

Opinnäytetyö (YAMK)

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma

Restonomi (ylempi AMK)

2010

Kari Jaakkola

FAKTA JA FIKTIOTA

– ammattipiston osastokohtainen
lukuvuosisuunnittelu



TURUN AMMATTIKORKEAKOULU
TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

OPINNÄYTETYÖ (YAMK) | TIIVISTELMÄ

TURUN AMMATTIKORKEAKOULU

Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma | Restonomi (ylempi AMK)

Toukokuu 2010 | Sivumäärä 93 sivua + 9 liitesivua

Ohjaaja Eija Koivisto

Kari Jaakkola

FAKTA JA FIKTIOTA

– ammattiopiston osastokohtainen lukuvuosisuunnittelu

Yleiset valmiudet ovat nousemassa ravintolapalvelualalla erityisiä ammattitaitovaatimuksia tärkeämmiksi. Nämä uudistuvat työelämän ammattitaitovaatimukset asettavat erityisiä vaatimuksia koululaitokselle ja opettajille. Uudistuvat perustutkinnot ovat osa sopeutumista yhteiskunnan muutokseen.

Operatiivisella tasolla opetuksen järjestäminen on monimuotoinen kokonaisuus, jonka suunnittelussa on otettava huomioon tutkintojen perusteet, opiskelijat, opetukselliset näkökohdat, oppilaitoksen tavoitteet, tilojen käytettävyys ja määrä sekä käytettävissä olevat resurssit. Tämä kehittämistyö selvittää miten hotelli-, ravintola- ja catering-alan opetustoimintaa voidaan suunnitella ja toteuttaa siten, että opiskelijoiden oppiminen ja oppimisen edellytykset toteutuvat yhdessä oppilaitoksen toiminnan vaatimien resurssointien kanssa.

Opinnäytetyön viitekehyksinä toimivat kehittäminen ja tutkimuksellinen kehittämistoiminta, tulevaisuudentutkimus sekä hiljainen tieto. Opinnäytetyö koostuu kahdesta laajasta kokonaisuudesta. Fakta, suunnittelun konteksti-kappaleessa paneudutaan osioihin yleiset ja alueelliset osaamistarpeet, oppiminen ja kokeminen, oppimisympäristö sekä strateginen ja operatiivinen suunnittelu. Fiktiota, lukuvuoden suunnittelu-kappaleessa paneudutaan osioihin suunnittelu-aikataulu, lukusuunnitelmat, työssäoppiminen, tilavaraukset ja tuntiresurssointi.

Opinnäytetyön tavoitteena on olla työelämälähtöinen strategista ja operatiivista suunnittelua tukeva kehittämistyö, joka tarvittaessa voi toimia oppaana oppilaitoksen osastotason toimintaa suunnitteleville henkilöille.

Lukuvuosisuunnittelu on aktiivista osallistumista edellyttävä prosessi, jonka kautta on tarkoitus saada esille yhteisön kollektiivinen älykkyyks. Tämä mahdollistaa mahdollisimman reliaabelin tiedon saamisen pohjaksi käytännön suunnittelulle. Suunnittelulla määritellään toiminnan laatu ja määrä sekä asetetaan rajat toiminnan laajuudelle.

ASIASANAT:

(lukuvuosisuunnittelu, strateginen suunnittelu, operatiivinen suunnittelu, oppimisympäristö, hiljainen tieto, osaamistarpeet, resurssointi, tulevaisuudentutkimus)

MASTER'S THESIS | ABSTRACT

TURKU UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Degree programme in Service Management | Master on Hospitality Management

May 2010 | Total number of pages 93 + 9 pages of appendixes

Instructor Eija Koivisto

Kari Jaakkola

FACTS AND FICTION

– department-specific academic planning for vocational institutions

General qualifications are becoming more important than specialized skills in the field of hospitality. These reformed professional skills for the working world pose specific demands on educational institution and teachers. Reformed basic studies are a part of adaptation to the changes in society.

On the operative level, the organizations of teaching is a multi-faceted entity, the planning of which must take into consideration the basis of the degrees, the students, educational perspectives, the goals of the institutions, how the facilities will be used and the available space, as well as the available resources. The purpose of present thesis was to examine how teaching in hospitality can be planned and implemented such that learning can take place and prerequisites for learning are available and in line with the resourcing for the institutions.

Development, exploratory, development work, futurology and tacit knowledge form the theoretical frame of reference for the present thesis. The thesis comprises two extensive parts: Facts: the Context of Planning and Fiction: Planning of Academic Year. In the former part, the general and regional needs for skills, learning and experiencing, the learning environment as well as strategic and operative planning are discussed. In the latter part, planning schedules, plans of studies, learning while working, reserving facilities, and allocating resources to hold lessons are discussed.

The purpose of the thesis is to function as development work for strategic and operative planning based on the needs of working world. If necessary, it could be used as a guideline to those planning the operations in a given department in an educational institutions.

Planning the academic year is a process that calls for active participation through which the community's collective intelligence can be brought to the forefront. This way information that is as reliable as possible can be used as the foundation for practical planning. Planning determines the quality and amount of activity, and it is a way to pose limits on the extent of the activity.

KEYWORDS:

(planning for the academic year, strategic planning, operational planning, learning environment, tacit knowledge, needs for skills, resourcing, futurology)

SISÄLTÖ

SISÄLTÖ	4
1 JOHDANTO	8
1.1 Tutkimuksen lähtökohdat	8
1.2 Työn tavoitteet, kehittämistyö ja rajaaminen	9
1.3 Teoreettiset viitekehykset	11
1.3.1 Kehittäminen ja tutkimuksellinen kehittämistoiminta	11
1.3.2 Tulevaisuudentutkimus	14
1.3.3 Hiljainen tieto	18
1.4 Opinnäytetyön rakenne	22
2 KOHDEORGANISAATIO	24
2.1 Rasion seudun koulutuskuntayhtymä	24
2.2 Rasion ammattiopisto	26
2.3 Ravintotalousosasto	27
2.3.1 Ammatilliset opinnot, erityisopetus ja tukioetus	28
2.3.2 Sisäinen palvelutoiminta	30
2.3.3 Maksullinen työtoiminta	32
3 FAKTAA, SUUNNITTELUN KONTEKSTI	34
3.1 Yleiset ja alueelliset osaamistarpeet	34
3.2 Oppiminen ja kokeminen	37
3.3 Oppimisympäristö	40
3.4 Strateginen ja operatiivinen suunnittelu	45
3.4.1 Strateginen suunnittelu	47
3.4.2 Operatiivinen suunnittelu	50
4 FIKTIOTA, LUKUVUODEN SUUNNITTELU	52
4.1 Suunnitteluajataulu	52
4.2 Lukusuunnitelmat	53
4.3 Työssäoppiminen	53
4.4 Tilavaraukset	57
4.5 Tuntiresurssointi	74
5 LUKUVUODEN SUUNNITTELUN KEHITTÄMINEN	80
6 YHTEENVETO	83
6.1 Kehittämistyön arviointi ja pohdinta	83
6.2 Kehittämistyön jatkaminen	88
LÄHTEET	91

KUVIOT

Kuvio 1. Tutkimuksen ja kehittämistoiminnan risteyspaikka (Toikko & Rantanen 2009, 21)	13
Kuvio 2. Toimintatutkimuksen spiraalimalli (Toikko & Rantanen 2009, 67)	14
Kuvio 3. Hiljainen tieto osana asiantuntijatietaa (Toom ym. 2008, 264)	19
Kuvio 4. Raision seudun koulutuskuntayhtymä (Raseko) organisaatiokaavio	26
Kuvio 5. Raision ammattiopiston (Rao) organisaatiokaavio	26
Kuvio 6. Kokemusperäisen oppimisen malli (Kolb 1984). (Salakari 2009, 183)	38
Kuvio 7. Viisi näkökulmaa oppimisympäristöihin (Manninen ym. 2007, 37 mukaillen)	43
Kuvio 8. Organisaation kehittämisprosessi (Helakorpi 2001, 90)	46
Kuvio 9. Erilaiset näkemykset tulevaisuudesta (Helakorpi.2001, 17)	48
Kuvio 10. Koulutuksen suunnittelun kokonaisuus tiimitasolla (Helakorpi 2001, 89)	51
Kuvio 11. Mukaeltu toimintatutkimuksen spiraalimalli	81
Kuvio 12. Majoitus- ja ravitsemustoiminnan työpaikat ja henkilöstö Varsinais-Suomessa vuosina 2000-2005. (Myllylä 2007, 39 mukaillen) [viitattu 4.11.2009]	88
Kuvio 13. Poistuma Ravintolapalvelutyön työllisistä Varsinais-Suomessa 2001-2005, 2006-2010 ja 2011-2015. (Myllylä 2007, 40 mukaillen) [viitattu 4.11.2009]	89

