistyötaitoja, halua kehittyä työssä, luovuutta, ongelmanratkaisutaitoja sekä riskinottoa arvosanoilla tyydyttävä, hyvä ja kiitettävä. Samalla asteikolla pyydettiin myös arviota opiskelijoiden perusammattitaidosta, asiakaspalveluosaamisesta, työelämän pelisääntöjen noudattamisesta, kustannustietoisuudesta sekä opiskelijoiden ymmärryksestä toimipaikan tuloksen muodostumisesta. Keskimääräisesti haastateltavat arvioivat ammattiin valmistuvien kokkien edellä mainitut ominaisuudet hyväksi.

Opiskelijoiden itseluottamuksen arvioitiin kasvaneen hyvälle tasolle, mutta itseensä ja omaan osaamiseen luottamista kaivattiin opiskelijoilta vielä lisää. Vastaajien näkemyksen mukaan suurin osa opiskelijoista oli vastuullisia, mikä ilmeni mm. työaikojen täsmällisenä noudattamisena ja työtehtävien tekemisenä. Oma-aloitteisuudessa oli vaihtelua, osa opiskelijoista osasi toimia kiitettävän oma-aloitteisesti, mutta osalta toivottiin lisää omatoimisuutta ja rohkeutta. Yksi vastaajista oli sitä mieltä, että opiskelijoiden oma-aloitteisuus oli tyydyttävällä tasolla, vain muutama opiskelija oli yltänyt kiitettävälle tasolle.

Yhteistyötaitojen vastaajat arvioivat olevan hyvällä tai kiitettävällä tasolla. Opiskelijat olivat osoittaneet halua kehittyä työssään, mutta kiitettävälle tasolle se ei kenenkään mielestä yltänyt. Luovuuden ja ongelmanratkaisutaitojen nähtiin olevan vielä kehittymässä. Vastaajien mielestä opiskelijat olivat vielä hieman arkoja tekemään luovia ratkaisuja, työtä tehtiin pääsääntöisesti annettujen ohjeiden mukaisesti. Riskinotto oli myös tyydyttävällä tasolla.

Opiskelijoiden perusammattitaidon vastaajat arvioivat hyväksi. Yksi vastaaja luonnehti osaamista siten, että opiskelijoilla on hyvä ravitsemistyöntekijän

osaaminen, mutta kokin taidot vielä kehittymässä. Kehitettävää oli vastaajien mielestä perusohjeiden hallinnassa (mm. perustaikinat sekä kastikkeiden ainesuhteet, kypsymisajat ja saostaminen).

Asiakaspalveluosaaminen oli kolmen vastaajan mielestä hyvällä tasolla ja yhden vastaajan mukaan kiitettävää. Kiitettävän arvosanan antanut vastaaja luonnehti opiskelijoita rohkeiksi ja avoimiksi työntekijöiksi, jotka uskaltavat lähestyä asiakasta ja osaavat luontevasti kommunikoida asiakkaiden kanssa. Hyvän arvosanan antaneet vastaajat toivoivat opiskelijoilta vielä lisää rohkeutta kohdata asiakkaita ja keskustella heidän kanssaan. Vastaajien mielestä kokin tulee osata toimia asiakaspalvelussa ja hoitaa salin puolella noutopöytää. Asiakkaiden kohtaamista tulisi vastaajan mielestä harjoitella opinnoissa esim. videoinnin avulla. Kokin tulisi yhden vastaajan mielestä osata myös ratkaista palvelussa syntyneitä reklamaatiotilanteita.

Työelämän pelisääntöjä opiskelijat osasivat vastaajien mielestä noudattaa kiitettävästi tai hyvin. Työaikojen noudattamisessa ei oltu havaittu ongelmia ja työasut olivat vastaajien mielestä kunnossa, muutamia opiskelijoita oli jouduttu opastamaan työasun puhtaudessa ja sileydessä. Kiitettävän arvosanan antanut vastaaja oli havainnut, että opiskelijat olivat valmiita tarvittaessa joustamaan työajoissa ravintolan asiakastilanteen mukaan. Yhdessä vastauksessa arvioitiin opiskelijoiden oman puhelimen käytön välillä häiritsevän työntekoa.

Valmistuvien kokkiopiskelijoiden kustannustietoisuus, kannattava ja taloudellinen toiminta sekä ymmärrys siitä, mistä toimipaikan tulos muodostuu ja miten siihen voi vaikuttaa, vaativat vastaajien mielestä eniten kehittymistä. Vain yhden vastaajan mielestä opiskelijoiden kustannustietoisuus oli hyvällä tasolla ja hänkin luetteli useamman kehittymisen kohteen. Vastaajien mukaan kustannustietoisuus ja kannattava ja taloudellinen toiminta vaativat harjoittelua ja harjaantumista ja tässä nähtiin olevan puutteita myös yrityksen omalla henkilöstöllä. Opiskelijoilla on opittavaa mm. työajan käytössä ja tehokkuudessa sekä työn nopeudessa ja sen ajoittamisessa. Yksi vastaaja oli sitä mieltä, että valmistuvan opiskelijan vähimmäistavoitteena olisi osata tehdä yksi työ nopeasti ja siististi. Työn

”moniajo” ja töiden ajoittaminen kehittyvät vastaajan mielestä työkokemuksen myötä. Raaka-aineiden taloudellinen käyttö ja hintatietoisuus vaativat myös osaamista enemmän. Yksi vastaaja pohti yleisellä tasolla sitä, että alkoholeista pidetään ravintolassa tarkkaa kirjaa ja seurantaa, mutta elintarvikkeiden käytöstä ei. Hänen mukaansa elintarvikkeet ovat ravintolan toiminnassa huomattavasti kalliimpi kustannuserä kuin alkoholit, ja niiden seuranta tulisi olla tarkempaa, sillä raaka-aineiden taloudellisella käytöllä toimipaikan tulokseen on suuri merkitys.

