



# KÄDET KÄYTTÖÖN TYÖPÄIVÄ

Kädentaidot esille

**Kristiina Pääkkö**

**Kehittämishankeraportti**  
**Joulukuu 2006**



**JYVÄSKYLÄN**  
**AMMATTIKORKEAKOULU**  
*Ammatillinen opettajakorkeakoulu*

Tekijä(t) Kristiina, Pääkkö	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 40	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi Kädet Käyttöön työpäivä. Kädentaidot esille.		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu, opettajan ammatilliset opinnot		
Työn ohjaaja(t) Vuortama-Räsänen, Marja		
Toimeksiantaja(t)		
Tiivistelmä  <p>Kädet Käyttöön työpäivä sai ajatuksen leipomoalan koulutuksesta eroavien, koulutuksen kesken jättävistä ja alalla olevien motivoitumis ongelmista. Miten saataisiin opiskelun mielenkiintoa parannettua ja saada nuori hakeutumaan omia taitojaan vastaavalle alalle?</p> <p>Hanke on Raumon yläasteen kahdeksaluokkalaisten kanssa yhteistyössä toteutettu, Kädet Käyttöön työpäivä. Työpäivällä nuoret valmistavat leivonnaiset ja saavat samalla tuntuman leipomoalasta. Työpäivälle osallistumisen tarkoituksena on selventää nuoren ammatinvalinta kysymystä sekä herättää opiskelijaa huomaamaan omat käsillä tekemisen taidot ja mahdollisuudet.</p> <p>Kädet Käyttöön osoitti, että nuoret tarvitsevat paljon tietoa eri ammanteista voidakseen valita itselleen sopivan koulutusalan.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Kädet käyttöön, ammatillinen koulutus, kädentaidot		
Muut tiedot		

Author(s) Kristiina Pääkkö	Type of Publication Development project report	
	Pages 40	Language Suomi
	Confidential <input type="checkbox"/> Until _____	
Title Workday with hands. Bring out hands skills		
Degree Programme Vocational institution of higher education, teacher vocational studies		
Tutor(s) Vuortama-Räsänen, Marja		
Assigned by		
Abstract  <p>I got idea for workday with hands, from students, who gave up their vocational school, drop out of school and student who have motivation problems in study. How we get improves motivation and gravitated students towards educational program which fit in their skills.</p> <p>Development project is co- operating with Raumos (upper lever of comprehensive school) students, who are in the eighth grade. At working day, students makes them self patisserie and get feelings at the same, what kind of work is bakery work. The purpose of taking part in working day is making clear for student choice of a career question and get young realise that he has skills of hand and much of potential.</p> <p>Result of working day shows; young needs a lot of information different vocation so that they can pick up oneself for suitable branch of learning.</p>		
Keywords Hands in using, vocational, hands skills,		
Miscellaneous		

# **SISÄLTÖ**

<b>1 JOHDANTO</b>	<b>5</b>
<b>2 MITÄ TAITOJEN OPPIMINEN ON?</b>	<b>7</b>
2.1 Persoonallisuus	7
2.2 Sosiaalisuus ja kulttuurin näkyminen	8
2.3 Ymmärtämistä	9
2.4 Motivaatio	10
2.5 Lukemisen ymmärtäminen	10
2.6 Näkemällä oppiminen	11
2.7 Jaettua asiantuntijuutta	11
2.8 Palaute	12
<b>3 MINUN OPETTAJUUTENI</b>	<b>13</b>
3.1 Oppimistyyli	13
3.2 Opettajan eettiset periaatteet	16
3.3 Tarvitaanko teoria osaamista?	18
<b>4 METODI TAIDON OPPIMISESSA</b>	<b>19</b>
<b>5 MITÄ ALAN ARVOSTUKSEEN LIITTYY?</b>	<b>20</b>
5.1 Elintarvikealan esittely	20
5.2 Leipomoala	22
5.3 Leipomoalan perustutkinto	23
5.4 Kilpailutoiminta	24
5.5 Muu toiminta	25
5.6 Katsaus leipomoalan historiaan!	25
<b>6 SUUNNITELMA TYÖPÄIVÄLLE</b>	<b>30</b>
6.1 Aikataulu ja tavoitteet	31
6.2 Työpäivän hyödyllisyyden arviointi ja palautteiden tulkinta	32
<b>7 POHDINTA</b>	<b>33</b>
<b>8 LÄHTEET</b>	<b>35</b>
<b>LIITTEET</b>	<b>37</b>

<b>Liite 1.</b>	<b>Munkkitaikinaresepti</b>	<b>37</b>
<b>Liite 2.</b>	<b>Kuumahyytelö ja sokerivesireseptit</b>	<b>38</b>
<b>Liite 3.</b>	<b>Vetopohjaresepti</b>	<b>39</b>
<b>Liite 4.</b>	<b>Marjakermaleivosresepti</b>	<b>40</b>
<b>Liite 5.</b>	<b>Itsearviointilomake</b>	<b>41</b>

## **KUVAT**

**Kuva 1. Raumon koulun kahdeksasluokkalaisia.**

**Kuva 2. Tulevia mestareitako?**

**Kuva 3. Palautteen antaminen kasvokkain.**

**Kuva 4. Turun Nisun leipomo 1930 luvulla.**

**Kuva 5. Leipomot sijaitsivat vuosisata sitten pimeissä kellareissa.**

**Kuva 6. Jauhetekniikka Oy:n valmistamia annostuslaitteita.**

**Kuva 7. Maistuu se pulla ja kerma nuoremmillekin vieraille.**

**Kuva 8. Elannon ensimmäiset leipurit ryhmäkuvassa, 1907.**

**Kuva 9. Vaasan höyryleipomon työntekijöitä 1910- 20 luvulla.**

**Kuva 10. Jumbppatauko Voimanleipomossa.**

## 1 JOHDANTO

Olemme kaikki opettajat ja kasvattajat varmasti törmänneet opiskelijoihin, joita koulunkäynti ei oikein jaksakaan kiinnostaa. Olemme väsyneitä kyselemään heiltä, miksi et ollut eilen koulussa tai soittelemaan perään, kun huomaamme etteivät he ole tulleet aamulla kouluun. Selityksiä on monenlaisia, mutta suurimpana syynä on alan kiinnostamattomuus ja hakeutuminen väärälle opiskelualalle. Koulutustarjonta on laajaa ja valinnanvaikeus on varmasti monelle vaikeaa. Siteeraan naapurimme poikaa, jolta kysyttäessä mille alalle ammattikoulussa aikoi hakea, oli vastaus syksyllä ”autonasentajaksi tai puupuolelle” keväällä vastaus oli ”putkimies minusta tulee”, mutta nyt koulujen alettua poika on hakeutunut metallilinjalle.

Kädet Käyttöön työpäivän suunnittelussa pohjalla oli yhtenä toiveena päästä eroon turhista opiskelualan vaihdoista joko kesken lukukauden tai seuraavan lukukauden alussa. Toisena asiana oli motivoitumattomien ja ”muuten vain” tai ”tulin kun kaverikin tuli tänne alalle” tai ”tulin kun täällä oli vielä vapaita paikkoja” opiskelijoiden karsiminen hakijoiden listalta pois ja antamaan varmuutta niille epävarmoille hakijoille, jotka ovat epävarmoja omasta alastaan. Haluan selventää ja ohjata nuorten hakeutumista omille taidoille sopivalle ammattialalle. Peruskoulujen opinto-ohjaajille samalla selvenee kokkikoulutuksen ja leipurikoulutuksen selvä ero ammattiympäristönä ja työpaikkaodotuksista. Ei siis ole keittiötyötä vaan leipomoteollisuutta.

Esitin Kädet Käyttöön työpäivän kehittämishanke ajatukseni Länsi-Lapin ammattiinstituutin palvelupuolen rehtorillemme Sirpa Leinoselle, joka oli myöntäväinen ja kiinnostunut ajatuksestani. Kädet Käyttöön työpäivän tulosten avulla tulevaisuudessa voimme vähentää opiskelijoiden ongelmia, kuin myös opinto-ohjaajaa ja rehtoria ylimääräiseltä työltä.

Työskennellessäni ennen teollisuuden puolella törmäsin motivoitumattomiin ja ”väärällä ”alalla oleviin nuoriin, vailla mielenkiintoa tai halua tehdä työtä leipomossa yöllä ja kuumassa. Samanlaista toimintaa ovat normaalit koulupäivät ammattikouluissakin. Hyvin moni nuori huomaa olevansa väärällä alalla jo muutaman kuukauden opiskelun jälkeen. Oppimisympäristönä, leipomon työsali on ensisijainen opettaja ja hyvin fyysinen.

Työelämä tarvitsee ahkeria, reippaita, motivoituneita ja ennen kaikkea oma-aloitteisia nuoria töihin. Sellaisia, jotka ovat aina valmiina oppimaan lisää ja joilla on halukkuutta säilyttää vanhoja perinteitä muokaten niitä nykyiseen työtapaan sopivaksi. Oppilaitos tarvitsee oppilaspaikoille siellä pysyviä opiskelijoita, ei vaihtajia tai keskeyttäjiä.

Katsellessani leipomoalamme nykyistä näkymää Länsi-Lapin ammatti-instituutista käsin tilanne oli ja on varsin huolestuttava vähäisine opiskelijamäärineen ja alalle uusien hakeutujien kohdalla. Halusin omalta osalta olla vaikuttamassa ja kartoittamassa käsillä tekemisen mahdollisuutta leipomotyöskentelyssä. Samalla halusin selvittää miten heidän kiinnostustaan voisi herättää uudelleen ns. perinteisiä käsityöammatteja kohtaan.

Yhtenä vaikuttimena tällä hankkeella on, että voin ammattikasvattajana hyvien tuloksien avulla taata itselleni kokopäivätoita pätkätöiden sijaan ja saan leipomoalalle paremmin motivoituneita nuoria. Myös oppimisvaikeuksista ja -valmiuksista kärsiville nuorille voin tekemisen avulla taata paremmat oppimisvalmiudet.

Haaveena olisi tehdä Kädet Käyttöön päivästä valinnainen aine yläasteille, tietenkin sillä edellytyksenä, että saamme hyvät tulokset hankkeestamme, jonka valinnaisena valinneet nuoret kiertävät ammattikoulun erilinjoja kahdeksan viikon ajan ja saavat konkreettisen tuntuman aina kokeiluna alla olevasta työstä. Pilottina aloitamme leipomoalasta ja koeryhmänä ovat Raumon yläasteen 8- luokkalaiset opinto-ohjaaja Hannu Heinäsen johdolla, hän oli itse halukas ottamaan osaa kokeiluun ja siten omalta osaltaan tuomassa ammattikoulun alavalikoimaa paremmin tunnetuksi konkreettisen tekemisen avulla. Tämän toivon helpottavan ammatinvalintakysymysten kanssa pätkäileviä nuoria. Työpäivän aikana työskentelemme yhdessä todellisessa työympäristössä, ammattikoulun leipomossa ja haemme tuntumaa siihen mitä koulunkäynti olisi, jos olisi hakeutunut ”kylmiltään” leipuri-kondiittorilinjalle opiskelemaan.