TAULUKOT

Taulukko 1. Kehittämistoimintaan liittyviä metodologisia kysymyksiä (Rantanen & Toikko 2009, 7) [viitattu 22.2.2010]	12
Taulukko 2. Joitakin tieteellisessä ja yhteiskunnallisessa keskustelussa esiintyviä käsityksiä hiljaisesta tiedosta Rolfin esittämänä (Toom ym. 2008, 36)	20
Taulukko 3. Raision seudun koulutuskuntayhtymän oppilaitokset	24
Taulukko 4. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan linjojen piirteet (RAO 2009b)	29
Taulukko 5. Varsinais-Suomen ravintolapalvelualan SWOT-analyysi (Myllylä 2007, 35 mukaillen) [viitattu 4.11.2009]	35
Taulukko 6. Opetussuunnitelma-ajattelun ja oppimisympäristöajattelun vertailua Kauppi 1995, 12 mukaan (Manninen ym. 2007, 32)	41
Taulukko 7. Opettaminen, opiskelu ja oppiminen (Manninen ym. 2007, 52)	44
Taulukko 8. Oppilaitoksen suunnittelujärjestelmä (Helakorpi 2001, 90 mukaillen)	47
Taulukko 9. Lukuvuoden 2010-2011 suunnittelun ajoitus	53
Taulukko 10. Työssäoppimisjaksot 2010-2011 (1. suunnitelma)	55
Taulukko 11. Työssäoppimisjaksot 2010-2011 (2. suunnitelma)	56
Taulukot 12-15. Opiskelijaravintola Kimara jaksot 1 ja 2 (versiot 1-4)	59
Taulukot 16-19. Opiskelijaravintola Kimara jaksot 3 ja 4 (versiot 1-4)	61
Taulukot 20-22. Opetusravintola Opinkulma jaksot 1 ja 2 (versiot 1-3)	63
Taulukot 23-25. Opetusravintola Opinkulma jaksot 3 ja 4 (versiot 1-3)	65
Taulukot 26-29. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 1 (versiot 1-4)	66
Taulukot 30-33. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 2 (versiot 1-4)	68
Taulukot 34-37. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 3 (versiot 1-4)	70
Taulukot 38-41. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 4 (versiot 1-4)	72
Taulukot 42-50. Luokkien vuosiresurssointi	77

LIITTEET

LIITE 1	Lukusuunnitelma RAV 1A 2010-2011	94
LIITE 2	Lukusuunnitelma RAV 1B 2010-2011	95
LIITE 3	Lukusuunnitelma RAV 1C 2010-2011	96
LIITE 4	Lukusuunnitelma RAV 2A 2010-2011	97
LIITE 5	Lukusuunnitelma RAV 2B 2010-2011	98
LIITE 6	Lukusuunnitelma RAV 2C 2010-2011	99
LIITE 7	Lukusuunnitelma RAV 3A 2010-2011	100
LIITE 8	Lukusuunnitelma RAV 3B 2010-2011	101
LIITE 9	Lukusuunnitelma RAV 3C 2010-2011	102

OPINNÄYTETYÖSSÄ KÄYTETTYJÄ LYHENTEITÄ

LUOKKATUNNUKSET

- 1A, Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto ensimmäinen vuosikurssi A-luokka
- 1B, Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto ensimmäinen vuosikurssi B-luokka
- 1C, Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto ensimmäinen vuosikurssi C-luokka
- 2A, Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto, Ravintolakokki, toinen vuosikurssi
- 2B, Catering-alan perustutkinto, Suurtalouskokki, toinen vuosikurssi
- 2C, Catering-alan perustutkinto, Palveluvastaava, toinen vuosikurssi
- 3A, Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto, Ravintolakokki, kolmas vuosikurssi
- 3B, Catering-alan perustutkinto, Suurtalouskokki, kolmas vuosikurssi
- 3C, Catering-alan perustutkinto, Palveluvastaava, kolmas vuosikurssi

Tilavarausten taulukoissa luokkatunnuksen alla oleva kolmekirjaiminen lyhenne on opettajatunnus. Luokkien vuosiresurssointitaulukoissa luokkien tunnuksen jälkeen oleva kolmekirjaiminen lyhenne on opettajatunnus.

Joissakin tapauksissa opettajatunnuksen alle on lisätty merkintä 4H tai 5H, mikä tarkoittaa poikkeuksellista keittiöpäivän pituutta, 4 tuntia tai 5 tuntia. Normaalisti keittiöpäivän pituus on 6 tuntia. Joidenkin opintojen kohdalla kuten esimerkiksi fysiikka ja kemia (FYKE) lyhyempi keittiöpäivä on perusteltu, koska työt ovat tuolloin lyhytkestoisia kokeellisia töitä.

LYHENTEITÄ

KIM	= opiskelijaravintola Kimara
OPINK	= opetusravintola Opinkulma
OPK	= opetuskeittiö
TO	= työssäoppiminen
TY	= työskentely tuotannollisessa keittiössä tai opetuskeittiössä
RATY	= työskentely ravintolakeittiössä
SKTY	= työskentely suurkeittiössä
TATY	= tarjoilijatyöskentely
PV	= asiakaspalvelu tuotannollisessa keittiössä

OPINNOISTA KÄYTETTÄVIÄ LYHENTEITÄ

AP	= Catering-alan asiakaspalvelu
ASPA	= asiakaspalveluosaaminen
ATK	= tietotekniikkaosaaminen
ELINTARV	= elintarvikeosaaminen
FYKE	= Fysiikka ja kemia
JUH	= Juhlatoiminnot
KANS	= Yhteiskuntatieto
KAPA	= Kahvila ja pikaruokapalvelut
KT	= Catering-alan keittiötoiminnot
KV	= kansainvälisyysosaaminen
LIIK	= Liikunta ja terveystieto
LRV	= Lounasruokien valmistus
MATEM	= Matematiikka
MRT	= Majoitus- ja ravitsemuspalveluissa toimiminen
ORIENT	= orientoivat opinnot
PMT	= Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot
RAVITSEMUS	= ravitsemusosaaminen
RET	= Ravintolan erikoisruokatoiminnot
RKT	= Ravintolan keittiötoiminnot
RP	= Ruokapalvelut asiakaskohteissa
RRV	= Ravintolaruokien valmistus
RVO	= ruoanvalistusosaaminen
SRT	= Suurtalouden ruokatuotanto
TAIDE	= Taide ja kulttuuri
TIETOT	= Tietotekniikka
TJP	= Tilaus- ja jakelupalvelut
TKH	= työ- ja keittiöhygieniosaaminen
TTRV	= Tilaus- ja teemaruokien valmistus
TYÖTURV	= työturvallisuusosaaminen
YRIT.TOIM.	= Yritystoiminnan perusteet
ÄID	= Äidinkieli
VAL2	= Juhlat – järjestäjänä ja vieraana-kurssi
VAL 3	= Väriä ja sommittelua ruokaan-kurssi
VAL 4 tai VAL 13	= Kylmät ruoat-kurssi
VAL7	= Bebestä Wrappiin
VAL 8	= Viini ja ruoka-kurssi
VAL10	= Toimipaikan jätehuolto
VAL11	= Harrasteliikunta
VAL12	= Toimipaikan omavalvonta
VAL14	= Ruokien asettelu ja koristelu-kurssi
2B/V3 tai 2C/V3	= Väriä ja sommittelua ruokaan-kurssi
2A/V4 tai 2B/V4 tai 2C/V4	= Kylmät ruoat-kurssi
3B/V7 tai 3C/V7	= Bebestä Wrappiin-kurssi

1 Johdanto

1.1 Tutkimuksen lähtökohdat

Raision seudun koulutuskuntayhtymän hotelli-, ravintola- ja catering-alan opetustoimen tehtävänä on tuottaa koulutettua työvoimaa hotelli- ja ravintolalalle sekä catering-alalle. Kyseiset alat ovat työvoimavaltaisia ja suhdanneherkkiä palvelualoja, joiden kehitys on vahvasti sidoksissa matkailuklusterin menestymiseen sekä yhteiskunnan taloudelliseen kehitykseen. Opetustoimen tehtävä oli entisajan teollisessa, ennakoitavassa yhteiskunnassa (raskaan modernissa) suhteellisen helppo, mutta tämän hetkessä jälkimodernissa (keveän modernissa) suhteellisen vaikea.

Yleiseurooppalaisen ammattitaitokeskustelun myötä on suomalaisessa elinkeinoelämän kentässä käyty enenevässä määrin keskustelua yleisistä ja erityisistä ammattitaitovaatimuksista. Yleiset valmiudet ovat nousemassa erityisiä ammattitaitovaatimuksia tärkeämmiksi. Tähän joukkoon kuuluvat globaali tulevaisuudenajattelu, erilaisuuden sietokyky ja ekologisuus, myös ihmissuhdeosaaminen sekä eettisyys saavat oman erityisen painotuksensa. Tämä merkitsee rutiinitöiden ja avustavien töiden vähentymistä ja arkipäivän luovuuden tulemistä tärkeämmäksi. Nämä yhteiskuntamme jatkuvasti uudistuvat työelämän ammattitaitovaatimukset asettavat erityisiä vaatimuksia koululaitokselle ja opettajille.

Opetushallituksen uudistuvat perustutkinnot ovat osa sopeutumista yhteiskunnan muutokseen. Opetushallituksen uudet Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintojen perusteet otetaan käyttöön elokuussa 2010 alkavassa koulutuksessa. Käytännössä perustutkintojen uudistustyö on koskenut tutkintojen opintojen muodostumista, rakennetta, tutkinnon osia, tavoitteita, arvioinnin kohteita ja arvioinnin kriteereitä. Tutkintoja uudistettaessa on lisäksi pyritty ennakoimaan ammattialojen tulevia ammattitaitovaatimuksia ja tältä pohjalta päivitetty perustutkintojen osaamisvaatimuksia.