Kaikki vastaajat olivat samaa mieltä, että opiskelijoilla ei ole vielä kehittynyt kunnollista käsitystä siitä, mistä toimipaikan tulos muodostuu ja miten siihen voidaan vaikuttaa. Yhden vastaajan mielestä työntekijällä tulisi olla palvelusta kokonaiskäsitys asiakkaan silmin katsottuna. Vastaajat olivat kaikki sitä mieltä, että työssäoppimisen yhteydessä toimipaikan tuloksen muodostumisesta ja kulurakenteesta tulisi opiskelijan kanssa keskustella tarkemmin ja ottaa opiskelija mukaan esim. työpaikan palaveriin, jossa asiaa käsitellään. Opetuksessa tulisi vastaajien mielestä enemmän kiinnittää huomiota siihen, että opiskelijat tietäisivät, mistä raha tulee ja mihin se menee ravintolan toiminnassa. Samoin varastojen hallinta ja ylläpito vaatii vastaajien mielestä enemmän opettamista.

Ammattiin valmistuvien kokkien työelämävalmiudet ja työllistymisen edellytykset kaikki vastaajat määrittelivät hyviksi. Opiskelijan oma asenne ja innostus ovat työllistymisessä ratkaiseva asia. Vastaajien mielestä nuoria tarvitaan työelämässä ja heistä voidaan kasvattaa yrityksen liikeidean mukaisia työntekijöitä. Oma-aloitteisuus, siisteys ja nopeus olivat yhden vastaajan mielestä olennaisimpia asioita, muut asiat opitaan hänen mielestään työtä tehden. Myös työssäoppimisjaksoilla osoitettu asenne ja osaaminen ovat ratkaisevassa asemassa opiskelijan työllistymisessä yritykseen.

Kysyttäessä kehittämissuhteita kokkien koulutukseen tuli edellä mainittujen lisäksi esille seuraavia asioita: kateajattelu, oman työn ja ajankäytön suunnittelu, taloustietoisuus, raaka-aineiden tunnistaminen ja käyttö, veitsitekniikka, pidemmät työssäoppimisjaksot,

työpaikkaohjaajakoulutusta ohjaajille, siivousasioiden opettaminen ja moniosaaminen (ei vain yhtä työtä kerrallaan).

5.4 Yhteenveto tutkimuksen tuloksista

Työssä käytettyjen tutkimusmenetelmien avulla sain tutkimuskysymyksiini paljon aineistoa. Aineisto on monimuotoista ja eri kohderyhmien vastaukset painottuvat eri tavoin aihealueen sisällä. Opettajien vastauksissa painottui enemmän opetuksen kehittämisen osa-alue kuin valmistuvien opiskelijoiden yrittäjyysvalmiudet. Opiskelijoiden vastaukset keskittyivät enemmän jo asetettujen kysymysten puolestakin valmiuksien arviointiin. Opetuksen kehittämiseen ei heidän vastauksistaan saatu kovin paljoa suoranaisia kehittämisehdotuksia. Myös työpaikkaohjaajien vastaukset keskittyivät enemmän opiskelijoiden valmiuksien arviointiin kuin opetuksen kehittämiseen. Poimin yhteenvetoon saaduista vastauksista mielestäni olennaisimpia kohtia.

Sisäisen ja omaehtoisen yrittäjyuden arvioinneissa esiintyi sekä yhtäläisyyksiä että eroja. Sekä opiskelijoiden että työpaikkaohjaajien vastauksissa opiskelijat nähdään vastuullisiksi, oma-aloitteisiksi ja työaikoja sekä työpaikan pelisääntöjä pääosin hyvin noudattaviksi. Opettajien mukaan em. taidot vaihtelevat opiskelijasta riippuen laajasti. Työpaikkaohjaajat toivoivat opiskelijoilta vielä enemmän luovuutta, ongelmanratkaisutaitoja ja riskinottokykyä. Opiskelijat arvioivat näitä ominaisuuksiaan melko hyviksi. Omaan itseensä ja osaamiseensa luottaminen ei kenenkään vastaajaryhmän mielestä ollut vielä kovin vahvaa. Opettajat ja työpaikkaohjaajat arvioivat, että itseluottamus kasvaa työkokemuksen ja ammattitaidon karttumisen myötä.

Yrittäjyysvalmiuksiin liittyy vahvasti perusammattitaidon hallinta. Opiskelijat kokivat saavuttaneensa opintojensa aikana hyvän ammattitaidon. Samaa mieltä olivat myös haastatellut työpaikkaohjaajat. Asiakaspalvelutaidoista ja asiakkaiden tarpeiden huomioon ottamisesta opiskelijat saivat hyvän arvion itseltään sekä työpaikkaohjaajilta. Työpaikkaohjaajat kertoivat, että suurin osa opiskelijoista uskaltaa lähestyä asiakkaita ja keskustella heidän

kanssaan. Myös opiskelijoiden yhteistyötaidot ja työpaikan pelisääntöjen noudattaminen olivat kunnossa. Opettajien haastattelusta ei noussut esille erityisiä arvioita edellä mainituista ammattitaitoon liittyvistä seikoista, vaan opiskelijoiden omaehtoinen yrittäjyys vaihtelee opiskelijasta riippuen laajasti.

Selkein yhtäläisyys tuloksissa tuli esille opiskelijoiden kannattavan ja taloudellisen toiminnan taitoja arvioitaessa. Opiskelijat, opettajat ja työpaikkaohjaajat olivat kaikki samaa mieltä siitä, että opiskelijat eivät vielä tarpeeksi hahmota, miten toimipaikan tulos muodostuu ja miten siihen voi vaikuttaa eli sitä, mistä raha tulee ja mihin se menee yrityksen toiminnassa. Opiskelijat eivät omasta mielestään osanneet hinnoitella tuotteita ja laskea katteita, ja opettajien mielestä siihen ei ollut tarpeeksi aikaa opetuksessa. Raaka-aineiden taloudellisessa käytössä ja työn nopeudessa oli kehittymisen tarvetta kaikkien vastaajien mielestä.

6 JOHTOPÄÄTÖKSET JA KEHITTÄMISEHDOTUKSET

Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, millaisia yrittäjyysvalmiuksia ammattiin valmistuvilla kokeilla on ja miten alan opetusta tulisi kehittää yrittäjyyskasvatuksen näkökulmasta Oulun seudun ammattiopiston Myllytullin yksikössä. Työn tavoitteena oli myös laatia kehittämisehdotuksia koko oppilaitoksen yrittäjyyskasvatuksen suunnitelmaan. Tutkimusaineisto kerättiin opiskelijoille tehdyn kyselyn, opettajien täsmäryhmähaastattelun sekä työpaikkaohjaajien teemahaastattelun avulla.