Ennen Kädet Käyttöön hankkeen aloittamista yhteydet yläasteisiin olivat mm. markkinointipäivät 7- luokkalaisille kohdistuen kotitaloustunneille, joilla leivotaan ja tuodaan leipomoalaa tunnetuksi. Näiltä tunneilla haetaan kosketuspintaa tulevalle

Kädet Käyttöön tapahtumalle seuraavalle lukukaudelle. Yhtenä tapahtumana ovat ammatti-instituutin järjestämät osaajakilpailut yläasteen kahdeksaluokkalaisille. Näillä tapahtumilla haluamme lisätä tunnettavuutta, näkyvyyttä ja mielekästä tekemistä. Kaikkien tapahtumien tarkoituksena on selventävää ajatusta tulevasta opiskelualasta.

Nuorten työpajat ja ammattikymppit ovat saaneet hyvän vastaanoton nuorten keskuudessa. Turun kaupungin opetuspalvelukeskus on yksi niistä joka on saanut kokeiluluvan, toteuttaa ammattikymppi opetusta.(Ammattikymppit aloittavat Turussa.)

## **2 MITÄ TAITOJEN OPPIMINEN ON?**

Moni ammattikouluun hakeutuva nuori on yksin oman valintansa kanssa ja nuoret tekevät ryhmänä päätöksiä, mille linjalle hakeutuvat, vaikka heidän motoriset taidot tai fyysiset ominaisuudet eivät puolla aina valitsemaansa alaa. Epätietoisuus tulevaisuudesta, omista hyvistä ja huonoista puolista ei ole selvillä. Tutustuttamalla nuoret eri ammatti aloihin ja siihen kuuluvine työtehtävineen ennen ammatinvalinnan tekemistä, voimme saada ja tuoda nuorten erilaisuudet ja vahvuudet esille ja saattaa ne heidän itsensä tietoisuuteen. Jos saamme koulutuksen varhaisessa vaiheessa selville ja esille nuoren todellisen kiinnostuksen, oma elämänhallinta alkaa kehittyä paremmin ja nopeammin oikeaan suuntaan ja vältämme mahdollisen syrjäytymisen. Meidän on pakko uskoa se tosiasiat, että emme voi kouluttaa pelkästään hyväoppisia ja parhaita. Nuoret joiden asema on jo lähtötilanteessa huono perhetaustaltaan tai puutteellisten oppimistaitojen vuoksi, on meidän opettajien otettava vastuuta saadaksemme nuorista heidän vahvuudet esiin muokkaamalla opetusmenetelmiä heidän oppimistaitojaan tukeviksi, jossa motivointi, kannustus on tärkeällä sijalla.

### **2.1 Persoonallisuus**

Työpäivän yhtenä tarkoituksena on antaa todellinen kuva siitä, mitä fyysinen työ todella on leipomossa, mitä taitojen oppiminen leipomossa on ja mitä siellä



selviytymiseen vaaditaan? Sekä näyttää heille, mitä on ammattikoulun vaatimat taidot. Toisena tarkoituksena saada nuoret huomaamaan ja näkemään omat taidot ja mitä he omilla käsillään pystyvät luomaan. Käsillä tekemisen taidot vaihtelevat nuorilla kuin aikuisillakin valtavasti. Meillä kaikilla on erilaiset kyvyt tarkkaavaisuudessa, ongelman ratkaisutaidoissa ja asioiden tulkitsemisessä.

*Persoonallisuutemme* antaa oman vivahteen tekemisellemme.

Jokaiselle opiskelijalle tehdään yhdessä koulutuslavastaavan kanssa henkilökohtainen opetussuunnitelma, jossa otetaan huomioon opiskelijan erityispiirteet ja tarpeet. Oppijaan vaikuttavat tekijät voidaan jakaa sisäisiin - ja ulkoisiin tekijöihin. Sisäisiä tekijöitä ovat sisäinen motivaatio, lahjakkuus, ikä, oppimiskyvyt, fyysinen ja psyykkinen kunto sekä persoonallisuus. Ulkoisia tekijöitä ovat elämäntilanne, perhe, kulttuuritausta, oppimisympäristöt ja ulkoinen motivaatio. Henkilökohtaistamisen avulla opiskelija sitoutuu paremmin opiskeluun, kun tavoitteet ovat opiskelijasta itsestään lähtöisin.

## **2.2 Sosiaalisuus ja kulttuurin näkyminen**

*Sosiaaliset ja kulttuuriset* odotukset vaikuttavat kehitykseen ja ohjaavat kehityssuuntaa. Venäläisen Vygotskyn ajatuksen mukaan ihminen oppii parhaiten sosiaalisessa vuorovaikutuksessa. Työpäivästä selviytyminen vaatii sosiaalisuutta ja ryhmätyöskentelyä, koska jokaisen on osattava mm. punnita raaka-aineita, osattava käyttää vaakaa, taikinakoneita, laskea kappalemääriä yms. Jokainen oppilas osaa erilaisia asioita ja jokaisella on varmasti opittavaa toisiltaan. Sosiaalinen toiminnan tuloksena omat käsitykset, ajatukset ja *tiedot muokkaantuvat* keskustelun ja muiden antamien ehdotusten avulla. Samalla omat tiedot, taidot ja päättelykyky parantuvat ja laajenevat.

Nykyään työelämässä yksilötyöskentely on jäänyt valtaosasti taustalle ja tilalle on tullut tiimi ja ryhmätyöskentely. Työpaikoilla pidetään palavereja, osastokokouksia ym. missä käydään läpi mm. työhön liittyviä asioita, kuten kuinka joku muu samassa tilanteessa toimisi tai keneltä voisi kysyä apua. Kouluissa on huomattu myös ryhmätyöskentelyn vahvat puolet. Ryhmä epävarmoja toimijoita saa aikaan tuloksia enemmän kuin yksilöiden omat ponnistukset yhteensä. Tällöin he joutuvat yhdessä

miettimään ääneen omia menetelmiään ja mielipiteiden erotessa joutuvat tarkastelemaan, mikä olisi oikea tapa päästä lopputulokseen. Epävarman ja varman opiskelijan tehdessä yhteistyötä usein varma opiskelija tekee kaiken työn ja heikompi vain myötäilee rinnalla. Emme ole joukkosieluja vaan itsenäisesti ajattelevia ja monimuotoisia toimijoita. Kädet Käyttöön työpäivä, kuten elämä itsessäänkin, tarvitsee oppijoiden omaa *aktiivisuutta*, jolloin jokaiselle löytyy juuri se oikea työsarka, jossa edetä ja näyttää vahvuutensa. Työpäivälle tarvitsemme niin taiteilijoita koristelemaan leivoksia, fyysistä voimaa, harkitsevia tarkkailijoita kuin todellisen työn toteuttajiakin.

## 2.3 Ymmärtämistä

Työpäivä on konkreettista tekemistä käsillä, ja *ymmärtämiseen* tähtäävää oppimista. Työpäivämme rytmittäjä on hiiva ja elävä taikina, joka säätee pitkälle toimintaamme työskentelyssä. Oppilaiden omat jo olemassa olevat tiedot ja käsitykset on otettu huomioon Kädet Käyttöön työpäivän suunnittelussa. Yhteisessä tapaamisessa yläasteella kyselin nuorilta, mitä he tiesivät valmistettavista tuotteista ja miten kyseiset työt valmistettaisiin.



Kuva 1. Raumon yläasteen kahdeksasluokkalaisia. Yhteinen mietintähetki meneillään ryhmällä, kuinka valmistetaan leivokset. Kuva: Kristiina Pääkkö.

Vastaukset olivat kaikilla samansuuntaisia, ja ryhmänä he osasivat vertailla vastauksiaan ja yhteistyönä päättää mikä on oikea tapa toimia kotioiloissa. Se miten tekeminen poikkeaa leipomon käyttämisestä menetelmistä ja tarvittavista laitteista, oli kysymysmerkki monelle nuorelle. Samalla *keskustelun* merkitys korostui ryhmässä ja samalla ristiriidat omien käsitysten ja uuden jaetun tiedon välillä selventyivät.

## 2.4 Motivaatio

Oppiminen vaatii *motivaatiota*, jossa sisäiset tai ulkoiset motiivit taistelevat keskenään. Työasiat on huolehdittava ensin ja sitten tulevat vasta kaverit, tauot yms. Oppiminen on sitä mielekkäämpää ja tuloksia tuottavampaa, mitä lähempänä se on omia tavoitteita. Voihan olla että työpäivä on monille nuorille vain yksi päivä muiden joukossa tai ”tulimme kun meidät valittiin tähän kokeiluun ja saamme ilmaista kakkua”. Toivottavasti kuitenkin sisäiset motiivit ovat vahvempia ja nuoret kokevat Kädet Käyttöön työpäivän merkityksen hyötynä tulevaisuuden opinnoissa ja yhtenä vakavasti otettavana ammatinvalinta kohteena. Vaikka Kädet Käyttöön työpäivä onkin lyhyt kuvaus ammattikoulun elämästä ja siellä vaadittavista taidoista, muodostuu kuitenkin omat sisäiset ryhmät opiskelijoiden kesken. Jokainen omaa omat oppimistavat, elämäkokemuksen, oppimishalun. Ongelmat ja tavoitteet ovat kaikilla erilaiset. Nämä huomioon ottaen jokainen on omalla lähtöviivalla. Nuoret etsivät tyydytystä omille tarpeilleen ja pyrkivät omaksumiensa arvojen toteuttamiseen hallitusti tai tiedostamattomasti; syntyy kilpailua, mukautumista ja yhteistyötä.

## 2.5 Lukemisen ymmärtäminen

Oppiminen on sanottu olevan kognitiivis-emotionaalisen *toiminnan sivutuote*, jossa muistiin tallentuu sellaiset asiat joita olemme hahmotelleet, tarkkailleet tai tehneet. (Rauste- von Wright, von Wright ja Soini 2003, 98.) Reseptien *lukeminen* ja niiden *ymmärtäminen* voi tuottaa osalle ryhmäläisille vaikeuksia, koska siihen kuuluvaa skeemaa ole vielä muodostunut. Mitä jäsentyneempi lukutapa on, sen paremmin nuori pystyy hahmottamaan olennaiset asiat, miten työvaiheita täytyy toteuttaa saavuttaakseen toivottu lopputulos. Teemme työt kahdessa pienemmässä ryhmässä, jossa jokaisella on oma tehtävä tuotteen valmistamisessa siten voimme saavuttaa pysyvää oppimista eli *syvätason prosessointia*.