Ruokapalvelualan tulevaisuudennäkymät vaikuttavat suorasti alan koulutuskenttään. Opetustoimen ennakointi muodostuu nykyaikana pitkälti verkostoitumisella, jolloin koulumaailman ulkopuolelta avautuu jatkuvasti uusia informaatiokanavia muutoksen ennakoimiseksi. Muutostrendien ja hiljaisten signaalien tunnistaminen ammatillisessa koulutuksessa on tärkeää. Oppilaitokset kouluttavat tulevaisuuden osaajia, joten koulutuskentän tulee strategiassaan kuulua tulevaisuuden tekijöihin. Kaikki mitä teemme koulutuksen eteen nyt, vaikuttaa tulevaisuuteen. Päämäärien ja tavoitteiden asettamisella on merkitystä, koska ne antavat tulevaisuuteen luotaavalle päätöksentekoprosessille vahvan pohjan.

Operatiivisella tasolla opetuksen järjestäminen on monimuotoinen kokonaisuus, jonka suunnittelussa on otettava huomioon mm. perustutkintojen perusteet, opiskelijat, opetukselliset näkökohdat, oppilaitoksen määrittämät tavoitteet, tilojen käytettävyys ja määrä sekä käytettävissä olevat tuntiresurssit.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on koulutuksen suunnittelun kentässä avata ja selvittää osastokohtaista operatiivisen suunnittelun toteutusta vuositason tasolla.

1.2 Työn tavoitteet, kehittämistyö ja rajaaminen

Opinnäytetyön tavoitteena on olla työelämälähtöinen strategista suunnittelua sekä toiminnan operatiivista suunnittelua tukeva selvitystyö, joka tarvittaessa voi toimia oppaana oppilaitoksen osastotason toimintaa suunnitteleville henkilöille. Tavoitteena on tutkimuksellisin keinoin kuvata osaston toimintamallit ja toimintaan vaikuttavat tekijät, jotka tuntemalla kuka tahansa voi suunnitella hotelli-, ravintola- ja catering-alan opetusta antavan osaston toimintaa operatiivisella tai strategisella tasolla. Opinnäytetyö on tapaustutkimus (Case study), jossa tutkitaan ja pyritään selittämään tiettyyn yhteisöön sidoksissa olevaa pientä joukkoa toisiinsa suhteessa olevia yksityiskohtaisia tapauksia (valintoja). (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2006, 125-126)

Opinnäytetyö on rajattu koskemaan Raision seudun koulutuskuntayhtymään kuuluvan Raision ammattiopiston ravintotalousosaston lukuvuosisuunnittelua sekä lukuvuosisuunnitteluun vaikuttavaa pohjatietoa.

Opinnäytetyön teoreettisena viitekehyksenä toimivat tulevaisuudentutkimuksen, strategisen ja operatiivinen johtamisen, oppimisympäristöajattelun sekä kasvatustieteen teoriat. Työn selvittävästä luonteesta johtuen taustateorioiden merkityksenä on havaintojen tukeminen, täsmentäminen ja avaaminen.

Tämä kehittämistyö muodostuu siitä, miten Raision ammattiopiston ravintotalousosaston hotelli- ravintola- ja catering-alan toimintaa voidaan suunnitella ja toteuttaa siten, että opiskelijoiden oppiminen ja oppimisen edellytykset toteutuvat yhdessä osaston tehokkaan toiminnan vaatimien resurssointien kanssa. Kehittämistyötä tukevat kysymykset, jotka nousevat toiminnan suunnittelun käytännön vaatimuksista ovat:

Mitä taustatietoa tarvitaan toiminnan suunnittelemiseksi?

Miten käytettävissä olevat resurssit vaikuttavat toiminnan suunnitteluun?

Minkälaisia suunnittelun toimenpiteitä voidaan hyödyntää osaston pitkän tähtäimen kehittämisessä?

Opinnäytetyön tarkoituksena ei ole olla tieteellistä perustutkimusta vaan toiminnan eli pitkälti hiljaisen tiedon aukikirjoittamiseen tähtäävää soveltavaa tutkimusta. Toiminnan aukikirjoittamisen myötä pyritään työssä luomaan ehdotuksia ja malleja tulevaisuuden operatiivista suunnittelua ja päätöksentekoa varten.

1.3 Teoreettiset viitekehykset

1.3.1 Kehittäminen ja tutkimuksellinen kehittämistoiminta

Kehittämistoiminta on keskeinen osa nykypäivän työelämää, on tarkastelukohteena sitten yksittäiset organisaatiot, alueet tai koko yhteiskunta. Erityisesti työn kehittämisen suuntaukset ovat vuosien kuluessa vaihdelleet. Rantasen ja Toikon mukaan yhtäältä on korostettu toimintojen tehostamista kiinnittämällä huomiota työprosesseihin ja työn kulkuun. Toisaalta heidän mukaansa tämän rationaalisen perinteen vastapainoksi on kehittynyt työn humanisoinnin perinne, joka korostaa inhimillisten tekijöiden ja vuorovaikutuksen merkitystä kehittämistoiminnassa. (Rantanen & Toikko 2009, 1)

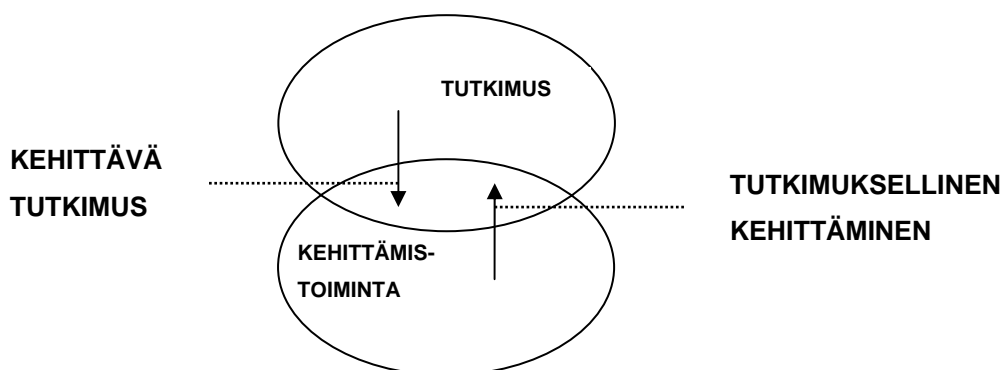
Kehittämisen prosessi ei etene ulkopuolisen ajattelun ja toiminnan tuloksena vaan siihen vaaditaan lukuisia osallisia. Kehittämistoiminta on sosiaalinen prosessi, joka edellyttää yhteisön jäsenten aktiivista osallistumista ja vuorovaikutusta. Kehittämistoiminta ei ole intresseistä vapaata, joten käsitys osallisuudesta ja osallistumisesta vaikuttavat oleellisesti kehittämistoiminnan luonteeseen. Kehittämistoiminnassa pyritään tuottamaan tietoa, mutta tiedon merkitys poikkeaa selkeästi tieteellisestä perustutkimuksesta. Kehittämistyön aikana tuotettu tieto on tyypillisesti käytännöllistä ja sen tehtävänä on tukea kehittämistä. (Toikko & Rantanen 2009, 89-113)

Taulukko 1. Kehittämistoimintaan liittyviä metodologisia kysymyksiä (Rantanen & Toikko 2009, 7) [viitattu 22.2.2010]

TIETOKÄSITYS	Korostammeko tieteellisesti luotettavaa tietoa? Minkä merkityksen annamme kokemustiedolle?
TODELLISUUS-KÄSITYS	Ymmärrämmekö todellisuuden yksiselitteiseksi ja mitattavissa olevaksi? Korostammeko todellisuuden monitulkintaisuutta?
INTRESSI	Kenen intressiä kehittäminen palvelee? Lähteekö kehittäminen hallinnon, toimijoiden vai kriittisestä näkökulmasta?
KEHITTÄMISEN LUONNE	Ymmärrämmekö kehittämisen suoraviivaisesti eteneväksi ja suunniteltavissa olevaksi projektiksi? Näemmekö Kehittämispöytäkirjan vaikeasti ennakoitavaksi ja jatkuvaa uudelleenarviointia edellyttäväksi?

Toikon ja Rantasen 2009 mukaan kehittämistoiminta voi olla myös tutkimuksellista, kun kehittämistyössä pyritään huolelliseen toiminnan tarkkailuun ja dokumentointiin, eli tutkimuksellisen aineiston tuottamiseen. Tutkimuksellisuus tarkoittaa toisaalta pyrkimystä arvioida ja jäsentää kehittämistoimintaa, siis kehittämistoiminnan eri mielenkiinnon kohteita ja vaiheita sekä sen tavoitteita ja tuloksia. Tutkimuksellinen kehittämistoiminta perustuu siihen, että tutkimus palvelee kehittämistä siten, että kehittämisessä hyödynnetään tutkimuksellista logiikkaa. Tämä korostaa tiedonkeruun systemaattisuutta, dokumentaation ja analyysin huolellisuutta sekä perusteltujen johtopäätösten läpinäkyvyyttä. Tutkimuksellinen kehittäminen tavoittelee sellaisia tuloksia, jotka ovat asetettavissa laajempaan keskustelukehykseen. Tutkimuksellisessa kehittämistoiminnassa ei ole siten kysymys pelkästään käytännön kysymysten ja ongelmien ratkaisusta. Toiminnan tavoitteena on tuottaa tietoa, josta voidaan keskustella yleisellä tasolla ja jota voidaan koetella uusissa ympäristöissä. (Toikko & Rantanen 2009, 156-157)

Rantasen ja Toikon mukaan voidaan puhua tutkimuksen ja kehittämisen rajapinnasta, jolloin tietyssä tilanteessa sama toiminta voi olla sekä tutkimusta että kehittämistä.