Tutkimuksen tuloksista voidaan päätellä, että ammattiin valmistuvat kokit ovat saaneet opintojensa aikana hyvän perusammattitaidon kokin työhön. Käytännön tilanteissa toimiminen aidoissa oppimisympäristöissä tukee opiskelija oppimista yrittäjyydestä (Järvi 2012, 20–21). Kokkien koulutuksessa opetus on ollut hyvin käytännönläheistä oppilaitoksen omissa oppimisympäristöissä sekä työssäoppimisyriyksissä. Oppilaitoksen omat ravintolat tarjoavat opiskelijoille hyvän mahdollisuuden harjaantua ruoanvalmistukseen ja asiakaspalveluun maksaville asiakkaille.

Yrittäjyysvalmiuksien kehittymiseksi opiskelijoilla tulisi olla oppimistilanteissa mahdollisuus luovuuteen, itseohjautuvuuteen sekä aktiivisuuteen (vrt. Järvi 2012, 20 ja European Commission 2009,10). Suurin osa opiskelijoista aloittaa ammattiopinnot perusopetuksen jälkeen keskimäärin 16-vuotiaina. Kokemus on osoittanut, että opiskelijoiden itseohjautuvuus on tässä vaiheessa vasta kehittymässä, joten ainakin opintojen alussa oppimistilanteet vaativat opettajilta tarkan ennakkosuunnittelun, työnjaon sekä ohjauksen. Koulutuksen yhtenä tärkeänä tavoitteena onkin ohjata opiskelijoita itseohjautuvuuteen. Tutkimuksen tuloksista voidaan päätellä, että opiskelu oppilaitoksen ravintoloissa sekä työssäoppiminen on kasvattanut opiskelijoilla vastuullisuutta, kykyä noudattaa työelämän pelisääntöjä ja halua kehittyä työssä. Kolmivuotisen koulutuksen aikana opiskelijoiden ammatillinen itseluottamus ja luovuus sekä riskinotto eivät ole ehtineet vielä kehittyä kovin paljoa, vaan kasvavat ajan ja työkokemuksen avulla. Tutkimuksen tuloksissa korostuu myös se, että tällä hetkellä opetuksessa kuluu palvelukeittiöissä opetukseen suhteellisesti liikaa aikaa. Tutkinnon osien opetuksessa tulisi

jääda aikaa projektimaiseen oppimiseen, jolloin opiskelijat saisivat mm. harjoitella enemmän yrittäjämäistä toimintaa, tuotteiden hinnoittelua ja katelaskentaa sekä vastuunottoa. Kaikessa opetuksessa tulisi kiinnittää enemmän huomiota kannattavaan ja taloudelliseen toimintaan, jotta opiskelijat oppisivat ymmärtämään, mistä yrityksen tulos muodostuu ja miten siihen voidaan vaikuttaa. Tätä tulee vahvistaa myös työssäoppimisen yhteydessä. Haastatellut työpaikkaohjaajat pohtivatkin haastattelujen yhteydessä, että työssäoppimisjakson aikana olisi hyvä ottaa opiskelija mukaan esim. toimipaikan kokouksiin, joissa käsitellään taloutta ja tuloksia tai käydä opiskelijan kanssa keskusteluja toimipaikan kulurakenteesta ja tulokseen vaikuttavista asioista.

Opiskelijoiden vastauksista nousee esiin, että opintojen aikana ei oppilaitoksessa ole käynyt riittävästi yritysten edustajia kertomassa toiminnastaan eikä opintokäyntejä yrityksiin ole ollut riittävästi. Yrittäjyyskasvatukseen tulisi perustua verkostoimaiseen toimintatapaan (vrt. Opetusministeriö 2009,13), joten erilaisten yhteistyömuotojen kehittäminen yritysten kanssa työssäoppimisen lisäksi on koulutuksen kehittämiskohde. Yhteistyön muotoja voivat olla esim. kummiluokkatoiminta, yhteiset pienimuotoiset kehittämisprojektit yritysten kanssa, harjoitusyritystoiminta tai opiskelijoiden osallistuminen tilaisuuksien järjestämiseen yrityksissä yhdessä opettajan kanssa. Verkostoituminen tulee ottaa huomioon opetuksen suunnittelussa ja sille pitää varata aikaa. Opettajilta tämä vaatii riskinottoa ja rohkeutta lähteä mukaan toimintaan, jonka onnistumisesta ei aina ole varmuutta. Opettajien asennoituminen on yrittäjyyskasvatuksessa ratkaisevassa asemassa (Peltonen 2007, 219; Järvi 2012, 13).

Kyselyyn vastanneista opiskelijoista kolmasosa oli sitä mieltä, etteivät he olleet saaneet opintojensa aikana hyviä valmiuksia yrityksen perustamiseen. Koulutuksella nähdään kuitenkin olevan keskeinen merkitys yrittäjyyden edistämässä ja siihen liittyvien valmiuksien oppimisessa (European Commission 2013). Yrittäjyys on sisällytetty myös opetussuunnitelmaan (Opetushallitus 2010), joten koulutuksessa tulee luoda malleja ja mahdollisuuksia mm. ulkoisen yrittäjyyden kokeiluun opintojen aikana.

Myllytullin yksikössä on tähänkin hyvät mahdollisuudet, sillä yksikössä halutaan kehittää yrittäjyyskasvatusta ja yrittäjämäistä toimintaa.

Parhaiten yrittäjyyskasvatus mielestäni onnistuu silloin, kun oppilaitoksessa on yhdessä sisäistetty yrittäjyyskasvatuksen määritelmä ja tavoitteet ja lähdetty kehittämään oppimisympäristöjä yrittäjyyskasvatusta tukevaan suuntaan. Tällöin yrittäjyyskasvatus ei ole vain muutamien asiasta innostuneiden opettajien yksinäistä puurtamista, vaan kaikkien yhteinen asia, jota oppilaitoksen johto omalla toiminnallaan tukee (Ristimäki 2007, 42; Järvi 2012, 13). Myllytullin yksikössä suhtaudutaan yrittäjyyskasvatukseen myönteisesti (Kaakinen–Lehtonen 2013). Yksikössä hyvin aloitettua yrittäjyyskasvatuksen edistämistyötä on jatkettava. Yrittäjyysvalmiuksien opettamisen kehittäminen kulkee käsi kädessä opetuksen kehittämisen kanssa, joten yksikössämme voitaisiin pohtia sitä, olisiko järkevää yhdistää yksikön yrittäjyystiimi pedagogisen kehittämistiimin kanssa (vrt. Peltonen 2007, 217–218).