## 2.6 Näkemällä oppiminen

*Näkemällä oppimisella* on hyvin tärkeä rooli niille joilla on huono lukemisen ymmärtäminen. Sen avulla ihminen muokkaa aikaisempaa tietoa ja helpottaa suunnattomasti työn etenemisessä.

Leivosten kuorruttaminen vaatii pieniä taitoja joiden avulla ensikertalainenkin suoriutuu hyvin. *Mallintaminen* vähentää turhautumista ja opiskelija pääsee heti hyviin näyttäviin tuloksiin ja saa onnistumisen iloa hienoista leivoksista. Itse olen kokenut tämän hyväksi opetustavaksi. Konkreettisen tekemisen avulla taidot karttuvat, jossa opiskelija on poiminut itselleen hyvät tavat ja muokannut ne itselleen sopiviksi.



Kuva 2. Tulevia mestareitako? Mallintamisen jälkeen työn tekeminen alkoi sujua. Kuva: Kristiina Pääkkö

## 2.7 Jaettua asiantuntijuutta

Nuoret ryhmänä eivät ole yksin vaan oman *alani asiantuntijana* opastan ja ohjaan heitä oikeaan suuntaan saavuttaaksemme halutun päämäärän. Opettajan asiantuntijuus on monialainen. Yksi tärkeimmistä on ammatillinen näkökulma; työn maailmasta, ammattialan edellyttämien työtaitojen hallinnan opettaminen sekä näiden oppimisprosessien ohjaaminen. Opettajan ammattitaito perustuu teoreettisesti

hallittuun opetustyöhön ja oman alan työn ja koko oppilaitosyhteisön jatkuva kehittäminen ja yhteistyö. Ammatillinen tietotaito on valmiutta suunnitella ja toteuttaa alansa tehtäviä. Yhteistyötaito, verkostojen hyväksikäyttö, kyky toimia itsenäisesti ja oman alan historiatuntemus ovat työelämäosaamisen kannalta tarvittavia taitoja. Asiantuntijuus on yhteisen tiedon jakamista, kiinnostusta ja uskallusta reagoida muuttuvissa tilanteissa.( Openetti.)

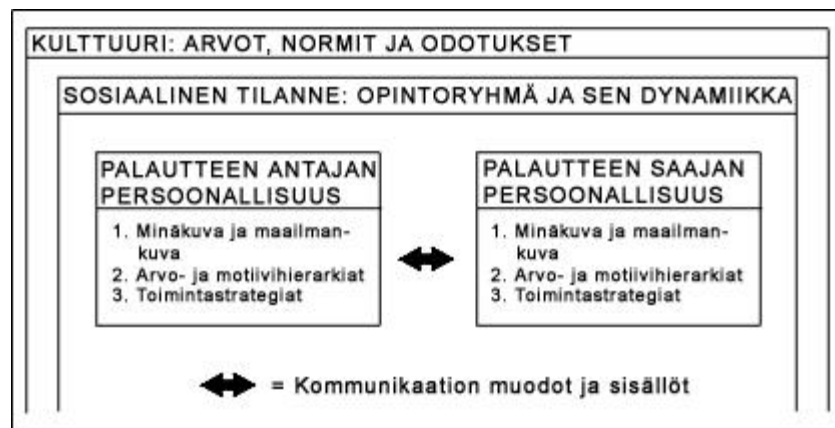
Opiskelijoiden taitojen ja tietomäärän kasvaessa en anna enää suoralta kädeltä valmiita vastauksia vaan haluan luoda keskustelua, jossa opiskelija on keskipisteessä ja itse olen opastaja tai ohjaaja. Opiskelijat itse kertovat kuinka toimisivat ja miksi he toimisivat niin. Teen lisäkysymyksiä ja tuon uusia ongelmia heille eteen ja kasvatamme yhdessä asiaa niin, että opiskelija ymmärtää asian perimmäiset ongelmat oman oivalluksen kautta. Siirretään kognitiivisia (kyselyt, selitykset) tehtäviä opiskelijoiden toteutettavaksi jotka perinteisesti on koettu olevan ainoastaan opettajan vastuulla. (Hakkarainen, Lipponen, Ilomäki, Järvelä, Lakkala, Muukkonen, Rahikainen, & Lehtinen, 1999. 22).

Asiantuntijuutta on myös osata käyttää oikeita ongelmaratkaisutaitoja eikä riitä, että tietää kaiken opetettavasta alasta vaan ihmissuhteiden kiemuroita tulee hallita. Joskus tuntuukin, että olen sosiaalityöntekijä tai äiti enkä ammatinopettaja. Toki on ymmärrettävä nuoria ja heidän ongelmiaan. Olen huomannut, että kun on aidosti kiinnostunut nuoren olemisesta ja opiskelemisesta he uskaltavat puhua todella arkoja asioita, ja näistä ei puhuta kotona. Olemme opettajina myös kasvattajia ja osaltamme velvollisia ohjaamaan oikeaan suuntaan elämän valinnoissa ja kysymyksissä.

## **2.8 Palaute**

Palautteen antaminen on sosiaalinen tilanne, jolloin tilanteen onnistumiseen vaikuttavat esimerkiksi ilmapiiri, ajankohta, tila ja istumajärjestyskin. Suullisesti annettu palaute opettajalle nuorten ryhmässä ei anna todellista kuvaa, koska nuoret eivät koe oloaan turvalliseksi ja siksi onkin palaute helpompi antaa kirjallisesti. Huono puoli tässä on, ettei opettaja voi antaa vastakommenttia.

Oma antamani palaute kohdistuu yhteistyötaitojen, ongelmaratkaisutaitojen sekä vuorovaikutustaitojen että teknisen osaamisen arviointiin. Kuten Kaukiaisén, Aallon, Lappalaisen & Lindbergin (katso kuva 3.) (1995) käy ilmi palautteen antaminen on monen tekijän summa, jossa kulttuuri, sosiaalinen ryhmätilanne, persoonallisuus ja kommunikoinnin muoto ja sisältö säätelelevät palautteen antamista keskenään. On kuitenkin muistettava, että palaute kohdistuu opiskeltavaan asiaan, ei tekijän ominaisuuksiin. Ei tietoisesti tuhota jo mahdollisesti orastavaa motivaatiota opiskeltavaan alaan.



Kuva 3. palautteen antamiseen vaikuttavat asiat.

On muistettava antaa pienistäkin onnistumista myönteistä palautetta jolloin oppilas kokee itsensä tärkeäksi ja minän kasvaminen kohti ammatillista valmiutta kehittyä. On kuitenkin muistettava tässä tilanteessa, että palautteen antajat ovat yläasteen 8-luokkalaisia, joiden palautteen anto- ja saantikyky ei ole ammattikoulun käyttämällä tasolla. Palaute kohdistuu aikaisempien kokemuksien perusteella saamiini vaapaamuotoisiin palautteisiin, kuten ”...oli kiva päivä” ”...kun sai niin paljon pullaa” ”...opin paljon uutta” tyyppisiin vastauksiin. Palautteen tekemistä helpottaakseni olen tehnyt valmiin palautelomakkeen, jossa on peruskysymyksiä itsearviointiin avuksi. Tärkeintä on kuitenkin luoda myönteinen kuva, saada heidät viihtymään ja kokemaan tekemisen iloa omilla käsillään.

### 3 MINUN OPETTAJUUTENI

#### 3.1 Oppimistyyli

Oppimistyyllillä tarkoitetaan oppijan pysyväisluonteisia tapoja asennoitua oppimiseen tai oppimistehtävään. Tyyli on ominaista, luonteenomaista ja spontaania oppimista ja toimimista tietyllä tavalla tietyssä oppimistilanteessa. Meillä kaikilla on erilaiset tavat tehdä havaintoja, asioista. Opiskelija käyttää oppimiaan keinoja opittavan tiedon tulkinnessa, valinnassa ja mieleenpainamista vaativissa oppimistilanteissa. Ne opiskelijat, jotka hahmottavat tehtävän työn helpommin osaavat käyttää hyväkseen eri oppimistyyliä paremmin. (Ikonen 1992, 6-7). Kokonaisvaltainen opiskelija, *holisti*, pyrkii muodostamaan kokonaiskäsityksen tehtävästä asiasta ja etenemään sitten osakokonaisuuksiin, tavoitteena ymmärtäminen. *Serialisti*, kohdistaa lukemisensa huomion yksityiskohtiin. Molemmat voivat kuitenkin saavuttaa täysin saman tuloksen. Oppimista voidaan tarkastella käyttäytymisenä ja sen muutoksena, behaviorismi tai (oppiminen) tiedon rakentamisena, konstruktivismi. (Opettajan tehosalkku).

*Behavioristinen oppimiskäsitys* näkyy työpäivässä hyvin, koska työ etenee yksinkertaisen taikinan valmistuksesta, kädentaitoja vaativaan koristeluun. Valmiit ohjeet ja mallit on oppilailla nähtävillä, joten työ etenee helposti ja valmiiden tuotteiden tekeminen valmiiksi on kaikkien saavutettavilla. Ihminen oppii, kuten eläinkin, autonomiseksi toimijaksi tietyn reaktion kohdatessa, joten behavioristinen oppimiskäsitys ei takaa ymmärtämiseen johtavaa oppimista vaan tiettyjen tilanteiden toistamista ko. ärsyккеeseen. Olen pyrkinyt pois *behavioristisesta* suuntauksesta, koska jokainen työpäivälle osallistuva nuori on fiksu ja ajatteleva enkä toivo vain reseptin antamista heille ja valmiin lopputuotteen saamista eteeni iltapäivällä. Työn tekeminen on oltava jokaisen sisältä lähtevää itseä eikä ulkoisten palkkioiden varassa toimivaa.

*Kognitiivinen oppimiskäsitys* on aikaisempien olemassa olevien tietojen hyväksikäyttöä. Kaikilta opiskelijoilta löytyy aikaisempia muistikuvia tai olettamuksia, kuinka leivoksien tai munkkien valmistuksesta selviytyy. Oppija on aktiivinen tiedon käsittelijä, joka yrittää ratkaista tehtävää saamalla uutta tietoa ja sen jälkeen muokkaamalla vanhaa tietoa uuteen. Työpäivä on kuitenkin opettajajohteista ja kaikilla on valmiit etukäteen määrättyt päämäärät. Oppilaiden tekemät omakohtaiset havainnoinnit ohjaavat oppimisprosesseja sekä kriittisyys omaa oppimistaan tai tekemistään kohtaan tuo esille tietoisuutta omasta tiedonkäsittelystä tai oppimisprosessistaan. (Sava 1993, 25). Opiskelijoiden omaa

ajattelukykyä haetaan esille joka kohdassa, mutta mitään hyödyllistä ei tapahdu jos opiskelija ei ole itse mukana. Tulevaisuutta varten harjoitellaan niitä asioita, mitkä ovat tärkeitä ja hyödyllistä kullekin opiskelijalle. (Ikonen 1992. 13 -14).