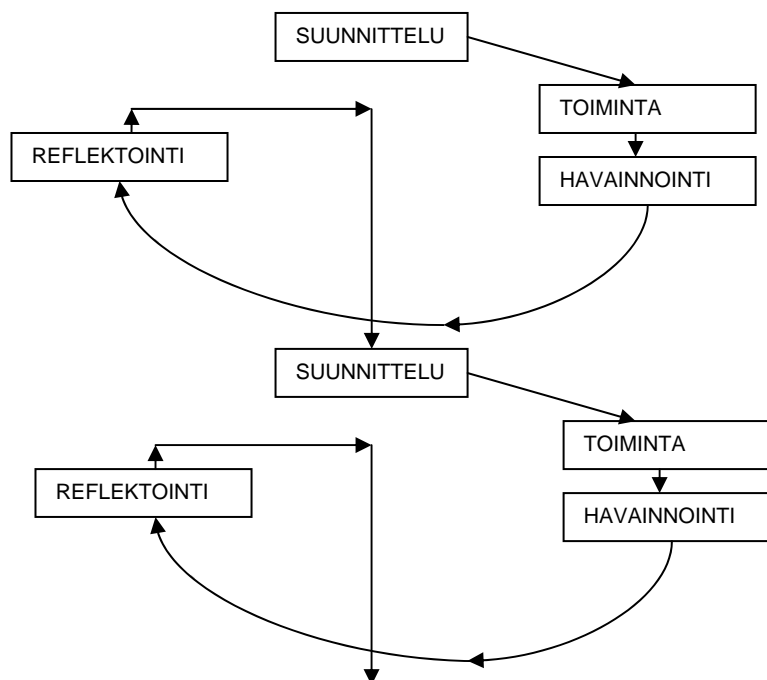
Kuvio 1. Tutkimuksen ja kehittämistoiminnan risteyspaikka (Toikko & Rantanen 2009, 21)

Tutkimuksellisessa kehittämistoiminnassa tiedon tuottamisella voidaan tavoitella myös toimijoiden oman asiantuntijuuden kehittämistä. Kehittymisen edellytyksenä on, että asiantuntijan toiminta perustuu tutkittuun tietoon ja kokemustietoon, joita sovelletaan tilannekohtaisesti reflektoiden. Toikon ja Rantasen mukaan reflektiiviselle ammatillisuudelle on ominaista paitsi työntekijän jatkuva itsearviointi ja oppiminen, myös kyky joustavaan ja räätälöityyn toimintaan erilaisissa elämäntilanteissa olevien ihmisten kanssa (Toikko & Rantanen 2009, 114)

Toiminnan syklisyys

Yhteisöjen ja organisaatioiden kehittämistoiminta ei aina etene suunnitelmallisesti ja loogisesti, vaan kysymys on hyvinkin muuntuvasta ja myös katkollisesta prosessista. Toimintaympäristöt ovat usein kompleksisia ja ennakoimattomia, jolloin kehittämisprosessi määrittyy tilannekohtaisesti tapahtumahetkellä. Käytännössä tämä tarkoittaa toiminnan reflektiivisyyttä, jolloin tapahtuu konkreettisen kehittämistoiminnan ja sitä analysoivan tason vuorovaikutusta. (Toikko & Rantanen 2009, 165) Tällöin kehittämisprosessin eteneminen voidaan esimerkiksi hahmottaa jatkuvana syklinä eli spiraalina,

jolloin kehittäminen koostuu suunnittelusta, toiminnasta, havainnoinnista ja reflektoinnista.



Kuvio 2. Toimintatutkimuksen spiraalimalli (Toikko & Rantanen 2009, 67)

Tutkimuksellinen kehittäminen voidaan edellisen mallin mukaisesti kuvata luonteeltaan reflektiivisenä toimintana, jossa prosessi etenee tilannekohtaisesti reagoiden kunkin hetken käytännön toiminnan ja reflektion väliseen jännitteeseen (Toikko & Rantanen 2009, 166)

1.3.2 Tulevaisuudentutkimus

Sirkka Heinosen mukaan tulevaisuudentutkimus väljästi ymmärrettynä on tiedollista pyrkimystä hahmottaa tulevaisuutta. Hänen mukaansa tiukasti ymmärrettynä tulevaisuudentutkimus on systemaattista toimintaa, joka kehittää tieteellisiä menetelmiä tulevaisuuden mahdollisten, todennäköisten ja toivottavien vaihtoehtojen selvittämiseen. (Heinonen 2009,3)

Pentti Malaskan mukaan tulevaisuudentutkimus nojaa empiirisesti kaikkien tieteitten tuottamaan tietoon ja muuhun inhimilliseen kokemustietoon ja ymmärrykseen tuoden tähän kokonaisuuteen oman erityisen lisänsä. Hänen

mukaansa tulevaisuudentutkimuksen erityistä luonnetta voidaan kuvata sanoilla visionäärinen, näkemyksellinen, arvorationaalinen merkityksiä antava tieto, jolla on merkitystä nykyhetkessä tulevaisuuden mahdollisuuksien ymmärtämisen ja tiedostamisen kannalta. Malaskan mukaan tulevaisuus on olemassa nykyisyydessä erilaisina mahdollisuuksina, joista mikään ei vielä ole määrätynyt aistein koettavaksi. (Vapaavuori & von Bruun 2003, 11)

Kamppinen, Kuusi & Söderlund 2003 mukaan tulevaisuudentutkimus on perustaltaan monitieteellistä – tavoitteena on luoda kattavia tulevaisuuteen luotaavia skenaarioita eli mahdollisia tulevaisuudenkuvien sarjoja, joissa todellisuuden eri puolet on otettu huomioon. Tulevaisuudentutkimuksen tehtävänä on erilaisten mahdollisten vaihtoehtojen ja niiden saavutettavuuden ehtojen kartoittaminen. Kysymyksenä on millaisilla päätöksillä ja toimenpiteillä voidaan mihinkin mahdolliseen vaihtoehtoon ja tavoitteeseen pyrkiä nykyisyydestä käsin. Tulevaisuuspolut, joilla eri tahtotiloihin voidaan päästä koostuvat vaihtelevista joukoista toimenpiteitä ja rajoitteita. Kuvattaessa ihmisyhteisöjen toimintaa, esimerkiksi ruokapalvelujen valintaa, skenaariot nousevat tyypillisesti esiin joko halutuimpina tai todennäköisimpinä tulevaisuudenpolkuina. Niissä tapauksissa joissa tulevaisuudelle on asetettu tietty haluttu tavoite skenaarioiksi muodostuvat ne pääasialliset tulevaisuuspolut, jotka vievät kohti haluttua tavoitetta. Tavoitehakuisuuteen liittyvät olennaisesti selkeät toimintasuunnitelmat ja strategiat. (Kamppinen ym. 2003, 25-31)

Kamppinen ja Malaska toteavat Tulevaisuudentutkimus – kirjassa, että tiedon tuottamisessa käytetään hyväksi kaikkia eri menetelmiä ja keinoja, joita tieteellisissä työskentelyssä on yleensä käytettävissä. Tieteellisen tiedon koko tietovaranto palvelee myös tulevaisuudentutkimuksen tietovarantona. (Kamppinen ym. 2003,100)

Kaivo-ojan mukaan tulevaisuudentutkimuksen tulevaisuuden tekeminen on yhdistetty erilaisten ennakointimenetelmien järjestelmälliseen käyttöön organisaatiossa tai yksilötasolla. Perusajatuksena on luoda

ennakointimenetelmien avulla perusteltu suunnitelma siitä, miten tulevaisuuden uhkien ja haasteiden suhteen toimitaan. (Kamppinen ym. 2003, 226)

Tulevaisuuden tutkimus on perusluonteeltaan monitieteellistä, tämän vuoksi tulevaisuudentutkimuksen menetelmiä on useita. Eri tulevaisuuden ilmiöiden tulkintatapoja voidaan käyttää samanaikaisesti, jotta varmistetaan tuotetun tiedon luotettavuus.