Koko ammattiopiston tasolla toimintaa ohjaa uusi strategia, jonka mukaan yrittäjyys on luonteva osa opiston toimintaa (Osekk 2014d). Strategian jalkauttaminen etenee ja opetussuunnitelmien uudistamistyössä se tulee ottaa huomioon. Strategia ja opetussuunnitelmat ohjaavat yksikön työtä. Myllytullin yksikössä tehty yrittäjyyskasvatuksen ja opetuksen kehittämistyö on hyvin linjassa asetettuihin tavoitteisiin. Yksikön tiimitoiminta luo myös hyvän pohjan opetuksen kehittämiseksi, sillä opetuksen ja oppimisen ohjaamisen kehittyminen osaamisperusteisuuteen ja opiskelijoiden omiin opintopolkuihin ei voi enää tapahtua opettajien yksin puurtamisella vaan vaatii yhteistä käsitystä oppimisesta ja yrittäjyyskasvatuksesta (Peltonen 2007, 224–225). Yhteinen näkemys yrittäjyyskasvatuksesta on luotava koko ammattiopistossa tukemaan yksiköiden yrittäjyyden edistämistä opetussuunnitelmien kautta. Yrittäjyyden osuus opetussuunnitelmassa on vahvistumassa (Opetushallitus 2014b). Syksyllä 2014 käynnistyvä opetussuunnitelmatyö oppilaitoksessa antaa hyvän mahdollisuuden suunnitella opetusta yrittäjämäisempään suuntaan.

Yksikön tasolla tulee yhdessä etsiä ja kehittää malleja sekä luoda mahdollisuuksia opiskelijoiden ulkoisen yrittäjyyden mahdollistamiseen. Opettajille tulee myös jatkossa järjestää koulutuksia yrittäjyydestä. Tärkeää on myös koko ajan kehittää yksikön oppimisympäristöjä mahdollistamaan yrittäjyyskasvatuksen edistämistä.

Yrittäjyyskasvatuksen kehittyminen edellyttää sekä toiminnan että opiskelijoiden yrittäjyysvalmiuksien kehittymisen arviointia. Ammattiopistossa tai yksikössä tulisi pohtia, voitaisiinko esimerkiksi Lappeenrannan yliopiston kehittämää yrittäjyyskasvatuksen mittaristoa hyödyntää arvioinnissa (Lappeenranta University of Technology 2014). Arviointi tulee suunnitella ja tulee myös pohtia, tulisiko opiskelijakyselyissä olla yrittäjyysvalmiuksiin liittyviä kysymyksiä.

Ajatukseni yrittäjyyskasvatuksesta ja sen kehittämisestä kiteytyy mielestäni hyvin seuraavaan lainaukseen:

”Yrittäjyyskasvatus tulee nähdä vahvasti laaja-alaisena ja kokonaisvaltaisena käsitteenä ja käytännön toimintana, johon sisältyvät lähtökohtaisesti sekä oman elämän hallinnan osa-alueet; mm. itseohjautuvuus, luovuus ja rohkeus tehdä toisin, että yrityksen perustaminen ja liiketoiminnan koko kirjo. Kun yrittäjyyskasvatus nähdään ja toteutetaan laaja-alaisena käsitteenä ja käytännötoimintana, me kaikki voimme omalla arkityöllämme, käyttäytymisellämme ja esimerkeillämme toimia yrittäjyyden edistäjinä ja sanansaattajina.” (Gustafsson-Pesonen–Kiuru 2012, 54.)

7 POHDINTA

Opinnäytetyön tekeminen oli antoisa ja opettava kokemus. Yrittäjyyttä toimintana olen aiemmin seurannut hyvin läheltä ja siihen hieman osallistunutkin. Se, miten yrittäjyyskasvatusta tulisi toteuttaa ammatillisessa koulutuksessa, ei ollut minulle kunnolla avautunut ennen tämän työn tekemistä. Käsitykseni yrittäjyyspedagogiikasta rajoittui ulkoiseen yrittäjyyteen ja sen toteuttaminen tuntui aiemmin vaikealta yhtälöltä ammatillisten opintojen opetuksen suunnittelussa. Aiheena yrittäjyyskasvatus ammattiopinnoissa on hyvinkin ajankohtainen, joten työn tekemisestä oli suuri hyöty omaan työhöni.

Prosessina työ opetti minulle tutkimusmenetelmien käyttöä ja aineiston analysointia. Aineiston runsaudesta oli haastavaa poimia työhön olennaiset asiat, jotka vastaisivat asetettuihin tutkimuskysymyksiin. Johtopäätösten laadinta oli yllättävän työlästä ja hidasta, mutta koen onnistuneeni siinä suhteellisen hyvin ja löytäneeni olennaisimmat asiat opetuksen kehittämistyöhön.

Pohdin kovasti, onko tutkimukseni luotettava ja mitkä seikat ylipäättään tekevät tämäntyyppisestä työstä luotettavan. Aineiston keruu triangulaation keinoin on yksi tapa saada tutkittavasta asiasta hyvä kokonaiskäsitys ja mielestäni näin tapahtui työssäni. Tulosten analysoinnissa ja johtopäätösten laadinnassa pyrin siihen, että tulokset vastaavat aineistoa ilman, että omat mielipiteeni ja ajatukseni vaikuttivat niiden sisältöön.