*Humanistinen oppiminen* on oppijasta lähtöisin ja vaatii suurta motivaatiota ja mielenkiintoa opiskeltavaa asiaa kohtaan. Opettaja koetaan vain tueksi ja turvaksi, jonka kanssa voi keskustella samanvertaisesti. Samaa suuntaa on *kokemuksellinen oppiminen*, jossa tulee esiin itsensä toteuttaminen. Hyvin harva työpäivän oppilaista on tehnyt leivoksia joten jokaisen kädenjälki on omanlainen ensimmäisissä leivoksissa, mutta tahdon, motivaation ja opastuksen avulla jokainen oppilas saa näyttäviä, kauniita ja ammatillisesti katsottuna oikean tyyliä leivoksia. Itseohjautuvuus toimii kun tekeminen on mielekästä. Aina ryhmästä löytyy kokeilijoita, jotka uskaltavat ottaa omia valtuuksiaan ja tehdä erilaista kuin oli alun perin tarkoitus, tämä taas tuo esiin uusia kysymyksiä ja ihmettelyjä. Hyvä niin, sillä on hienoa, että nuoret uskaltavat ottaa osaa keskusteluun, eikä opettaja ole koko ajan äänessä. Mutta tämä toimii vain jos oppimisympäristö on luotettava opiskelijan mielestä.

*Konstruktivistinen oppiminen* on ratkaisevassa asemassa työpäivää, koska ”oppijassa heräävät omiksi koetut, opittavaan asiaan liittyvät kysymykset, oma kokeilu, ongelmaratkaisu ja ymmärtäminen. Outi Pylkän (2005) mukaan oppiminen on oppijan oman toiminnan tulosta. Kaikki nuoret osaavat hyväksi käyttää ja soveltaa jo opittuja taitoja joko kotoa tai kotitaloustunnilta, tehtäessä munkkeja ja leivoksia. Annetun tiedon pohjalta he tekevät oman tulkintansa yhdessä sosiaalisten ja fyysisten käsittelytaitojensa kanssa. Myös opettajan ohjaustaidoista riippuu kuinka hyvin hän osaa siirtää tiedon oppilaille, vaikuttaa tiedon oppimiseen, muistamiseen ja ymmärtämiseen. Tavoitteena jokaisella on varmasti mahdollisimman nopeasti päästä maistamaan herkkuja. Samalla itseohjautuvuus ja muiden vertaisvaikutukset ryhmässä auttavat minän kasvussa. Oppiminen on vuorovaikutustaitojen käyttämistä ja oman oppimisen ymmärtämistä.

*Ongelmalähtöinen oppiminen* on konstruktivistisen ja kokemuksellisen paradigmojen yhteinen ”tuotos”. Molemmissa suuntauksissa on oppijakeskeinen lähestymistapa. Kaiken perustana on todellinen työelämlähtöinen ongelma, johon haemme tietoa itseltä tai keskustelemalla ryhmän muiden oppijoiden kanssa.



Omaakohtaisia kokemuksia muokataan ja jäsennellään uuteen muotoon uuden tiedon kanssa. Pyrkimyksenä muodostaa laaja käsitys tekemisestä jolloin oppiminen on kokonaisvaltaista ja ymmärtämiseen tähtäävää. Samalla osaamme käyttää tietoa tulevaisuudessa vastaavanlaisissa tilanteissa. Ihanne olisi itseohjautuvuus, oppiminen jokaisen omalla vastuulla, mutta siihen emme Kädet Käyttöön työpäivän aikana vielä pääse, joten tutoropiskelijat ovat antamassa apua kahdeksaluokkalaisille.

### **3.2 Opettajan eettiset periaatteet**

Opettajan ja oppilaan suhde on luotava vahvalle pohjalle, jotta oppijan oppimisen edistäminen ja henkisen kasvun kehittyminen voidaan turvata. Syksyllä uusien opiskelijoiden aloitettua koulun on hienoa nähdä erilaisia persoonia työsalissa ja teoriatunneilla. Kaikilla opiskelijoilla on erilaiset taustat, toimintaperiaatteet ja arvot. Olen pannut merkille, että vaikka ykkösluokkalaiset ammattikoulunuoret kasvavat kesäloman aikana paljon henkisesti, kakkosluokkalaiset ne vasta kasvavatkin. Heillä on huomattavissa paljon aikuismaista ajattelutoimintaa ja valmiutta ottaa vastuuta omasta opiskelustaan ja tulevaisuudestaan. Tytöistä tulee naisia ja pojista miehiä. Työpäivät ovat keskusteluja täynnä ja omia ajatuksia, vaihtoehtoja esitetään uusien tilalle. Meillä opettajilla on vastuu nuoren kehittämisessä ja kasvamisessa kotien rinnalla. On muistettava, että ”annetaan kaikkien kukkien kukkia” sellaisina kuin ne ovat tänne tulleetkin. Vaalitaan jokaisen erikoisominaisuuksia.

Olen tehnyt heti alussa opiskelijoille selviksi, että olen vain ihminen joka voi olla yhtä lailla väärässä kuin joku muukin ihminen. Olen oppinut työni tekemään näin ja joku muu voi tehdä sen toisella tavalla. Ei meillä ole yhtä ainutta oikeaa tapaa toimia, mikä on joskus varsinkin nuorille vaikeaa ymmärtää. Joskus tulee tunne, ettei osaa tehdä ammatillisesti mitään, aivan kuin olisin menettänyt taitoni ja kykyni. Luultavasti se on normaalitunne joskus kaikilla opetusalan ihmisillä. Kuitenkin se tunne katoaa, kun joku onnistuu antamaan itsestään jotain uutta ja näyttämään, että oppimista on tapahtunut joko kädentaidoissa tai ajattelutoiminnan kehittämisessä.

Ollessani kopioimassa materiaalia oppilailleni, kiinnitin huomioni OAJ julisteeseen kopiohuoneen seinällä. Juliste käsitteli opettajan eettisiä periaatteita. Seuraavassa

ovat kiteytettyinä nämä perusasiat muistuttamassa meitä velvollisuuksistamme ja siitä ketä varten teemme töitä.

## ”OPETTAJA JA OPPILAS

Opettaja hyväksyy ja pyrkii ottamaan huomioon oppijan ainutkertaisena ihmisenä. Opettaja kunnioittaa oppijan oikeuksia ja suhtautuu häneen inhimillisesti ja oikeudenmukaisesti. Opettaja pyrkii oppijan lähtökohtien, ajattelun ja mielipiteiden ymmärtämiseen sekä käsittelee tahdikkaasti oppijan persoonaan ja yksityisyyteen liittyviä asioita. Opettaja ottaa erityisesti huomioon huolenpitoa ja suojelua tarvitsevat oppijat, eikä hyväksy missään muodossa esiintyvää toisen ihmisen hyväksikäyttöä. Opettajan vastuu oppijasta on sitä suurempi mitä nuoremman oppijan kanssa hän työskentelee. Opettaja toimii yhteistyössä lapsesta vastuussa olevien aikuisten kanssa.

## OPETTAJA ITSE

Opettajan työssä keskeistä on hänen oma persoonansa, jonka kehittäminen ja hoitaminen on hänen oikeutensa ja velvollisuutensa. Hoitaessaan tehtäväänsä opettajan on voitava luottaa oikeudenmukaisuuden toteutumiseen omalla kohdallaan. Myös opettajalla on oikeus yksityisyyteen ja huolenpitoon itsestään.

## OPETTAJA JA KOLLEGAT

Opettaja arvostaa tehtäväänsä ja kunnioittaa työtovereitaan ammattikunnan jäsenenä. Opettaja pyrkii voimavarojen rakentavaan yhdistämiseen ja löytämään tasapainon oman autonomiansa ja työyhteisönsä välillä. Työtovereiden yksilöllisyyden hyväksyminen, ymmärtämys sekä keskinäinen apu ja tuki ovat periaatteita, joihin nojautuen opettajat toimivat työyhteisössä.

## OPETTAJAN SUHDE TYÖHÖNSÄ

Työssään opettaja sitoutuu sitä määrittelevään normistoon ja ammattikuntansa etiikkaan. Opettaja hoitaa tehtävänsä vastuullisesti. Opettaja kehittää työtään ja arvioi omaa toimintaansa. Opettaja hyväksyy erehtyvyytensä ja on valmis tarkistamaan näkemyksiään.

## OPETTAJAN SUHDE YHTEISKUNTAAN

Opetustyö on yhteiskunnan tärkeimpiä tehtäviä. Opettajan mahdollisuudet toimia työssään ja huolehtia ammatillisesta kehittämisestään riippuvat paljon opetustyöhön ja koulutukseen osoitetuista voimavaroista. Opettaja huolehtii ammatillisesta kehittämisestään ja toimii yhteistyössä kodin, ympäröivän yhteisön ja yhteiskunnan kanssa. ” (Opettajan eettiset periaatteet).

### 3.3 Tarvitaanko teoriaosaamista?

Työelämän tahti ja työntekijöiltä vaadittavat osaamisen taidot ja käytännön riittämättömyys on tätä päivää teknologistumisen ja kehittymisen myötä. ( Raustevon Wright ym. 2003, 215). Meidän on kyettävä vastaamaan teollisuuden antamiin haasteisiin myös koulutuksen tarjoajina.