Trendit ja megatrendit muodostuvat suuntauksista. Trendejä ja megatrendejä tutkimalla saadaan tietoa kehityssuunnista ja muutoksen kaavoista eli sellaisista ilmiöiden piirteistä, joiden uskotaan voivan jatkua jollakin tunnetulla tavalla. Trendinä pidetään pitkän ajanjakson kuluessa tapahtuvaa tarkasteltavan ilmiön yleistä kehityssuuntaa. Kehityksen suuria aaltoja tai linjoja, joilla on tunnistettava ja selkeä taustallinen kokonaisuus sekä kehityssuunta kutsutaan megatrendeiksi. Megatrendin suuntaa ei voida määritellä pelkästään tarkastelemalla yksittäisiä toimijoita tai tekijöitä, vaan megatrendi on ilmiöiden ja tapahtumien laajempi kokonaisuus. Megatrendi sisältää useita erilaisia, jopa toisilleen vastakkaisia alailmiöitä ja tapahtumaketjuja. Vastakkaisista alailmiöistä huolimatta muodostuvalla kokonaisuudella voidaan nähdä kehityssuunta, jonka uskotaan jatkuvan samansuuntaisena myös tulevaisuudessa. (Vapaavuori ym. 2003, 321-325)

Driving force-ilmiöt ovat yhteiskunnan tai sitä laajemman tason ilmiöitä, jotka suuntaavat päätöksentekoa ja valintoja, mutta jotka eivät välttämättä jatku tulevaisuudessa samassa mielessä kuin trendit ja megatrendit. Driving force-ilmiöillä ei ole selkeää suuntaa, mutta siitä huolimatta nämä ilmiöt toimivat päätöksenteon ja valintojen taustalla, joko tietoisella tai tiedostamattomalla tasolla. Driving force-ilmiöt voivat olla erityisiä yhteiskunnassa, organisaatioissa tai yksittäisillä toimijoilla olevia aikaan ja tapoihin liittyviä perususkomuksia. Driving force-ilmiöitä ei useinkaan ilmaista ääneen tai kirjallisesti, eikä niitä myöskään kyseenalaisteta. Vallitsevan Driving force-ilmiön kyseenalaistaminen herättää usein paljon huomiota ja vastarintaa. (Vapaavuori ym. 2003, 317)

Tulevaisuuspolut eli skenaariot nousevat esiin kun tutkitaan, kuinka eri tahtotiloihin voidaan päästä. Skenaariotutkimuksen tehtävänä on erilaisten mahdollisten vaihtoehtojen ja niiden saavutettavuuden ehtojen kartoittaminen. Kysymyksenä on millaisilla päätöksillä ja toimenpiteillä voidaan mihinkin mahdolliseen vaihtoehtoon pyrkiä nykyisyydestä käsin. Kuvattaessa ihmisyhteisöjen toimintaa skenaariot nousevat tyypillisesti esiin joko halutuimpina tai todennäköisimpinä tulevaisuudenpolkuina. Niissä tapauksissa, joissa tulevaisuudelle on asetettu tietty haluttu tavoite skenaarioiksi muodostuvat ne pääasialliset tulevaisuuspolut, jotka vievät kohti haluttua tavoitetta. Tavoitehakuisuuteen liittyvät olennaisesti selkeät toimintasuunnitelmat ja strategiat. (Kamppinen ym. 2003, 25-31)

Learning Café-menetelmässä tieto ja kokemukset virtaavat vapaasti osallistujalta toiselle, tarkoituksena saada esille yhteisön kollektiivinen älykkyys dialogin eli vuoropuhelun kautta. Learning Café- menetelmä on helppo keino luoda yhteistä keskustelua organisaation ja yhteisön todellisten tilanteiden pohjalta tehtyjen kysymysten avulla. Menetelmä perustuu ajatukselle, että toimijoilla on jo valmiiksi se viisaus ja luovuus, joita tarvitaan päätöksenteossa. Tätä tietoa kutsutaan hiljaiseksi tiedoksi. Hiljainen tieto on henkilökohtaista, kontekstisidonnaista ja kokemuksiin perustuvaa aukikirjoittamatonta tietoa. Uuden tulevaisuutta luotaavan tiedon luomisessa on olennaista luoda vuorovaikutus kirjoittamattoman hiljaisen tiedon ja kirjoitetun eksplisiittisen tiedon välille. Tiedon luominen on yhteisöllistä ja tieto on saatava virtaamaan nimenomaan ihmisten välillä keskustelujen ja yhteisten kokemusten avulla. Yhteisöissä ja organisaatioissa tarvitaan hiljaisen tiedon vaihtamista, hiljaisen ja eksplisiittisen tiedon vaihtamista sekä eksplisiittisen teidon vaihtamista, jotta oppimista ja innovointia voi tapahtua. (Räihä 2004, 69-70)

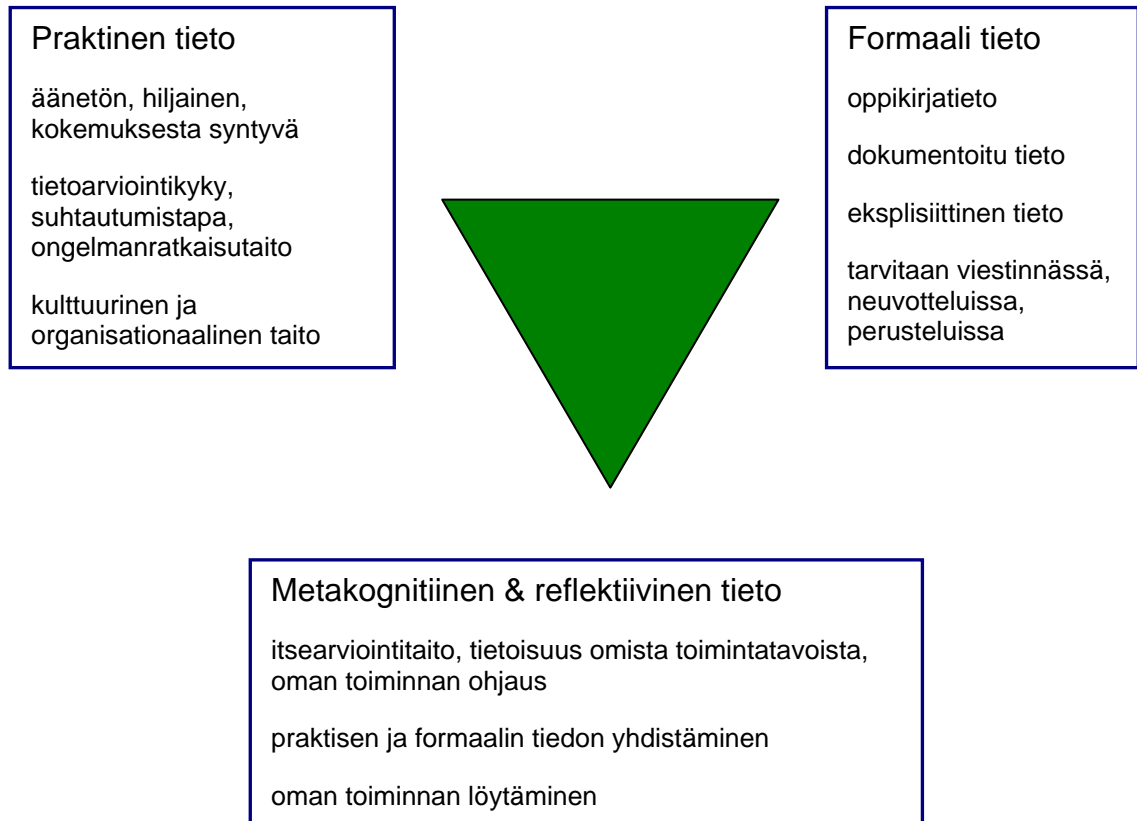
Onko tulevaisuuteen katsominen luotettavaa?

Metsämuurosen mukaan tulevaisuutta ennakoivan tutkimuksen luotettavuuden kriteeriä ei ole vielä olemassa, koska tiukasti ajatellen tulevaisuudentutkimus on luotettavaa silloin, jos se tuottaa paikkansa pitäviä tuloksia. (Metsämuuronen 2000, 2) Ketosta lainaten Heinonen toteaa ”Emme tiedä emmekä tule

tietämään tulevaisuudesta mitään ennen kuin se on muuttunut nykyisyydeksi.” (Heinonen 2009, 3) Tulevaisuudentutkimuksen arvo ei Metsämuurosen mukaan ole välttämättä siinä onko se totta vai tarua, vaan siinä miten kiinnostava tai vaikuttava itse tutkimus on. Perinteisessä tutkimuksessa reliabiliteetilla kuvataan sitä, kuinka yhteneviä ja toistettavia tulokset ovat. Metsämuuronen käsittelee erityisesti delfi-tekniikan luotettavuutta, mutta vastaavaa luotettavuuden arviointia voitaneen soveltaa myös muuhun tulevaisuudentutkimukseen esimerkiksi skenaariotyöskentelyyn. Delfi-tekniikan luotettavuutta voidaan testata muodostamalla kaksi rinnakkaista toisistaan riippumatonta asiantuntijaryhmää. Mikäli tätä kautta saatu tieto on samanlaista tai ainakin hyvin samanlaista voidaan todeta Delfi-tekniikan tuottaneen luotettavaa reliaabelia tietoa. Toisistaan riippumattomien ryhmien tai tiedontuottajien samaan aiheeseen kohdistuvien tulevaisuudentutkimusten päätelmien ollessa yhteneväisiä tai hyvin yhteneväisiä voidaan todeta, että on tuotettu luotettavaa, reliaabelia tietoa. (Metsämuuronen 2000, 6)

1.3.3 Hiljainen tieto

Hiljainen tieto mielelletään varsin usein käytännön ja kokemuksen kautta hankituksi. Tietoa pidetään hiljaisena, koska sitä on vaikea tai jopa mahdotonta pukea sanoiksi, se on itsestään selvää tietoa, jota on perinteisesti välitetty toimintapana työpaikoilla. Toisaalta tieto voi myös pysyä hiljaisena tarkoituksella, jolloin se on joko salaista tai pantattua tietoa, jota ei haluta jakaa muille. Hiljainen tieto saattaa merkitä myös omakohtaista persoonallista otetta työhön ja omaa yksilöllistä tapaa tehdä ja ajatella asioita. Tiedon kentässä hiljainen tieto sijoittuu pääsääntöisesti dokumentoimattomaan ei-formaaliin tietoon. Toom, Onnismaa & Kajanto 2008 mukaan ymmärrys hiljaisesta tiedosta sijoittuu asiantuntijatiedon osa-alueista erityisesti praktisen sekä metakognitiivisen ja reflektiivisen tiedon alueelle. (Toom ym. 2008, 264-265)



Kuvio 3. Hiljainen tieto osana asiantuntijatietoa (Toom ym. 2008, 264)

Toom ym. 2008 ovat käsitelleet kirjassaan Hiljainen tieto Rolfin käytännönläheistä analyysiä hiljaisesta tiedosta. Tässä analyysissä Rolf on muodostanut taulukon, jonka oikea puoli kuvaa hiljaiseen tietoon ja tietämiseen liittyviä käsityksiä suhteessa vasemman puolen ei-hiljaiseen tietoon.