LÄHTEET

- Confederation of Finnish Industries EK 2010. Path to Success. Corporate leaders' footsteps to growth. Osoitteessa http://pda.ek.fi/www/fi/tutkimukset_julkaisut/2010/11_marras/Path_to_success.pdf. 25.6.2014.
- Eskola, J. – Vastamäki, J. 2001. Teemahaastattelu: Opit ja opetukset. Teoksessa Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. (toim. J. Aaltola ja R. Valli), 24–42. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.
- Eskola, J. – Suoranta, J. 2001. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.
- European Commission 2009. Entrepreneurship in vocational education and training. Final report of the expert group. Enterprise and industry directorategeneral. Osoitteessa http://ec.europa.eu/enterprise/policies/sme/promoting-entrepreneurship/education-training-entrepreneurship/vocational/entr_voca_en.pdf. 25.6.2014.
- European Commission 2013. Entrepreneurship 2020 action plan. Reigniting the entrepreneurial spirit in Europe. Osoitteessa <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2012:0795:FIN:EN:PDF>. 25.6.2014.
- Euroopan komissio 2013. Kasvu uudelleen käyntiin Euroopan yrittäjyyspotentiaalia hyödyntämällä. Lehdistötiedote 9.1.2013. Osoitteessa http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-12_fi.htm. 23.6.2014.
- Gustafsson-Pesonen, A. – Kiuru, P. 2012. Ideoita ja oivalluksia yrittäjyyskasvatukseen YKOONTI. Aalto-yliopiston julakisusarja Kauppa + Talous 4/2012. Osoitteessa http://epub.lib.aalto.fi/pdf/hseother/Aalto_Report_KT_2012_004.pdf. 2.7.2014
- Haapalahti, R. – Kiuttu, E. OSAO Myllytullin yksikön yksikönjohtajan ja koulutusjohtajan haastattelu 19.6.2014.
- Hirsjärvi, S. – Hurme, H. 2004. Tutkimushaastattelu. Helsinki: Yliopistopaino.
- Hirsjärvi, S. – Remes, P. – Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. 15., uudistettu painos. Helsinki: Tammi.
- Järvi, T. 2013. Yrittäjyyden oppiminen ammatillisella toisella asteella. Rovaniemi: Lapin yliopistokustannus.
- Järvilehto, L. 2014. Hauskan oppimisen vallankumous. Juva: Bookwell Oy.
- Kaakinen, T. – Lehtonen, R. 2013. Yrittäjyyskysely opettajille Myllytullin yksikössä.

- Kyrö, P. – Lehtonen, H. –Ristimäki, K. 2007. Yrittäjyyskasvatuksen suuntia etsimässä. Teoksessa Yrittäjyyskasvatuksen monia suuntia (toim. P. Kyrö, H. Lehtonen ja K. Ristimäki) 12-30. Tampere: Tampereen yliopistopaino Oy –Juvenes Print.
- Laki ammatillisesta koulutuksesta 21.8.1998/630. Osoitteessa <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980630>. 23.8.2014.
- Lappeenranta University of Technology. Yrittäjyyskasvatuksen mittaristo. Osoitteessa http://developmentcentre.lut.fi/files/muut/Yrittajyyskasvatuksen_mittaristo_NETTI.pdf. 31.8.2014.
- Opetushallitus 2010. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto 2010. Ammatillisen perustutkinnon perusteet. Osoitteessa http://www.oph.fi/download/125114_HotRaCa.pdf. 17.5.2014.
- Opetushallitus 2011. Osaaminen ja sivistys 2020. Opetushallituksen strategia. Osoitteessa http://www.oph.fi/download/133481_osaaminen_ja_sivistys_2020.pdf. 26.6.2014.
- Opetushallitus 2012. Ammatillisten perustutkintojen perusteiden toimeenpano. Oppaat ja käsikirjat 2012:10. Tampereen yliopistopaino Oy.
- Opetushallitus 2014a. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteiden luonnos. Lausuntopyyntö 10.4.2014.
- Opetushallitus 2014b. Yhteiset tutkinnon osat ammatillisessa peruskoulutuksessa. Lausuntopyyntö 62/421/2014. Osoitteessa http://www.oph.fi/download/157950_ampe_luonnos_yhteiset_osat.pdf. 18.6.2014.
- Opetusministeriö 2009. Yrittäjyyskasvatuksen suuntaviivat. Opetusministeriön julkaisuja 2009:7. Osoitteessa: <http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Julkaisut/2009/liitt eet/opm07.pdf?lang=fi>. 9.4.2014.
- Opetus- ja kulttuuriministeriö 2012. Koulutus ja tutkimus vuosina 2011-2016. Kehittämissuunnitelma. Opetus- ja kulttuuriministeriön julkaisuja 2012:1.
- Opetus- ja kulttuuriministeriö 2014. Nuorisobarometri 2013. Osoitteessa http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-12_fi.htm. 23.4.2014.
- Opetus- ja kulttuuriministeriö 2014. Koulutusjärjestelmä. Osoitteessa: <http://www.minedu.fi/OPM/Koulutus/koulutusjaerjestelmae/?lang=fi>. 17.5.2014.

- Oulun seudun koulutuskuntayhtymä 2014a. Oulun seudun ammattiopisto. Osoitteessa <https://www.osekk.fi/index.php?184>. 17.5.2014.
- 2014b. Oulun seudun koulutuskuntayhtymä. <https://www.osekk.fi/index.php?276>. 17.5.2014.
- 2014c. Oulun seudun koulutuskuntayhtymän strategia 2015. Osoitteessa <https://www.osekk.fi/index.php?186>. 2.4.2014.
- 2014d. Osekk 2020. Oulun seudun koulutuskuntayhtymän strategia. Osoitteessa <https://www.osekk.fi/index.php?480>. 2.7.2014.
- Oulun seudun ammattiopisto (OSAO) 2014. Opetussuunnitelman yhteinen osa 2013. Osoitteessa http://www.osao.fi/media/opetus-ja-arviointisuunnitelmat/opetussuunnitelman-yhteisen-osa-ja-liitteet/osao_opetussuunnitelman_yhteinen_osa_2013_nettiin.pdf. 2.7.2014.
- Paasio, K. – Nurmi, P. 2006. Yliopistolliset yrittäjyysopinnot Suomessa. Teoksessa Yrittäjyyskasvatuksen uusia tuulia (toim. P. Kyrö ja A. Ripatti) 34-55. Tampere: Tampereen yliopistopaino –Juvenes Print.
- Peltonen, K. 2007. Tiimiopetus yrittäjyyskasvatuksen ohjausmenetelmänä. Teoksessa Yrittäjyyskasvatuksen monia suuntia (toim. P. Kyrö, H. Lehtonen ja K. Ristimäki) 216-246. Tampere: Tampereen yliopistopaino Oy –Juvenes Print.
- Pihkala, T. – Ruskovaara, E. 2011. Yrittäjyyskasvatusjärjestelmä opettajan tukena. Teoksessa Yrittäjyyskasvatus perus- ja toisella asteella – näkökulmia pedagogiikan kehittämiseen. (toim. T. Rytkölä, E. Ruskovaara ja M. Järvinen) 43-58. Sastamala: Vammalan kirjapaino Oy.
- Pohjois-Pohjanmaan liitto 2010. Pohjois-Pohjanmaa. Nuorten maakunta. Maakuntasuunnitelma 2030. Maakuntaohjelma 2011-2014. Osoitteessa www.pohjois-pohjanmaa.fi. 25.6.2014.
- Ristimäki, K. 2004. Yrittäjyyskasvatus. Hamina: Oy Kotkan Kirjapaino Ab.
- Ristimäki, K. 2007. Yrittäjyyskasvatuksen osalliset. Teoksessa Yrittäjyyskasvatuksen monia suuntia (toim. P. Kyrö, H. Lehtonen ja K. Ristimäki) 34-43. Tampere: Tampereen yliopistopaino Oy – Juvenes Print.
- Ruskovaara, E. – Rytkölä, T. – Seikkula-Leino, J. – Ikävalko, M. – Mattila, J. 2011. Opettajien toteuttama yrittäjyyskasvatus ja reflektoinnin merkitys. Teoksessa Yrittäjämäinen oppiminen: tavoitteita, toimintaa ja tuloksia. Turku: Turun kauppakorkeakoulu. Osoitteessa