Teorian ja käytännön suhteen merkitys on muistettava säilyttää hyvällä tasolla myös ammattikoulutuksessa. Ammattityön vaatimat ongelmaratkaisutaidot ja johtopäätökset voivat tulla niin rutiineiksi ilman, että ihminen on edes tietoinen toimistaan. Mutta kuinka toimitaan jos tulee odottamaton ongelma? Tekemällä oppiminen tarjoaa mielekkään ja tekemisen meiningin nuorille heti alusta asti. Mutta ilman teoriapohjaa emme voi sitoa tietoa mihinkään. Syntyy irrallisia asiakokonaisuuksia ilman perustaa. Moni nuori ei koe itselleen tarpeelliseksi teoriaa ja sen opettelua. On huvittavaa huomata usein työsalissa, että nuoret tulevat kysymään ”no entäs sitten”, ”mitä nyt tapahtuu”. He eivät itse huomaa, kuinka he hakevat uutta tietoa, kun jo olemassa olevat tiedot eivät riitä. Silloin kun nuoret itse suunnittelevat tekemisensä ja työnsä alusta asti, he hallitsevat teoreettiset asiat paljon paremmin. Missä sitten on vika? Opetussuunnitelmassako vai opettajassa, tässä on kehittämisen paikka. Olisi uskallettava tulla pois frontaaliopetuksesta ja siirtyä kyselyn ja lähteä keskustelujen kautta oppilaita askarruttaviin kysymyksiin ja ongelmiin ja lähteä sen kautta rakentamaan opetussuunnitelmaa. Samalla itse tekeminen ja teorian liittäminen yhteen ohjaisi ja ohjaa nuorta paremmin itseohjautuvuuteen. Itse olen lukenut yhtä leipomoalan käsikirjaa jo 15 vuotta enkä vielä ole kyllästynyt siihen. Joka kerta kirjasta löytyy uutta tietoa ja ajateltavaa, kun lukee kirjaa eri ongelman näkökulmasta. Tämä jos jokin on johtanut ja johtaa edelleen minua elinikäisen tiedon hankkimisen kierteeseen.

Myös Kädet Käyttöön työpäivälle on tiedollinen lähtökohta, jossa käsittelemme tehtävät työt ja mahdolliset ongelmakohdat ja kuinka niistä selviämme työsalissa. Herättelemme nuoria huomaamaan, että kaikille ongelmille on ratkaisut ja he itse ovat siihen kykeneviä vastaamaan. On tietenkin oppilaan mielenkiinnosta kiinni kuinka tärkeäksi he kokevat opiskeltavat asiat.

## 4 METODI TAIDON OPPIMISESSA

Tekemällä oppiminen jaksaa kiinnostaa sellaisia nuoria, joille teoreettinen oppiminen on hankalaa ja vaikeaa. Käsien tuottamat valmiit tuotteet nostavat ammatti-identiteettiä ja oppilas saa välittömän palautteen oppimisestaan. *PBL-metodi (Problem base learning)* on lisännyt merkitystään tänä päivänä.

Ongelmien ratkaisua ryhmässä, ammattikoulujen työsalitoiminta on pitkälle. Ongelmat on rajattu tiettyyn alueeseen, ja niille etsitään oikeaa ratkaisua. Ryhmässä on voimaa, toimijoiden erilaiset skeemat antavat uusia ulottuvuuksia ja samalla syntyy uusia kysymyksiä ja oivalluksia. Ryhmän sisäiset pelisäännöt on oltava turvattu, jotta saadaan aikaiseksi keskustelua ja jokaisen omat ehdotukset reilusti esille. Samalla on tullut kaikille selville mikä ovat tämän ryhmän yhteiset tavoitteet. (Rauste- von Wright ym. 2003, 206- 207). Koska ryhmän toimijat Kädet Käyttöön työpäivässä ovat toisilleen tuttuja, mutta yhteinen työskentelyaika, työtilat ja henkilökunta ovat outoja, voi turvallisuuden tunteen luominen olla hankalaa.

Työpäivä on monen opetusperiaatteiden summa. Emme voi sanoa käyttävämme vain yhtä tiettyä metodologiaa. Sovellamme jokaisesta jotain, ilman että edes huomaamme sitä. Itse koen pbl- menetelmän hyvänä opetusmetodina, koska toimimme oikeassa työympäristössä ja oikeiden ongelmien kanssa, jotka opiskelijat itse saavat ratkaista ja siten tuntevat tekevänsä oikeaa työtä. Hyvänä puolena on myös teorian oikeellisuuden todistaminen heti käytännössä jolloin nuoret saavat oikean käsityksen tiedon tarpeellisuudesta ja käyttömahdollisuudesta.

Arvioinnilla on tarkoituksensa; antaa tietoa ja ohjausta oppijan osaamisesta suhteessa tekemiseensä. Arvioinnissa tuodaan esille mitä yksilö osaa, missä hän on

onnistunut ja miten hän voisi kehittää osaamistaan ja ennen kaikkea miksi sitä tulisi kehittää. Samalla oppija oppii arvioimaan omaa kehitystään ja tulee tietoiseksi omista vahvuuksistaan ja heikkouksistaan. Pbl- ohjauksessa palautetta annetaan läpi työskentelyn, ei vain tekemisen lopussa. Oppija, joka osaa tai kykenee arvioimaan sekä omaa että ryhmän oppimista, osaa asettaa itselleen paremmin oppimistavoitteita. ( Rasinkangas, Vahtila, 2005.)

Haluan olla ohjaamassa oppimista ja opiskelua pois *hallintakeskeisyydestä*, jossa suoritetaan vain opettajan antamat tehtävät eikä opita itsenäistä ajattelua. Tulevaisuus on menossa kohti *ongelmalähtöisiä* oppimisympäristöjä. Tarjotaan ongelmia, ohjausta, tukea ja ratkaisuja, jossa oppijan rooli on etusijalla omine ongelmaratkaisutaitoineen. On muistettava, että lähdetään liikkeelle opiskelijan lähtökohdista. Olen pyrkinyt muistuttamaan yhteisissä keskusteluissa jokaiselle opiskelijalle; että he ottaisivat huomioon omat lähtökohtansa ja etenisivät omien kykyjensä mukaan. Apua annetaan, kun nähdään, että sitä tarvitaan tai sitä tullaan kysymään.

Opetusjaksot on jaettu meillä Länsi-Lapin ammatti instituutissa viiteen periodiin, ja joka jakson lopussa olemme järjestäneet oman luokan ja tai opetusalan kesken yhteistä kiva mm. retkeilyä, reissuja ja pelejä parantaaksemme alan sisäistä yhteishenkeä. Yhtenä kokeiluna olemme teettäneet töitä sekaryminä, jossa on toisen ja kolmannen vuosikurssin opiskelijoita. Heidän tietotaidot ovat erilaisia ja samalla 2- luokkalaiset oppivat uusia keinoja ja tapoja sekä samalla 3- luokkalaiset joutuvat selittämään, miksi näin tehdään tai miksi juuri tämä työ vaatii tätä menetelmätapaa. Molemmat hyötyvät tilanteesta. Toimimme samassa työtilassa, joten on osattava toimia myös erilaisten ihmisten kanssa. Opiskellessa samaa alaa on puhallettava yhteen hiileen, eikä vain ajatella omaa etua.

## **5 MITÄ ALAN ARVOSTUKSEEN LIITTYY?**

### **5.1 Elintarvikealan esittely**

Elintarvikealan perustutkintoon sisältyy meijeri- ja elintarviketeollisuus, joka jakautuu leipomo-, liha-, eines-, makeis-, mylly-, ja panimoteollisuuteen. *Leipuri-*

*kondiittori* valmistuu leipomoalan koulutusohjelmasta. *Elintarvikkeiden valmistaja* valmistuu elintarviketeknologian koulutusohjelmasta. *Lihat tuotteiden valmistaja* valmistuu liha-alan koulutusohjelmasta ja *Meijeristi* valmistuu meijerialan koulutusohjelmasta.

Olen katsonut tässä kappaleessa tilannetta työelämästä käsin, koska tunnen olevani leipomotyöläinen vieläkin hyvin vahvasti, vaikka toimin nyt ammatinopettajana. Henkilökohtaisesti tuntuu pahalta nyky nuorten työmotivaatio ja asenne työtä kohtaan. Työntekijöiden arvostus ja panos tuntuu olevan hyvin vähäpätöistä ja kallista omistajilleen. Omistajille suuret voitot vähällä työllä olisi parasta. Kannatan ay- toimintaa ja sen ajamia etuja kaikkien työntekijöiden hyväksi ja paremman tulevaisuuden toivossa.

Elintarvikeala työllistää tällä hetkellä noin 40000 henkeä. Työntekijämääriltään suurimmat toimialat ovat lihanjalostus, leipomo- ja maidonjalostusteollisuus. Suurin osa toimipaikoista on leipomoita. (<http://www.edu.fi>). Elintarvikkeiden turvallisuuden seuranta on siirtynyt työpaikoille omavalvonnaksi, ja jokaisen työntekijän panos on tullut entistä tärkeämmäksi.

Elintarvikealan tarkoituksena on tuottaa ruokaa, jolla tyydytetään ihmisten fyysiset ja muut tarpeet. Maaseudun ja suomalaisen ruokakulttuurin säilymisen kannalta on tärkeää toteuttaa viljelyä ja tuotteiden valmistusta kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti. Tekemällä turvallisia, korkealaatuisia ja ravintotietoisia tuotteita. EU maiden raaka-aine halpuus lisää ulkomaisten ruoka-aineiden osuutta, joten ainoita valttejamme on puhtaus, eettisesti korkeatasoinen ruoka ja jalostus. Myös suuren arvostuksen ovat saaneet ominaisuutemme, rehellisyys, vastuuntuntoisuus sekä henkilöstön osaaminen ja korkea ammattitaito.

Kehityssuunta niin elintarvikealalla kuin leipomoalallakin on menossa kohti helppokäyttöisyyttä ja vaivattomuutta. Harva leipä on enää siivuttamatta tai ilman kuitua. Terveellisyys ja kotimaisuus ovat tulleet tärkeämmiksi valintakriteereiksi.

## 5.2 Leipomoala

Omakohtaisiet kiinnostukset ohjaavat ihmisiä tekemään valintoja heidän hakeutuessaan koulutukseen. Valinnoissa vaikuttavat paljon kulttuuriset ja sosiaaliset olosuhteet. Medialla on nykyään myös osuutensa mielikuvien luonnissa koulutusaloista. Esimerkiksi erilaiset kokkiohjelmat ovat luoneet tungosta kokkikoulutusta antaville linjoille. Samanlaista vetonaulaa tarvitsi leipomoala.

Mielikuva leipomotyöstä on monilla väärä. Emme työskentele aina yöllä tai kuumuuden keskellä. Koneet, laitteet ja olosuhteet ovat kehittyneet valtavasti. Ne ovat muuttuneet ergonomisemmiksi ja raskaissakin ruumiillista työtä vaativissa töissä on hyvät apulaitteet. Kehitystyössä niin laitteiden kuin työnteon suunnittelussa, ajatellaan työntekijöiden viihtymistä ja jaksamista työssä pitemmälle eläkeikään.

Leipomotyö on hyvin vaihtelevaa; voit olla mm. taikinantekijänä, ylöslyöjänä, paistajana, pullantekijänä, kondiittorina, pakkaajana tai vaikkapa pakkastyöntekijänä. Työnkuva on tehty monilla työpaikoilla kiertäväksi, joka on osaltaan vähentänyt sairauslomia ja työssä viihtyminen ja jaksaminen ovat parantuneet viime aikoina.