Taulukko 2. Joitakin tieteellisessä ja yhteiskunnallisessa keskustelussa esiintyviä käsityksiä hiljaisesta tiedosta Rolfin esittämänä (Toom ym. 2008, 36)

EI HILJAINEN TIETO	HILJAINEN TIETO
teoria, formaalit mallit	kokemus
astrakti	konkreettinen
selittely	itse koettu
johdonmukainen ja irrelevantti	epämääräinen mutta relevantti
spseialisoitunut	diffuusi
tieteellinen	tieteellisen ulkopuolella
universaalisti validi	alueellisesti validi
kontekstivapaa	kontekstisidonnainen
analyyttinen	synteettinen
intersubjektiivinen	henkilöön sidoksissa
sana	toiminta
persoonaton, vastuuton	persoonallinen, moraalisesti kypsä
tutkimuskohteen manipulointi	empatia tutkimuskohtetta kohtaan
ankkuroitunut rationaalisuuteen	ankkuroitunut tunteisiin
objektiivinen havainnoija	osallistuva toimija
teknokraattinen	humanistinen
edistynyt optimisti	tradition perustuva skeptisismi
sosiaalinen insinööritaito	tradition äänen sensitiivinen ymmärtäminen
oppikirjojen välittämää	traditioiden välittämää
sääntöjen välittämää	esimerkkien välittämää
koulutuksen teknokraattisuus	mestari-oppipoikasuhde
mahdollista verbalisoida	mahdotonta verbalisoida
rationalismi	traditionalismi
selkeä	epäselvä
kriittinen avoimuus	luottamus pysyvyyteen
radikalisoiminen	säilyttäminen
nuorekas	vanhanaikainen
yleismaailmallisesti suuntautunut	paikallisesti ankkuroitunut

Rolfin jaottelussa todentuu hyvin havainnollisesti Toom ym. määritelmä hiljaisen tiedon sijoittumisesta praktisen, metakognitiivisen ja reflektiivisen tiedon alueelle.

Mentorointi, hiljaisen tiedon siirtämistä

Toom. ym 2008 mukaan mestari oppipoikasuhdetta, mentorointisuhdetta käsittelevissä tutkimuksissa esiintyy hiljaisen tiedon käsitteiden määrittäviä. (Toom ym. 2008, 34) Nykysuuntauksen mukaisesti mentorointia ei ymmärretä yksisuuntaisena ohjauksena, vaan se tulkitaan enemmän vuoropuheluksi, keskusteluksi tai dialogiksi. Tällöin konstruktivistisesta näkökulmasta mentorointi eli hiljaisen tiedon siirto on vastavuoroista ajatusten vaihtoa ja tiedon yhteistä rakentamista, jossa molemmat osapuolet oppivat. (Toom ym. 2008, 204-205)

Yhteiskunnan nopeassa muutoksessa asiantuntijuuden säilyttäminen edellyttää ihmisiltä jatkuvaa itsensä kehittämistä ja identiteetin muuttamista. Organisaatiot muuttuvat ja työ muuttuu, joten jokaisen työssä käyvän on jatkuvasti omaksuttava uudenlaisia taitoja ja näkökulmia. Työntekijöiden oletetaan ohjautuvan tuloksellisesti ja toteuttavan työnsä itsenäisellä työotteella. Tämä ei kuitenkaan Toom ym. 2008 mukaan tarkoita, etteikö kokemuksen siirtoa kuitenkin kannattaisi tehdä. Se kuvaa kuitenkin sitä vaikeutta, joka kokemuksen siirtämiseen liittyy aikana, jolloin sosiaalisen muistin merkityksellisyys on entistä lyhyempi. Yksilön itseohjautuvuutta korostavan toimintatavan rinnalla organisaatioilla on kaikesta huolimatta huomattava tarve siirtää kokemuksia yli funktioiden ja organisaatiotasojen. Olennaista on miten organisaatiossa oleva hiljainen tieto saadaan esille. (Toom ym. 2008, 229-230)

Kokemuksen kautta käsitteelliseltä tasolta automaattisiksi prosesseiksi

Know how eli toiminnallinen tietotaito liittyy niihin kokemuksen rinnalla syntyviin automatisoituneihin toimintamalleihin ja rutiineihin, joiden varassa asiantuntija voi kehittää sekä älyllisiä että motorisia taitojaan. Automatisoitumisen myötä toimintaprosessin osavaiheet menettävät yksilölle kokonaisuudessa merkityksensä ja tiedon voidaan siten katsoa muuttuneen yksilön hiljaiseksi tiedoksi.

Asiantuntijoiden tiedon katsotaan muodostuvan kolmesta tasosta:

- automaattisten operaatioiden taso
- sääntötaso
- käsitteellisen tiedon taso

Samalla kun korkeampia tasoja eli sääntötasoa ja käsitteellisen tiedon tasoa voidaan tarkoituksellisesti ohjata, automaattisten operaatioiden taso perustuu mallien ja päätelmien automaattiseen viriämiseen. Tämän pohjalta Toom ym. 2008 toteavat hiljaisen tiedon muuntuvan kokemuksen myötä käsitteelliseltä ja kielelliseltä tasolta automaattiseksi prosessiksi, joka mahdollistaa vakaan suorituksen kaikissa olosuhteissa. Asiantuntija pystyy siten vaativassa ongelmanratkaisutilanteessa tarvittaessa käsittelemään kulloiseenkin tapaukseen sidoksissa olevaa käsitteellistä tietoa. (Toom ym. 2008, 64-65)

1.4 Opinnäytetyön rakenne

Opinnäytetyön ensimmäinen vaihe keskittyy teoreettisen viitekehyksen eli kehittämisen ja tutkimuksellisen kehittämistoiminnan, tulevaisuudentutkimuksen sekä hiljaisen tiedon aukikirjoittamiseen kirjallisuuden avulla. Seuraavassa vaiheessa kuvataan kohdeorganisaation toimintaa, erityisesti Raison ammattiopiston ravintaloulosaston toimintaa.

Opinnäytetyössä on kuvattu kirjallisuuskatsauksen ja kirjallisuuteen perehtymisen avulla lukuvuoden suunnittelun kontekstia eli faktaa. Suunnittelun konteksti on sitä hiljaista tietoa joka sisältyy asiantuntijan osaamiseen, mutta jota harvoin kuvataan sanoin tai kirjallisessa muodossa. Tavoitteena on tältä osin koota ja aukikirjoittaa kirjallisuuden kautta suunnittelussa tarvittavaa hiljaista tietoa.

Tutkimuksen neljäs vaihe koostuu lukuvuoden suunnittelusta, jossa todentuu suunnitelmien muodossa se hiljainen tieto, jota on kuvattu kirjallisuuteen perehtymisen avulla. Käytännössä tämä tarkoittaa taustalla olevan teoreettisen viitekehyksen sekä suunnittelun kontekstin jatkuvaa vuorovaikutusta suunnitteluprosessin kanssa siten, että suunnitteluprosessin tuloksena on toimiva lukuvuosisuunnitelma.

Työn lopuksi suunnittelutyöstä muodostettujen johtopäätösten pohjalta laaditaan ehdotelma lukuvuoden suunnittelun kehittämiseksi.

2 Kohdeorganisaatio

Opinnäytetyö kohdentuu Raision ammattiopiston ravintotalousosaston toiminnan suunnitteluun. Raision ammattiopisto on Raision seudun koulutuskuntayhtymän ylläpitämä monialainen ammatillinen oppilaitos.