http://developmentcentre.lut.fi/files/muut/Opettajien_toteuttama_yritt%C3%A4jyyskasvatus_reflektoinnin_merkitys.pdf. 31.8.2014.

- Saarela-Kinnunen, M. – Eskola, J. 2001. Tapaus ja tutkimus = tapaustutkimus? Teoksessa Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. (toim. J. Aaltola ja R. Valli), 158-169. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.
- Sahlberg, P. 1997. Opettajana koulun muutoksessa. Juva: WSOY – kirjapainoyksikkö.
- Seikkula-Leino, J. 2007. Opetussuunnitelmauudistus ja yrittäjyyskasvatuksen toteuttaminen. Opetusministeriön julkaisuja 2007:28. Osoitteessa <http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Julkaisut/2007/liitteet/opm28.pdf?lang=fi>. 26.6.2014.
- Seikkula-Leino, J. 2007. Yrittäjyyskasvatuksen kehittyminen opetussuunnitelmauudistuksessa? Teoksessa Yrittäjyyskasvatuksen monia suuntia (toim. P. Kyrö, H. Lehtonen ja K. Ristimäki) 106-124. Tampere: Tampereen yliopistopaino Oy –Juvenes Print.
- Syrjälä, L. – Ahonen, S. – Syrjäläinen, E. – Saari, S. 1996. Laadullisen tutkimuksen työtapoja. Rauma: Kirjapaino Oy West Point.
- Tiikkala, A. – Seikkula-Leino, J. 2011. Yrittäjyyskasvatuksen arviointi sen kehittämisen näkökulmasta – näkökulmia pedagogiikan kehittämiseen. Teoksessa Yrittäjyyskasvatus toisella asteella (toim. T. Rytkölä, E. Ruskovaara ja R. Järvinen), 161-171. Sastamala: Vammalan kirjapaino Oy.
- Tuomi, J. – Sarajärvi, A. 2011. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Vantaa: Hansaprint Oy.
- Valli, R. 2001. Kyselylomaketutkimus. Teoksessa Ikkunoita tutkimusmetodeihin I. (toim. J. Aaltola ja R. Valli), 100-112. Jyväskylä: Gummerus kirjapaino Oy.
- Valtioneuvoston kanslia 2011. Pääministeri Jyrki Kataisen hallitusohjelma 22.6.2011. Osoitteessa <http://valtioneuvosto.fi/tietoarkisto/aiemmat-hallitukset/katainen/hallitusohjelma/pdf/fi.pdf>. 25.6.2014.
- Valtioneuvoston kanslia 2013. Valtioneuvoston tulevaisuusselonteko: Kestävällä kasvulla hyvinvointia. Osoitteessa <http://vnk.fi/julkaisukansio/2013/j18-vn-tuse-fi-19-sv-20-en/PDF/fi.pdf>. 25.6.2014.
- Yrittäjän päivä – säätiö 2013. Yrittäjyysilmapuntari. Tutkimusraportti. Taloustutkimus Oy. Osoitteessa ek.fi. 25.6.2014.

LIITTEET

Liite 1

Ammattiin valmistuvien kokkien yrittäjyysvalmiudet / Webropol-kysely opiskelijoille/ tulokset Raija Lehtonen

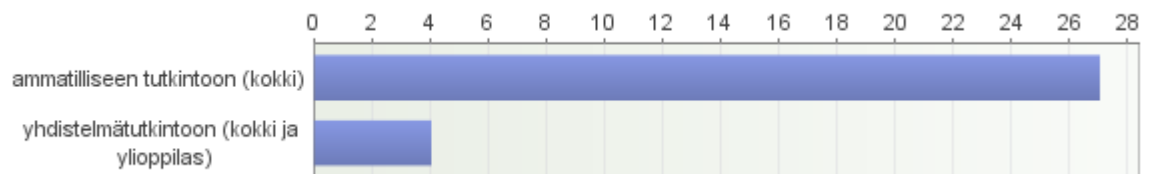
1. Syntymävuotesi?