Leipomoala on kokenut tuotantotehtaiden myynneistä ja sulkemisista johtuvat valtavat irtisanomiset ja alamäet, ja nyt ei voi olla muuta suuntaa kuin nousu ylöspäin. En usko että kaikki ihmiset haluavat syödä aina samanlaista ja – makuista leipää ja pullaa ympäri Suomen. Jokaisessa maakunnassa on omat erikoisuutensa ja tottumuksensa. Vai olisiko mieltäylentävää lukea leipä- tai pullapaketin laidasta valmistusmaaksi jokin muu EU maa, kuin Suomi.

Meillä on omaa ammatillista osaamista ja tietotaitoa, jota hyödyntämällä pärjäämme maailmalla kilpailussa, joten miksemme käyttäisi sitä. Tehtaiden satsatessa yhä enemmän tietoteknillisiin laitteisiin korostuu prosessin ymmärtäminen. Mitä teemme, kun laite menee rikki tai taikina onkin kovempi ja vaatii toimenpiteitä. Ihminen on kuitenkin viime kädessä se, joka päättää mitä teemme. Kädentaidot ovat nousemassa jälleen kunniaan ja pieniä työpaikkoja syntyy. Samalla yritykset voivat erikoistua tietylle alalle ja pärjätä näin paremmin kovenevassa kilpailussa.

Kovenevan kilpailun myötä ihmiset ”pakotetaan” hakeutumaan koulutukseen ja päivittämään osaamistaan.

### 5.3 Leipomoalan perustutkinto

Leipomoalan koulutusohjelman tavoitteena on antaa opiskelijoille valmiudet, toimia ja työskennellä erilaisissa leipomo ja konditoriatoimintaa harjoittavissa yrityksissä. Koulutus antaa myös antaa valmiuksia arvioida omaa osaamista ja noudattaa työelämän pelisääntöjä. Koulutuksen yhtenä tavoitteena on, että opiskelijalla on tietoyhteiskunnassa tarvittavat perusvalmiudet, ja että opiskelijasta kehittyy oma-aloitteinen, tunnollinen, rohkea ja työtään arvostava työntekijä, ammatinharjoittaja sekä yrittäjä.

Henkilökohtainen opetussuunnitelma (HOPS) on jokaiselle räätälöity sopivaksi. Huomioon on otettu opiskelijan tausta ja tavoitteet, johon oppilas sitoutuu. Samalla se on tulevaisuuteen suuntautunutta urasuunnittelua ja itsearviointia. Opiskelujen edetessä HOPSia muokataan tarvittaessa.

Leipomoalan koulutusohjelmassa opinnot koostuvat seuraavista opinnoista.

- |                        |       |
|------------------------|-------|
| • Yhteiset opinnot     | 20 ov |
| • Ammatilliset opinnot | 90 ov |
| • Vapaasti valittavat  | 10 ov |

Opinnot jakaantuvat kahdeksan viikon mittaisiin opintomoduuleihin.

Leipomoalan tutkintoon sisältyy 24 opintoviikkoa työssäoppimista alan yrityksissä. Jokainen työssäoppimisjakso arvioidaan yhdessä työpaikkaohjaajan kanssa ja arvosanat liitetään siihen opintokokonaisuuteen mihin opintojakso kuuluu tai arviointi tapahtuu näytöllä työpaikoilla. Työssäoppiminen on todellisissa tilanteissa elämistä tavoitteellista, ohjattua ja arvioitua opiskelua. Todelliset tilanteet luovat opiskelijalle mahdollisuuden arvioida omaa osaamistaan suhteessa työelämässä vaadittuihin taitoihin ja työelämän pelisääntöjen opettelua. Vaihtuvat työssäoppimispaikat antavat hyvän mahdollisuuden tutustua erilaisiin yrityksiin ja niiden käyttämiin menetelmiin kuten koneisiin ja laitteisiin. Hyvin menneiden



harjoittelujaksojen jälkeen on monella opiskelijalla mahdollisuus päästä jo opiskeluaikana väliaikaisesti töihin alan työpaikkoihin ennen valmistumistaan ammattiin.

Leipomoalan tutkintoon kuuluu lisäksi kahden opintoviikon laajuinen päättötyö, se on osa opiskelua, jossa on kirjallinen että kädentaitojen osaamisen näyttö.

Päättötyönä opiskelija itse suunnittelee tekemänsä tuotteet, vaikkapa syntymäpäiväjuhlaan. Opiskelija laskee tarvittavat raaka-aineet, hinnat, muuttaa reseptikoot, ottaa huomioon hygieenisyyden ynnä muut tarvittavat asiat työtensä tehdessä. Kädentaitojen näkyminen on koottava eri aihe alueilta, jotta saadaan mahdollisimman laaja kuva opiskelijan osaamisen tasosta. Riivaamisesta pikeeraamiseen.

Vapaasti valittavat ja yleissivistävät moduulit on mahdollista vaihtaa lukio-opintoihin. Ammatillinen tutkinto ja ylioppilastutkinto on mahdollista suorittaa samanaikaisesti.

120 opintoviikkoa suorittaneilla on yleinen jatko-opintokelpoisuus, joka oikeuttaa hakemaan ammattikorkeakouluihin ja yliopisto-opintoihin. Luontevia jatkokoulutusväyliä elintarvikealan perustutkinnon suorittaneilla on mm. ammattikorkeakoulussa bio- ja elintarviketekniikan amk-tutkinto, insinööri (AMK) ja yliopistossa maatalous- metsätieteellisessä tiedekunnassa elintarviketeknologian maisterin tutkinto.

## **5.4 Kilpailutoiminta**

Ammatillisissa kilpailuissa menestyminen on etuna alueellisten ja koulutusalojen välisissä opetuksen laadun tarkasteluissa. On väläytelty jopa suurempien alueellisten tukien mahdollisuuksia hyvin menestyneille oppilaitoksille. Meillä Länsi- Lapin ammatti instituutissa kilpailu toiminta on hyvin vilkasta alueellisesta sijainnistamme huolimatta. Taitaja kilpailuun ottaa joka vuosi osaa yhä suurempi osanottajamäärä. Leipomopuolella kilpailutoiminta on herännyt uuteen eloon ja kilpailuihin lähtijöitä on enemmän kuin on mahdollisuutta ottaa mukaan. Mielenkiinto alaa kohti ja uskallus näyttää omia taitojaan on noussut, samalla ammattiylpeys on tullut

osallistumisen myötä paremmin esille myös muun ryhmän kesken. Uskaletaan olla aidosti ylpeitä omasta ammattialastaan. Osaajakilpailut, ovat kohdistettu yläasteen yhdeksäsluokkalaisille. Vuonna 2005 Länsi-Lapin ammatti instituutissa, leivontakilpailuun oli ottamassa osaa 12 paria.

## **5.5 Muu toiminta**

Erilaiset messut ja näkyminen tuovat tunnettavuutta ja sitä kautta lisää uusia opiskelijoita. Otimme osaa 4 H järjestämiin Ruokamessuihin Keminmaalla. Messujen kohde oli lähiruokaa omalta asuinalueeltamme. Suunnittelimme mansikkaleivoksen omalla alueella kasvatetuista mansikoista.

Osaajamarkkinat omalla alueellamme antaa mahdollisuuden nähdä millaista on toimia käsityö ammatissa. Eri järjestöjen yhdessä järjestämät tapahtumat luovat hyviä verkostoja ja antavat mahdollisuuden näkyä muullekin yleisölle kuin juuri opiskelupaikkaa hakeville. Monen nuoren kotona keskustellaan yhdessä vanhempien kanssa ammattivaihtoehtoista ennen koulutuslinjan valintaa.

Opiskelijoilla on mahdollisuus suorittaa työharjoittelua ulkomailla mm. Irlannissa, Italiassa ja Englannissa ystävyyskoulujen kautta hankituissa työpaikoissa. Alueemme sijaintimme Ruotsin rajalla takaa hyvät mahdollisuudet käyttää hyväksi Haaparannalla olevia työpaikkoja. Näin saamme hyvää kieliopillista ohjausta ja hyvän mahdollisuuden harjoitella kommunikointia Ruotsiksi. Vaikkakin rajatoiminta on vilkasta Torniossa ja aikojen kuluessa historia on muokannut sitä omanlaiseksi, on Ruotsin puolen työpaikoissa nähtävissä ja koettavissa hyvin Ruotsin kulttuurit ja perinteet sekä niiden näkyminen leipomotuotteissa ja valmistustavoissa.

## **5.6 Katsaus leipomoalan historiaan!**

Tutustuin oman alani historiaan museo oppimisympäristön tehtävänä kautta ja tässä satoa eletystä elämästä teollisuuden alkuaikoina.

## Työn tekemisen meininkiä!



Kuva 4. Turun Nisun leipomo 1930 luvulla. Kuva: Suomen Elintarviketyöläisten Liitto.

- Työaika oli yleensä 15–16 tuntia vuorokaudessa.
- Oli annettu huone leipurityöntekijäin asua, 4,2 m pitkä, 2,5 m leveä ja 2,1 m korkea. Huone oli kostea, siinä asui 11 miestä. Usein asunto oli melkein kokonaan maan alla. Kaikki työntekijät olivat työnantajan ruoissa. Koska työtä tehtiin vuoroissa, nukuttiinkin usein vuoroissa. Aamuvuorolainen jätti vielä lämpimän vuoteen yövuorosta vapautuvan käyttöön
- Palkka 1,50 markka päivältä miehillä, 40–50 penniä naisilla.  
( Suomen Elintarviketyöläisten Liiton 100-vuotisjuhlakirja, 2005. 214.)

## Historia: Työtilat ja –työolosuhteet



Kuva 5. Leipomot sijaitsivat vuosisata sitten pimeissä kellareissa. Kuva: Suomen Elintarviketyöläisten Liitto

Vuorotyötä käyttävissä liikkeissä valmistettiin vaikka vehnäleipää yöllä, sokerileivonnaisia aamulla ja näkkileipää päivällä. Kun työtä tehtiin kahdessa vuorossa, samaa työhuonetta ja samoja työkaluja voitiin käyttää ympäri vuorokauden. Naisten asioita ajoi Suomessa Miina Sillanpää ja vaati naisille parempia oloja.