2.1 Raision seudun koulutuskuntayhtymä

Raision seudun koulutuskuntayhtymä (Raseko) on Maskun, Mynämäen, Naantalin, Nousiaisien, Raision ja Ruskon kuntien omistama ammatillisen koulutuksen kuntayhtymä. Raision seudun koulutuskuntayhtymän tehtävänä on perussopimuksen mukaisesti järjestää jäsenkuntiensa puolesta ammatillisista koulutusta alueen tarpeisiin. Tavoitteena on antaa kuntayhtymän alueen nuorille ja aikuisille yhteiskunnan, työelämän sekä niiden kehittymisen ja jatko-opintojen edellyttämät riittävät valmiudet tiedoissa, taidoissa ja asenteissa. Toiminnassa ja tavoitteiden saavuttamisessa korostetaan seuraavia arvoja; osaaminen, yhteistyökyky, elämänläheisyys, yritteliäisyys, inhimillisyys ja vastuuntunto. (Raseko 2006b)

Taulukko 3. Raision seudun koulutuskuntayhtymän oppilaitokset

OPPILAITOS	Perustutkintojen opiskelijat (20.9.2009)
Raision ammattiopisto	645
Naantalin ammattiopisto	263
Raision kauppaopisto	260
Raision aikuiskoulutuskeskus Timali (aikuisten perustutkinto)	61
Yhteensä	1229

Raision seudun koulutuskuntayhtymään kuuluvan Raision oppisopimustoimiston järjestämässä oppisopimuskoulutuksessa, perustutkintoihin johtavassa koulutuksessa on 266 opiskelijaa ja ammatillisessa lisäkoulutuksessa 317 opiskelijaa. (Raseko 2009) [viitattu 28.2.2010]

Opetusministeriön vahvistaman koulutustehtävän puitteissa Raision seudun koulutus-kuntayhtymän nuorisoasteen koulutusalat ovat:

Naantalin ammattiopisto

- matkailu-, ravitsemis- ja talousala
- sosiaali-, terveys- ja liikunta-ala

Raision ammattiopisto

- tekniikan ja liikenteenala
- matkailu- ravitsemis- ja talousala

Raision kauppaopisto

- kaupan- ja hallinnonala

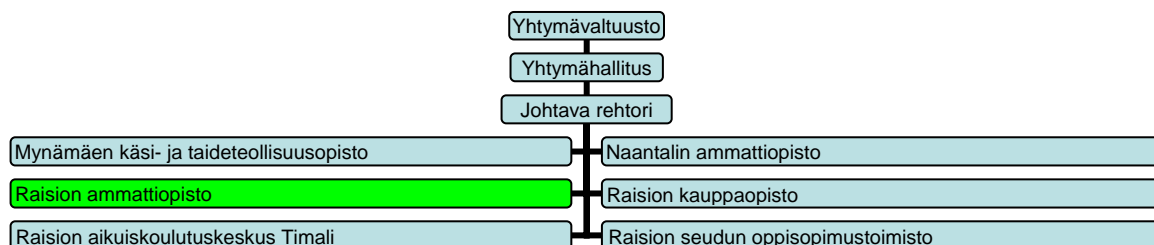
Raision aikuiskoulutuskeskus Timalilla on järjestämissopimus seuraavissa tutkinnoissa:

- Liiketalouden perustutkinto, merkonomi
- Tietojenkäsittelyn perustutkinto, datanomi
- Tietojenkäsittelyn erikoisammattitutkinto
- Tietojenkäsittelyn ammattitutkinto
- Sihteerin ammattitutkinto
- Taloushallinnon ammattitutkinto
- Catering-alan perustutkinto
- Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto
- Ravintolakokin ammattitutkinto
- Tarjoilijan ammattitutkinto
- Suurtaloukokin ammattitutkinto
- Myynnin ammattitutkinto
- Markkinointiviestinnän ammattitutkinto

(Raseko 2006b)

Toisen asteen ammatilliseen koulutukseen tulevat opiskelijat ovat pääosaltaan 16-vuotiaiden ikäluokkaa. Raision seudun koulutuskuntayhtymän toisen asteen oppilaitoksien hakijamäärätavoitteena on, että niihin ensisijaisesti hakeutuvien määrä vastaisi 42 % kuntayhtymän 16-vuotiaiden määrästä. (Raseko, Toiminta- ja taloussuunnitelma vuosille 2007-2009) Jäsenkuntien 16-vuotiaiden määrä on ennusteiden mukaan kasvava vuoteen 2012 asti, jonka jälkeen ikäluokka tulee

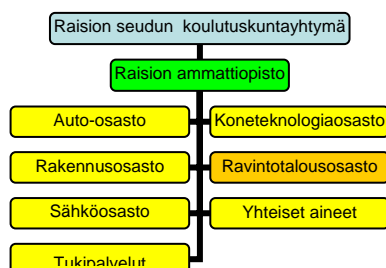
pienentymään. Ennusteet saattavat kuitenkin muuttua mm. alueellisen muuttoliikkeen vuoksi (Raseko 2009)



Kuvio 4. Raision seudun koulutuskuntayhtymä (Raseko) organisaatiokaavio

2.2 Raision ammattiopisto

Raision ammattiopisto on Raision seudun koulutuskuntayhtymän ylläpitämä monialainen ammatillinen oppilaitos, jossa opiskelee 645 opiskelijaa (laskentapäivän 20.9.2009 mukaan). Henkilökuntaa Raision ammattiopistossa on noin 70.



Kuvio 5. Raision ammattiopiston (Rao) organisaatiokaavio

Koulutusaloja Raision ammattiopistossa on kaksi; tekniikan- sekä matkailu-, ravitsemis- ja talousalan koulutusalat. Osastoja oppilaitoksessa on kuusi, viisi osastoista vastaa ammattialaan kuuluvasta ammatillisesta koulutuksesta. Äidinkielen, kielten ja liikunnan opettajat toimivat yhteisten aineiden osastona. Osastojen toiminnan käytännön järjestelyistä vastaa ammattialakohtainen koulutuspäällikkö.

Oppilaitoksen tukipalveluihin kuuluvat kiinteistöhoito, logistiikka, opiskelijahuolto, ruokapalvelut, tekniset palvelut ja toimisto toimivat suoraan oppilaitoksen rehtorin alaisena tukipalvelut yksikkönä. (RAO 2009a)

2.3 Ravintotalousosasto

Ravintotalousosaston toimenkuvana on antaa opiskelijoille monipuoliset valmiudet HotRaCa-alan erityyppisten ateriapalveluja sekä kahvilapalveluja tuottavien palveluyritysten ja palveluorganisaatioiden ruokatuotanto- ja asiakaspalvelutehtäviin.

Ravintotalousosastolla on yhdeksän opetusryhmää, joissa opiskelijoita on yhteensä noin 128 opiskelijaa / vuosi (vuosien 2000 – 2010 laskentapäivien keskiarvo). Viimeisen kymmenen vuoden aikana korkein opiskelijamäärä on ollut 20.9.2002 142 opiskelijaa ja alhaisin 20.1.2009 115 opiskelijaa. Luokissa on siten keskimäärin 14 opiskelijaa. Osastolle on otettu vuosittain kolme aloitusryhmää. Vuoden 2010 perustutkintouudistuksen myötä kaikki tulevat opiskelijat opiskelevat 1.8.2010 alkaen kokon koulutusohjelmassa. Osaston henkilöstön muodostavat yhdeksän opettajaa sekä välillisesti suurkeittiö Kimarassa työskentelevä henkilöstö.

Opetustoimen henkilöstö

Ammatillisessa koulutuksessa säädetään kelpoisuusvaatimukset erikseen ammatillisten opintojen opettajille, yhteisten opintojen opettajille, opinto-ohjaajille ja erityisopetusta antaville opettajille. Asetus opetustoimen henkilöstön kelpoisuusvaatimuksista 986/1998.

Asetuksen 13§:n 1 momentin mukaan ammatillisten opintojen opetusta on kelpoinen antamaan henkilö:

- A. joka on suorittanut soveltuvan ylemmän korkeakoulututkinnon tai soveltuvan ammattikorkeakoulututkinnon tai, jollei mainittuja soveltuvia tutkintoja ole, koulutuksen järjestäjän päättämää opetustehtävää vastaavan alan korkeimman tutkinnon
- B. joka on suorittanut vähintään 35 opintoviikon laajuiset opettajan pedagogiset opinnot

Ravintotalousosaston kaikki opettajat täyttävät asetuksen edellyttämät opetustoimen henkilöstön kelpoisuusvaatimukset. Osaston opettavat ovat aktiivisesti osallistuneet opetushenkilöstön täydennyskoulutukseen mm.

- työpaikkaohjaajakoulutus (Turun ammatti-instituutti 2001-2003)
- hygieniaosaamistestit / Hygieniapassi
- nuorisoasteen näyttökoulutus (AEL 2004-2005 ja Turun ammatti-instituutti 2006)
- ammattikorkeakouluopinnot (Restonomi AMK)
- erityisopettajaopinnot (HAMK)
- erityisopetus (Haaga-Helia AMK, Vaskooli-, ym. projektit)
- opiskelijahuolto
- päihdehuolto
- ammattitaito- ja kilpailuvalmennus (HAMK, AKVA-koulutus)

2.3.1 Ammatilliset opinnot, erityisopetus ja tukiopetus

Perustutkinnon perusteiden uudistuksen myötä osaston opiskelijat opiskelevat kaksi vuotta yleisiä ammattiopintoja. Kolmas opiskeluvuosi koostuu ammattialan sisäisistä erikoistumisopinnoista. Erikoistumisopintoja on mahdollista opiskella, joko catering-alan ruoanvalmistukseen painottavalla luokalla, ravintolan ruoanvalmistukseen painottavalla luokalla tai palvelua painottavalla luokalla. Valinnat erikoistumisopintoihin tehdään toisen opiskeluvuoden aikana. Perustutkinnon perusteiden uudistumisen hyvästä tiedottamisesta johtuen on osaston opetusta voitu sopeuttaa vastaamaan tulevia muutoksia, mikä tarkoittaa käytännössä melko vähäisiä muutoksia itse opetustoiminnassa.