Vastaajien määrä: 31

- 1990 1 vastaaja
- 1994 4 vastaajaa
- 1995 26 vastaajaa

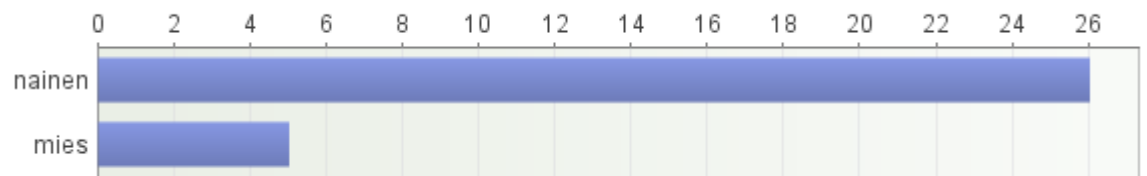
2. Olen valmistumassa

Vastaajien määrä: 31



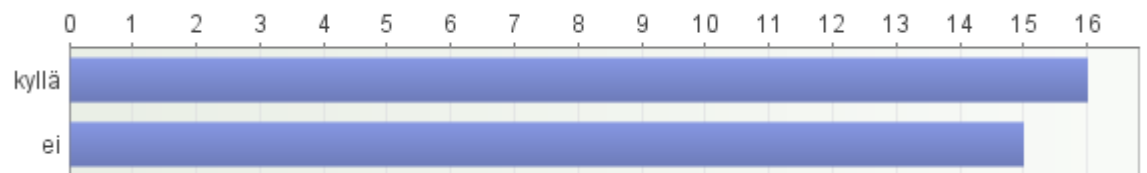
3. Olen

Vastaajien määrä: 31



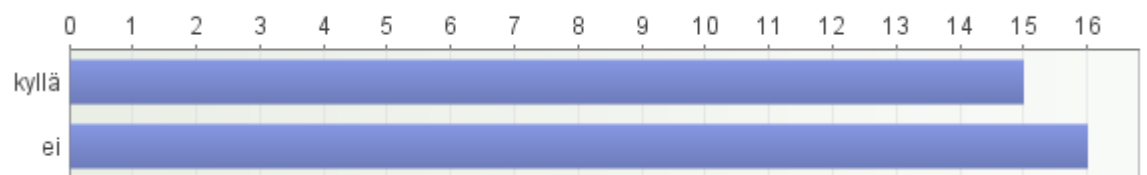
4. Yrittäjyys on minulle tuttua perheen tai läheisten kautta

Vastaajien määrä: 31



5. Olen työskennellyt aiemmin esim. pienessä yrityksessä

Vastaajien määrä: 31



6. Arvioi itseäsi, kuinka seuraavat väittämät kuvaavat Sinua

Vastaajien määrä: 31

	1 täysin eri mieltä	2 jokseenkin eri mieltä	3 jokseenkin samaa mieltä	4 täysin samaa mieltä	Yhteensä	Keskiarvo
Minulla on yritteliäs asenne omaa elämää kohtaan	1	5	21	4	31	2,9
Pyrin toimimaan työssäni oma-aloitteisesti	0	0	9	22	31	3,71
Haluan ottaa vastuun omista tekemisistäni	0	0	8	23	31	3,74
Työssä kehittyminen on minulle tärkeää	0	0	10	21	31	3,68
Työssä tulee mielestäni osata toimia yhteistyössä muiden kanssa	0	0	4	27	31	3,87
Oman toiminnan suunnittelu ja johtaminen on minulle tärkeää	1	8	14	8	31	2,94
Pyrin keksimään luovia ratkaisuja esim. ongelmatilanteissa	0	2	17	12	31	3,32
Ideoiden muuttaminen toiminnaksi on minulle tärkeää	0	4	17	10	31	3,19
En pelkää ottaa riskejä elämässäni	0	8	18	5	31	2,9
Kykenen toimimaan joustavasti erilaisissa tilanteissa	0	0	22	9	31	3,29
Luotan itseeni ja omaan osaamiseeni	1	5	19	6	31	2,97
Yhteensä	3	32	159	147	341	3,32

7. Kommenttejasi/ perusteluitasi edellisiin kysymyksiin:

Vastaajien määrä: 3

- Yrittäjyys on ollut mukana aina. Vanhempani ja isovanhempani ovat työskennelleet samassa pienyrityksessä, joten pienyrittäjyys ja yrittäjyys itsessään ovat olleet minulle aina osana elämäni. Yrittäjyys ei ole ollut minulle niin suuri intohimo, mutta vanhempani ovat opettaneet minulle millaista yrittäjän arki on. Oma-aloitteisuus ja kehittyminen ovat minulle erittäin

tärkeitä omalla alallani ja haluan kehittää osaamistani viimeiseen asti.

- 5. Olen työskennellyt aiemmin esim. pienessä yrityksessä *

- Jos käyt töissä, eikö jokainen työpaikkasi ole aina yritys, joko ketjuyritys tai yksityinen? Miksei kysymyksenä ole sitten vain, että oletko ollut töissä?

- Minun mielestäni ammatti johon opiskelee pitäisi olla sellainen mihin on intohimoa. Jos näin ei olisi niin varmaan jokaiseen kysymykseen tulisi täysin eriä mieltä vastaus.

Yhteistyö työssä kuin työssä on tärkeää. Olisi todella vaikeaa jos jokainen vetäisi aivan eri suuntiin.

Myös joustavuus niin työntekijän kuin työnantajankin osalta on tärkeää. Aina ei mene asiat niinkuin on suunniteltu.

8. Arvioi, kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat opiskeluasi koko koulutuksen aikana

Vastaajien määrä: 31

	1 täysin eri mieltä	2 jokseenkin eri mieltä	3 jokseenkin samaa mieltä	4 täysin samaa mieltä	Yhteensä	Keskiarvo
Opiskelu oli käytännönläheistä	0	1	14	16	31	3,48
Minua ohjattiin omaehtoiseen oppimiseen	1	4	16	10	31	3,13
Jouduin käyttämään kekseliäisyyttä oppimistehtävissäni	0	3	18	10	31	3,23
Oppitunneilla kävi mielestäni riittävästi yritysten edustajia kertomassa omasta toiminnastaan	8	14	7	2	31	2,1
Opiskelun aikana kävimme mielestäni riittävästi tutustumiskäynneillä alan yrityksissä	6	8	14	3	31	2,45
Opinnoissa toteutui eri oppiaineiden välinen yhteistyö (esim. ammatilliset aineet ja atto-aineet)	1	5	21	4	31	2,9
Osallistuin opintojeni aikana vähintään yhden projektin toteuttamiseen (esim. tilaisuuden järjestäminen)	0	3	12	16	31	3,42
Työssäoppimisjaksoilla perehdyin ohjatusti työssäoppimisyritysten toimintaan ja liikeideaan	3	1	14	13	31	3,19
Uskon, että portfoliotyyppisestä opinnäytteestä on hyötyä työhaussa	2	6	18	5	31	2,84
Yhteensä	21	45	134	79	279	2,97

9. Kommenttejasi/ perusteluitasi edellisiin kysymyksiin:

Vastaajien määrä: 4

- Oppitunneilla ei käynyt yritysten edustajia, eikä työ-elämän "esimerkkejä".
- Kokin ammattiin opiskeltaessa on oltava käytännönläheinen ja näin myös oli koko opiskeluni aikana. Kekseliäisyyttä sai käyttää ja projekteja oli mahdollisuus järjestää. Tutustumiskäyntejä ammattilukiolaiset eivät hirveästi saa ja se olisi mielestäni parannettavan arvoinen asia. Portfoliokaan ei ole kovin hyödyllinen ainakaan omalla kohdallani, sillä yksikään työpaikka ei ole sitä minulta kysynyt eikä ole osoittanut paljoa mielenkiintoa kun olen siitä maininnut.
- Mitä olisi ammatillinen oppiminen jos se ei olisi käytännönläheistä ?
- "Opinnoissa toteutui eri oppiaineiden välinen yhteistyö (esim. ammatilliset aineet ja atto-aineet)"
En osaa vastata kysymykseen, koska en ole lukion jo käyneenä atto-aineita oppilaitoksessa opiskellut.