Työajan lyhennettyä työtahti kiristyi kuitenkin entisestään, työntekijästä puristettiin edelleen kaikki irti, mutta lyhyemmässä ajassa. Toisaalta työympäristö alkoi vähitellen siistiytyä; tehdassaleista tuli valoisampia ja vähemmän meluisia. 1910 saatiin laki yötyön kieltämisestä. Työaika oli sijoitettava 06- 19 välille. Se paransi huomattavasti työntekijöiden asemia, työntekijät viittasivat yötyön epäterveellisyyteen ja sanoivat juopottelun johtuvan kuluttavasta työstä ja muiden virkistyskeinojen puutteesta. Päivätyöhön siirtyminen edistäisi raittiutta, ja niin se edistäisi siveellisyyttäkin, kun työntekijät voisivat solmia avioliiton, mihin heillä yötyön takia ei ole mahdollisuuksia. Työnantajat väittivät yötyöstä luopumisen myös lisäävän juopottelua ja siveetöntä elämää. He syyttivät aktivisteja siitä, ettei se ollut koettanut sääntöjensä määräystä noudattaen luoda hyviä suhteita työnantajien ja työntekijöiden välille. 1917 saatiin sitten laki 8 tunnin työpäivästä.

Leipureiden työolot asunnot olivat usein pimeissä ja kosteissa kellarihuoneissa, tunkkaisissa ja likaisissa kopperoissa. Ruoka oli tavallisesti huonoa, ja oppipojat

saattoivat joutua syömään ruokailuvälineillä, joita ei ollut kisällien aterioinnin jälkeen puhdistettu. Mutta vuorotyöstä oli työnantajalle sekin etu, että vuoteita ja vuodevaatteita tarvitsi varata vain puolelle työntekijöistä. Kun nimittäin päivävuorolaiset lähtivät aamulla töihin, yövuorolaiset pujahtivat heidän tyhjiksi jättämiinsä ja nukkumisen jäljiltä vielä lämpimiin vuoteisiinsa. Palkkatilasto vuodelta 1939 osoittaa miesten keskituntiansioksi 8 markkaa 22 penniä ja naisten 4 markkaa 61 penniä.

( Suomen Elintarviketöyläisten Liiton 100-vuotisjuhlakirja, 2005. 52- 53, 214 ).

## Nykyinen työmaailma



Kuva 6. Jauhetechnikka Oy:n valmistamia annostuslaitteita. Tietotekniikka, apuna nykyisessä leipomotyöskentelyssä. Kuva: Jauhetechnikka.

Nykyinen työmaailma ja sen kiireinen työtahti vaatii kykyä sopeutua koko ajan muutuviin tilanteisiin. Aikaa perehdyttämiseen jää usein liian vähän. Automaatio näyttelee suurta osaa leipomoissa. Käsityön osuus on jäänyt pieneksi alati kasvavissa laitoksissa. Toki pieniä leipomoita löytyy, kun halutaan yksilöllistä ja irtisanomisten seurauksena ihmiset ovat luoneet itselleen uuden työpaikan omalla osaamisellaan.

## Kahvihetki



Vieraille tarjotaan parasta mitä kaapista löytyy

Kuva 7. Maistuu se pulla ja kerma nuoremmillekin vieraille. Kuva: Kristiina Pääkön kokoelma.

## Työporukka



Kuva 8. Elannon ensimmäiset leipurit ryhmäkuvassa, 1907. Huomioikaa ettei naisia näy kuvassa. Korostan leipomotyön käsityöläisyyttä, joka on ollut suurin kustannusosuus. Mestari kisälli periaatteella opiskeltiin. Kuva: Suomen Elintarviketyöläisten Liitto.

## Vaasan höyryleipomon työntekijöitä



Kuva 9. Vaasan höyryleipomon työntekijöitä 1910- 20 luvulla. Kuten kuvasta näkyy, ei suojalaitteita koneissa. Huomioi lamppu katossa. Kuva: Suomen Elintarviketyöläisten Liitto.



## Jumppatauko Voimanleipomossa



Kuva 10. Työtilat ei suuren suuria isollekaan porukalle, mutta kunnosta ja voimista pidettiin kiinni taukovoimistelulla. Käsityöläisyys näkyy tässäkin.

Kuva: Suomen Elintarviketyöläisten Liitto

## 6 SUUNNITELMA TYÖPÄIVÄLLE

### 6.1 Aikataulu ja tavoitteet

Työpäivä noudattaa ammattikoulun normaalia päivärytmiä. Työpäivän kesto on 08:00- 15:00. Opiskelijat ovat Raumon yläasteen kahdeksasluokkalaisista koottu ryhmä. He saapuvat ammatti-instituuttiin normaaleilla koulukuljetuksilla.

Vastaanottava koulu tarjoaa lounaan. Myös itsevalmistetut munkit ja leivokset he saavat kotiin vietäväksi.

Tavoitteena on, että opiskelija ymmärtää ja osaa tuotteiden valmistuksen peruseriaatteet. Hän tunnistaa oikeat raaka-aineet ja työhön tarvittavat työvälineet ja osaa käyttää niitä oikeaoppisesti ja turvallisesti. Hän osaa viimeistellä tehtävät tuotteet ja osaa pakata oikeaa pakkausmateriaalia hyväksikäyttäen. Hän ymmärtää



työturvallisuuden merkityksen ja osaa noudattaa annettuja ohjeita. Hän saa myös puhdistaa työssä käytettävät laitteet ja työvälineet oikein. Hän ymmärtää henkilökohtaisen hygienian ja työympäristön siisteyden merkityksen ja ymmärtää niiden merkityksen tuotteiden valmistuksessa.

Työpäivän aamuna (08:00- 08:45) tutustumme leipomoon ja turvallisuusmääräyksiin. Käymme yhdessä läpi reseptit ja työtehtävät. Jonka jälkeen jaamme opiskelijat kahteen ryhmään. Molemmilla ryhmillä on oma tutor opiskelija antamassa apuaan ja näyttämässä ammatillista otetta työskentelyyn.(Liitteet 1, 4 )

Molemmat ryhmät valmistavat edellä mainitut työt jolloin jokainen pääsee itse kokeilemaan kädentaitojansa. Töiden sujumisen kannalta molemmat ryhmät pitävät kahvi- ja ruokailutauot silloin kun tehtävät työt sen sallivat. Ruokailuaika on sijoitettu liukuvaksi, joka on tarjolla Pikantissa 10:30- 12:00 välisenä aikana. Töiden valmistumisen jälkeen ryhmät jakavat ja pakkaavat tekemänsä tuotteet ja siivoavat työsalin, jonka jälkeen istumme kahville ja keskustelemme menneestä päivästä mm. onnistumisista ja epäonnistumista. Samalla opiskelijat antavat kirjallista palautetta päivästä. ( liite5 ).

## **6.1 Työpäivän hyödyllisyyden arviointi ja palautteiden tulkinta**

Kehittämishanke Kädet Käyttöön työpäivä antaa ja antoi hyvin monenlaista tietoa opetuslallallemme, mm. siitä miten järjestettävää toimintaa tulisi jatkossa kehittää, turvataksemme opiskelijoiden hakeutumisen alalle ja miten heidän opiskelutarpeet otettaisiin paremmin huomioon. Tärkeää on, että jokaiselle jäi hyvä mieli työpäivästä ja optimistisen kuva leipomoalasta, koska ammatinvalintakysymyksiä ei ratkaista yhdellä käynnillä tai mielikuvalla.

Työpäivälle osallistui kaiken kaikkiaan 19 nuorta. Ryhmä koostui kolmesta eristä ryhmästä. Innostusta ja tekemisen meininkiä ei päivästä puuttunut keneltäkään. Ilmapiiiri oli turvallinen ja kaikki uskalsivat ottaa osaa tekemiseen ja tuoda omia näkemyksiään julki. Yllätykseni ryhmän toimijoiden kesken syntyi hyvin keskustelua ja hyvin kokeilunhaluista ja uskaliaasta tekemistä, ryhmän kaikilta osallistujilta.

Palautteiden tulkinta ja siitä vedettävien johtopäätösten tekeminen on ja oli hankalaa palautevastausten yksipuolisuuden takia. Kysyttäessä; selvensi työpäivä ammatinvalintakysymystä ja jos selvensi, niin miten? Vastaukset olivat tämän tyyliä; ei oikeastaan, ei vielä, joo. Kaikenlainen kommentointi tai selvennys omaan vastaukseen jäi puuttumaan, kuten alussa jo uumoilinkin.

Kysyttäessä vapaata palautetta omin sanoin, vastaukset olivat; ”Mukavaa vaihtelua tavalliseen opiskeluun.”, ”Juuri silleen jetsulleen menevä työpaikka, mutta ei minun pääammatti.”, ”Oli kivaa.”, ”Mukavat tutor tytöt.”

Kaikilla osanottajilla oli nähtävillä käsillä tekemisen taitoa ja osalla nuorista hyvinkin hallittua tekemistä ja osaamista. Nähtäväksi vain jää kuinka moni hakeutuu tai sai kimmokkeen hakeutua leipomoalalle opiskelemaan.

Parasta päivässä oli itse tehtyjen leivosten ja munkkien kotiin vieminen, vanhempien nähtäville. Moni kävi laskemassa leivosten lukumäärää, jotta kaikki kotona olijat saisivat maistiaiset. Oli selvästi nähtävillä ylpeyden aihetta omista tekemisistään. Enkä ammattilaisena voi moittia yhtään heidän suoritustaan.

## 7 POHDINTA

Kädet Käyttöön työpäivä kokeiluluokalla on ohi, mutta uusia ryhmiä on jo tulossa tutustumaan leipurin ammattiin. Puskaradion antaessa myönteistä palautetta, mukavasta päivästä ammattikoululla, annamme mahdollisuuden alueen muillekin yläasteille tulla kokeilemaan työpäivää leipomossa.

Tulevaisuuden kannalta tarvitsemme tämän tyyppisiä kokeiluja, joilla voimme luoda kosketuspintoja ammatteihin. Alavaihtoehtoja on valtavasti ja valinnan vaikeus on suuri. Koulutuksen lähtökohtana on antaa tukea ja selvennystä ammatinvalintaan ja siten lisätä kiinnostusta käsityöammatteja, että omia kädentaitoja kohtaan. Hyvät ja mieleenpainuvat kokemukset varmasti antavat uutta ajateltavaa alavalintaan. Omien kädentaitojen huomaaminen, että niiden hyväksikäyttäminen vaativat monelle nuorelle ulkopuolisen herättelyä.

Leipomoala on pitänyt hiljaiseloa alueellamme pitkän aikaa, mutta markkinoinnin, julkisen näkyvyyden ja erilaisten tutustumiskäyntien sekä Kädet Käyttöön hankkeen

yhteisvoimien avulla on nähtävillä orastavaa opiskelijamäärien kasvua elintarvikealalle.

Hankkeen aikana paneutuminen erilaisiin opiskelijoihin ja heidän vaatimiin opetuksellisiin toimenpiteisiin on tuonut uutta näkökulmaa opetuksen suunnitteluun ja erityistä tukea vaativien opiskelijoiden ohjaamiseen. Opiskelijoiden onnistumisen huomioiminen ja osoittaminen on tärkeää, koska se vahvistaa itsetuntoa sekä parantaa oppimista.

## LÄHTEET

Ammattikymppit alkavat Turussa. Sivua viimeksi päivitetty 3.5.2006 12:33 ja sivu on julkaistu 27.4.2006 11:50. Viitattu:21.8.2006.

<http://www.turku.fi/public/default.asp?contentid=25415&nodeid=4749>

Elintarvikealan perustutkinto. Alan kuvaus 7.8.2002. Viitattu:12.10.2006

<http://www.edu.fi/pageLast.asp?path=498,529,886,947,11412>

Hakkarainen, K., Lipponen, L., Ilomäki, L., Järvelä, S., Lakkala, M., Muukkonen, H., Rahikainen, M., & Lehtinen, E. 1999. Tieto- ja viestintäteknikka tutkivan oppimisen välineenä. Helsingin kaupungin opetusvirasto, Viitattu: 21.9.2006.

<http://www.hyvan.helsinki.fi/tutkiva/>

Helakorpi, S. Opettajan asiantuntijuus. Päivitetty 3.12.2004. Hämeen ammattikorkeakoulu. Ammatillinen opettajakorkeakoulu. Viitattu 6.12.2006.

<http://openetti.aokk.fi/sisu/TEEMAT%20AIHEALUEITTAIN/Opetus/opettajan%20asiantuntijuus/index.htm>

Ikonen, O. 1992. Lähtökohtana monet oppimiskäsitykset. Jyväskylän Yliopiston täydennyskoulutuskeskus. Oppimateriaaleja.

Kaukiainen, A., Aalto, P., Lappalainen, M. & Lindberg, J., 1995. Kasvokkain palautteen antaminen oppijalle. Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus, sarja A:34. Painosalama Oy: Turku.

Opettajan eettiset periaatteet, 16.1.2006. Viitattu:9.10.2006.

<http://www.oaj.fi/Resource.phx/sivut/sivut-oaj/ammattietiiikka/eettisetpat.htm>

Opettajan tehosalkku, TKK Opetuksen ja opiskelun tuki. 2003. Viitattu:13.8.2006.

[http://www.dipoli.tkk.fi/ok/p/tehosalkku/oppiminen/oppimisteorioita/mita\\_oppimine\\_n\\_on.htm](http://www.dipoli.tkk.fi/ok/p/tehosalkku/oppiminen/oppimisteorioita/mita_oppimine_n_on.htm)

Pylkkä, O. Oppimiskäsitykset. Päivitetty 16.8.2005. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Viitattu:5.9.2006. <http://www.vte.fi/sisu/oppimisk/index.htm>

Rasinkangas, A. & Vahtila, O. 23.4.2005. Ongelmalähtöiseen oppimisprosessiin. VirtuaaliAMK. Viitattu:11.10.2006.  
<https://www.virtuaaliamek.fi/opintokokonaisuudet/56QfjzFJ/1081108274624.html.stx>

Rauste- von Wright, M., von Wright, J. ja Soini 2003. Oppiminen ja koulutus, WSOY: Juva.

Sava, I. 1993. Taiteellinen oppimisprosessi. Teoksessa I. Porna & P. Väyrynen. (toim. ). Taiteen perusopetuksen käsikirja: Suomen Kuntaliitto

Suomen Elintarviketutkijain Liiton 100-vuotisjuhlakirja, 2005. Sata vuotta, tuhat taistelua. Gummerus Kirjapaino Oy, Jyväskylä

## LIITTEET

### Liite 1.

### MUNKKITAIKINA

<b>Vesi n. 32°C</b>	<b>1000g</b>	<b>5000g</b>	Taikinalämpö 30°C
<b>Suola</b>	<b>30g</b>	<b>150g</b>	Lepoaika 15min
<b>Hiiva</b>	<b>80g</b>	<b>400g</b>	Prässipaino 1500g, 30kpl
<b>S-5000</b>	<b>25g</b>	<b>125g</b>	Possun kaulaus nro.4 50g
<b>Sokeri</b>	<b>230g</b>	<b>1150g</b>	Nost. Aika n. 35- 40 min
<b>Taikinarasva</b>	<b>230g</b>	<b>1150g</b>	Nost. Kosteus 85 %
<b>Kardemumma</b>	<b>15g</b>	<b>75g</b>	Paistolämpö 180°C
<b>Vehnäjauho</b>	<b>2260g</b>	<b>11300g</b>	Paistoaika n. 2,5 min /puoli
<b>Yhteensä:</b>	<b>3870g</b>	<b>19350g</b>	Saanti 1L pyöreitä 77 kpl/ 50g
			Possu, rinkilät 64kpl/ 60g

### Menetelmä

Lisää kaikki raaka-aineet kerralla pataan.  
 Sekoita n. 10 min jotta saat hyvän sitkon. Lepo  
 Tee halutun muotoisia munkkeja muotilla tai koneella.  
 Settaa munkit öljytille vanerille 4x5 kpl  
 Laita munkkipata päälle 100°C:seen, tarkista rasvan määrä. Nostata.  
 Ota nousseet munkit höyrystä ja anna pinnan kuivahtaa.  
 Suurennna munkkipadan lämpö 180°C  
 Paista n. 2,5 min molemmin puolin. Tarkista väri.  
 Valuta ylimääräinen rasva pois, hillota, sokeroi. Pakkaa.

Tarkista maku taikinasta ja valmiista tuotteesta.



**Liite 2.****KUUMAHYYTELÖ ja SOKERIVESIRESEPTIT****Kuumahyytelö**

Valmistusaineet	Määrä/g
<b>Vesi</b>	<b>1000g</b>
<b>Sokeri</b>	<b>200g</b>
<b>Hyytelösokeri</b>	<b>25g</b>

Keitä vesi kiehuvaaksi ja lisää sokeri hyytelöjauhe seos vispilällä sekoittaen.  
 Anna hyytelön pulpahtaa pari kertaa ja käytä heti jäisten marjojen päälle.  
 Voidaan käyttää uudestaan lämmittämällä.

**Sokerivesi**

Valmistusaineet	Määrä/g
<b>Vettä</b>	<b>1000g</b>
<b>Sokeria</b>	<b>200g</b>

Keitä vesi kiehuvaaksi ja lisää sokeri vispilällä joukkoon. Nosta jäähtymään.  
 Säilytä jääkaapissa.

**Liite 3.****VETOPOHJAT**

<b>VALMISTUSAINEET</b>	<b>Määrä/g</b>
<b>SOKERI</b>	<b>900g</b>
<b>KANANMUNA</b>	<b>1500g</b>
<b>JILK</b>	<b>125g</b>
<b>VESI 60'C</b>	<b>500g</b>
<b>PERUNAJAUHO</b>	<b>225g</b>
<b>VEHNÄJAUHO</b>	<b>1100g</b>
<b>LEIVINJAUHE</b>	<b>25g</b>
<b>MAITOJAUHE</b>	<b>50g</b>

**Paistoaika n 6- 8 min****Paistolämpö 250- 260'C****Saanti 6-7 kpl****Menetelmä**

Laita ensimmäisenä uunin lämpö nousemaan.

Muista huoneenlämpöiset raaka-aineet. +20'C

Sekoita munat, sokeri ja jilk sekaisin vispilällä (n.30sek).

Kuivat aineet sekaisin keskenään.

Lisää jauhot siivilän läpi taikinaan.

Lisää viimeisenä vesi ja vispaa taikinaa 3 min.

Käy taikinakulhon pohja käsin läpi, jotta kaikki massa sekoittuu tasaisesti.

Laita paperit, kelkka, veitsi ja pellit valmiiksi.

Laita massa kelkkaan ja vedä halutun paksuinen vetopohja.

Leikkaa paperit (heti) pellin kokoisiksi ja paista heti.

Anna jäähtyä ja pinoa päällekkäin.



**Liite 4.****MARJAKERMALEIVOKSET****Valmistusaineet Määrä/g****Vetopohjia 3 kpl****Sokerivettä** n.1000g**Kermaa** n.2000g**Hilloa** n.1000g**Silettä** n. 300g

Keitä ensimmäisenä sokerivesi jäähtymään.

Vaahdota ensin 1L kermaa, jotta se ei mene huonoksi. Punnitse kuumahyytelöaineet valmiiksi.

**Menetelmä**

Laita kumottu vetopohja vanerille, jossa on leivinpaperi.

Ota pohjapaperi pois vetopohjasta varovasti ettei pohja repeä.

Kostuta pohja kevyesti sokerivedellä. Levitä päälle hillo paletilla.

Levitä seuraavaksi vaahdotettu kerma paletilla. Aseta toinen vetopohja päälle ja paina vanerilla. Kostuta ja levitä hillo ja kermavaahto. Aseta kolmas vetopohja.

Paina vanerilla. kostuta ja levitä lakkahillo ja kermavaahto. Paina vanerilla.

Laita viimeisen pohjan päälle hillo ja anna jäähtyä pakasteessa.

Leikkaa n. 8 cm levyisiä nauhoja pohjasta. Ja laita päälle marjat, muista jättää noin 1,5 cm reunaan tilaa kermalle. Laita marjojen päälle kuumahyytelö.

Laita leivosten laitaan kerma paletilla ja "kappaverhot".

Pursota kerma 8 tyllalla marjojen viereen. Mittaa jakajalla 4,5cm palasia.

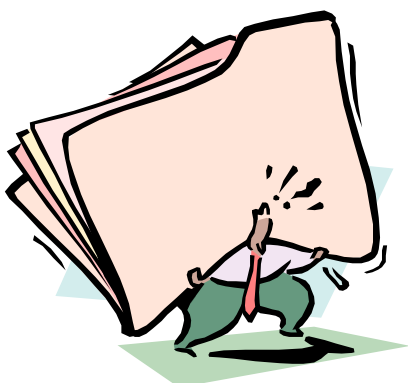
Leikkaa kuumaan veteen kastetulla ja kuivatulla leivosveitsellä ja laita kapseliin.



**Liite 5.**

**Itsearviointilomake. Anna vapaata palautetta työpäivästä ja arvioi omaa oppimistasi.**

- **Mikä oli mukavinta päivässä?**
- **Missä onnistuin?**
- **Mitä haluaisin oppia lisää?**
- **Voinko hyödyntää oppimaani tulevaisuudessa?**
- **Selvensikö työpäivä ammatinvalinta kysymystä, jos niin; miksi?**
- **Anna vapaata palautetta, omin sanoin?**



Kiitos palautteestasi