10. Arvioi, kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat oppimistasi työvuoroissa yksikön omissa ravintoloissa (Nisse, Kisälli, Opari)

Vastaajien määrä: 31

	1 täysin eri mieltä	2 jokseenkin eri mieltä	3 jokseenkin samaa mieltä	4 täysin samaa mieltä	Yhteensä	Keskiarvo
Opin ymmärtämään, mitä tarkoitetaan asiakaslähtöisellä toiminnalla	0	4	13	14	31	3,32
Sain palvelua asiakkaita myös salin puolella	0	2	10	19	31	3,55
Opin suunnittelemaan palvelukokonaisuuksia	0	6	16	9	31	3,1
Opin hinnoittelemaan tuotteita	2	5	8	16	31	3,23
Opin ymmärtämään, mistä ravintolan kustannukset muodostuvat	1	3	15	12	31	3,23
Opin käyttämään raaka-aineita taloudellisesti	0	3	9	19	31	3,52
Opin ymmärtämään, mistä raha tulee ja mihin se menee ravintolan toiminnassa	1	5	15	10	31	3,1
Sain valmiuksia yritystoiminnan suunnitteluun	5	6	14	6	31	2,68
Työskentely oppilaitoksen ravintoloissa edisti hyvän ammattitaidon kehittymistä omalla kohdallani	0	1	17	13	31	3,39
Yhteensä	9	35	117	118	279	3,23

11. Onko Sinulla ideoita opetuksen kehittämiseksi?

Vastaajien määrä: 3

- Enemmän työharjoittelua! Ammattilukioon neljän vuoden opintopolku jossa vaihtojaksot ja kaikki tähtäävät kolmoistutkintoon.
- Koulussamme on suunniteltu erittäin tarkasti omien ravintoloidemme oppimistilanteet, jotka ovat antaneet suuresti apua tilanteisiin ns. oikeilla työpaikoilla. Tätä parempaa opetusta ei saisi muualla.
- Koulussamme olevat ravintolat ovat kyllä olleet silmiä avaava kokemus. Olen todella tyytyväinen, että on päässyt opiskelemaan tällaisessa oppimisympäristössä.

12. Arvioi, kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat osaamistasi

Vastaajien määrä: 31

	1 täysin eri mieltä	2 jokseenkin eri mieltä	3 jokseenkin samaa mieltä	4 täysin samaa mieltä	Yhteensä	Keskiarvo
Olen saavuttanut hyvän ammattitaidon opintojeni aikana	1	2	11	17	31	3,42
Osaan noudattaa työaikoja ja toimia työelämän pelisääntöjen mukaisesti	0	2	6	23	31	3,68
Osaan palvella asiakkaita ja huomioda asiakkaiden tarpeet	0	0	10	21	31	3,68
Osaan laskea ruoka-annosten hinnan ja katteen	4	9	12	6	31	2,65
Tiedän, miten toimipaikan tulos muodostuu	4	6	16	5	31	2,71
Tiedän, miten toimipaikan tulokseen voi vaikuttaa	2	4	20	5	31	2,9
Yhteensä	11	23	75	77	186	3,17

13. Kommenttejasi/ perusteluitasi edellisiin kysymyksiin:

Vastaajien määrä: 1

- Koulustamme saa erittäin paljon ammattitaitoa ja koulu opettaa noudattamaan työaikoja. Ainoastaan ikuisille myöhästelijöille soisin enemmän töitä, sillä koulun antamat "rangaistukset" ovat mielestäni liian "heikkoja" niille, jotka myöhästelevät melkein joka kerta. Ammattilukiolaisille ei opeteta tarpeeksi ruoka-annosten hintojen ja katteen laskemista eikä toimipaikkojen tuloksien muodostamista. Niitä pitäisi mielestäni olla ehdottomasti enemmän.

14. Arvioi, kuinka hyvin seuraavat väittämät kuvaavat sinua

Vastaajien määrä: 31

	1 täysin eri mieltä	2 jokseenkin eri mieltä	3 jokseenkin samaa mieltä	4 täysin samaa mieltä	Yhteensä	Keskiarvo
Haaveilen oman yrityksen perustamisesta tulevaisuudessa	7	14	7	3	31	2,19
Opiskeluni aikana olen saanut hyvät valmiudet yrityksen perustamiseen	7	12	12	0	31	2,16
Yhteensä	14	26	19	3	62	2,18

15. Millaisia opintoja olisit kaivannut lisää?

Vastaajien määrä: 3

- Kokeille pitäisi kaikille olla pakollinen ja mahdollisuus suorittaa anniskelupassi, tällaisella alalla työpaikka, kuin työpaikka vaatii sen! Sekä ensiapukurssi on kurssi jota jäin kaipaamaan, mielestäni tärkeä joka pitäisi sisältyä myös kokon opintoihin.
- Yrittäjyys ei tunnu minulle henkilökohtaisesti omalle jutulle, mutta koulumme on tarjonnut mahdollisuutta ottaa yrittäjyyteen liittyviä kursseja, mutta ehdottomasti valikoimaa ja kurssien laajuutta pitäisi lisätä. Yrittäjyyttä ei opita kuin yrittämällä, mutta käytännönläheisyyttä yrittäjyyteen kursseilla kannattaisi lisätä.
- Kyllä opiskelun aikana on yrittäjyydestä puhuttu, mutta jos olisi ottanut esim. yrittäjyys opinnot kurssin niin olisi ehkä oppinut asiasta enemmän.