Taulukko 4. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan linjojen piirteet (RAO 2009b)

SUURTALOUS PAINOTTEINEN LINJA	PALVELU PAINOTTEINEN LINJA	RAVINTOLA PAINOTTEINEN LINJA
<p>Suurtalouteen suuntautunut kokki työskentelee erityyppisissä catering-alan yrityksissä. Näitä voivat olla yrityksissä toimivat henkilöstöravintolat, koulujen, päiväkotien ja sairaaloiden keittiöt sekä lounasravintolat. Kokki vastaa ruokien valmistamisesta joko yksin tai ryhmässä, paikan luonteesta riippuen. Ruokien valmistamisen ohella elintarvikehygienian, suurtalousteknologian, ravitsemuksen ja taloudellisen työskentelyn osaaminen ovat kokin työssä tärkeitä taitoja. Tarvittaessa suurtalouteen suuntautunut kokki osallistuu myös ruokalistasuunnitteluun ja asiakaspalveluun.</p>	<p>Palveluun suuntautunut kokki työskentelee catering-alan yrityksissä, mutta tehtävät keskittyvät enemmän asiakaspalveluun sekä kahvila- ja pikaruokatuotteiden valmistamiseen. Työpaikkoin voivat olla yrityksissä toimivat henkilöstöravintolat, koulujen, päiväkotien ja sairaaloiden keittiöt, lounasravintolat, kahvilat sekä hampurilais- ja fast food-ravintolat. Myyntilinjaston hoito, linjastoon tulevien tuotteiden valmistus ja esille laitto sekä myyntityö ja kassatoiminnot kuuluvat palveluun suuntautuneen kokin tehtäviin.</p>	<p>Ravintolaan suuntautuneen kokin työpaikkoja ovat eri liikeideoin toimivat hotelli- ja ravintola-alan yritykset. Kokin työpaikkoina voivat yhtä hyvin olla etnisen ravintolan kuin huipputason gourmet-ravintolan keittiöt. Kokki vastaa ravintolan ruokien valmistamisesta ja esille laitosta joko yksin tai ryhmässä paikan luonteesta riippuen. Ruokien valmistamisen ohella taloudellinen toiminta ja elintarvikehygienian osaaminen ovat kokin työssä tärkeitä. Tarvittaessa ravintolaan suuntautunut kokki osallistuu myös ruokalistasuunnitteluun ja asiakaspalveluun. Ravintolan keittiössä työ vaihtelee kevyestä keskiraskaaseen ja edellyttää sopeutumista vaihteleviin työaikoihin ja kiireiseen työtahtiin.</p>

Ammatillisen erityisopetuksen tavoitteena on, että opiskelija

- saavuttaa sellaisen ammatillisen pätevyyden, joka auttaa työllistymistä ja työssä menestymistä
- saa mahdollisuuksia täydentää pätevyyttä oman alan jatko-opinnoilla ja
- kehittää yhteiskunnan jäsenenä tarvittavia perustietoja ja taitoja sekä elämänhallinnan valmiuksia

Koulutuksellinen tasa-arvo syntyy, kun koulutus antaa kaikille yhdenvertaiset mahdollisuudet sijoittua yhteiskuntaan. Erityisopetuksen avulla turvataan mahdollisuus opiskelijan itsensä kehittämiseen, kasvuun ja oppimiseen omista edellytyksistä ja elämäntilanteesta lähtien. Erityisopetuksen tehtävänä on nuoren henkilökohtaisista tarpeista lähtevän oppimisen ja kasvun turvaaminen

sekä sen edistäminen. Erityistä tukea tarvitsevien opiskelijoiden tukitoimien järjestäminen on kaikkien opettajien yhteistyötä. Siksi jokaisella opettajalla tulee olla perustiedot yleisimmistä oppimista vaikeuttavista tekijöistä, opiskelijoiden tarvitsemista tukitoimista sekä riittävät valmiudet ottaa ne huomioon opetuksessaan. (Raseko 2006a)

Hotraca-alan erityisopetuksen ammatilliset tavoitteet ovat samat kuin vastaavassa muussa ammatillisessa koulutuksessa. Tavoitteita voidaan kuitenkin opiskelijan edellytysten perusteella mukauttaa joko kokonaan tai vain osittain joidenkin opintokokonaisuuksien osalta. Lukusuunnitelman modulaarinen rakenne antaa hieman paremman mahdollisuuden opiskeluun henkilökohtaisten edellytysten mukaisesti.

Ravintotalousosastolla erityisopetusta järjestetään siten, että opiskelijat ovat samoissa ryhmissä muiden opiskelijoiden kanssa. Tämä asettaa opetukselle ja opetuksen suunnittelulle erityisiä haasteita. Kaikilta osin ei osasto pysty näihin haasteisiin vastaamaan. Näiltä osin pyritään mahdollisimman aikaisessa vaiheessa neuvottelemaan opiskelijan siirtämisestä Naantalın ammattiopiston pienryhmään. Useissa tapauksissa siirtyminen Naantalın pienryhmään ei ole onnistunut, vaan opiskelija on katsonut paremmaksi jättäytyä koulutuksen ulkopuolelle hakemalla keskeyttämisluvan tai eroamalla oppilaitoksesta.

Opiskelijaa, joka on tilapäisesti jäänyt opinnoissaan jälkeen, autetaan vaikeuksien tason ja määrän mukaan tukiopetuksella. Tukiopetuksen tarpeen arvioi ensisijaisesti aineenopettaja.

2.3.2 Sisäinen palvelutoiminta

Raision ammattiopiston ravintotalousosastolle on osoitettu hoidettavaksi Raision ammattiopiston ruokatuotanto. Ruokatuotanto jakaantuu oppilaitoksen sisäiseen palvelutoimintaan sekä ulkopuolisille asiakkaille suunnattuun lounasravintolatoimintaan ja myymälätoimintaan.

Ravintotalousosasto vastaa opiskelijaravintola Kimaran toiminnasta. Opiskelijaravintola Kimaran tavoitteena on tukea opetustoimintaa sekä valmistaa ja tarjoilla opiskelijaravintola Kimarassa opiskelijoiden päivittäinen ateria ja välipala. Rakennusosaston kolmannen vuosikurssin kahden opetusryhmän osalta ateria ja välipala on toimitettu syksystä 2001 lähtien päivittäin rakennustyömaalle ja nyt kaikille rakennusosaston ryhmille niiden työmaapäivinä. Rakennustyömailla ruokailevien määrä saattaa nousta jopa yli 70 henkilöön päivässä. Työmaille lähetettävien ruokien annoskokoja kasvatetaan kylmänä vuodenaikana.

Kimarassa tehdään vuositasolla noin 95.000 ateriaa, joiden on vastattava vähintään kolmasosaa normaalin opiskelijan opiskelupäivänä tarvitsemasta ravintosisällöstä. Oppilaitoksen opiskeljarakenne on vahvasti miesvaltainen, mikä lisää valmistettavan ruoan määrää merkittävästi, todellisuudessa valmistettavan ruoan määrä vastaa vuositasolla noin 130.000 - 140.000 annosta verrattuna normaaliin henkilöstöravintolaan.

Opiskelijaravintola Kimara tarjoaa catering-alan perustutkinnon opiskelijoille erinomaisen mahdollisuuden opiskella opettajan ohjauksessa ammattialan käytäntöjä. Tällä hetkellä, erityisesti ryhmäkooltaan pienten kolmansien luokkien kohdalla Kimara on ennemminkin kiireinen työpaikka kuin rauhallinen oppimisympäristö.

Lounaan ohella opiskelijoille tarjotaan iltapäivällä myös maksuton välipala. Tällä lisäedulla helpotetaan erityisesti kuntayhtymän reuna-alueiden opiskelijoiden pitkää kotimatkaa ja koulupäivää. Välipaloja Kimarassa tehdään vuositasolla noin 29.000.

Ravintotalousosasto huolehtii myös henkilöstön iltapäiväkahvien tarjoilusta.

Kimaraan palkatun henkilöstön muodostavat kolme ohjaavaa suurtaloukokkia ja keittiöapulainen:

- ruoanvalmistusvastuullinen
 - ruoanvalmistus, dieetit, tiski
- asiakaspalveluvastuullinen
 - henkilöstön tarjoilutila, opiskelijoiden välipala, talon sisäiset tarjoilut
- varastovastuullinen
 - osaston elintarvike-, pakkaustarvike- ja puhdistusaineostot
- keittiöapulainen
 - rakennuksille menevä ruokailu, opiskelijoiden välipala, talon sisäiset tarjoilut (tarvittaessa)

2.3.3 Maksullinen työtoiminta

Maksullisen työtoiminnan nettotulostavoite, joka koostuu pääasiassa Opinkulman, aamupalakahvion, henkilöstön ateriapalvelujen ja myymälän tuotosta on noin 5.000 euroa / vuosi. Koska oppilaitoksen kohdalla on ensisijaisesti kyse opetustoiminnasta, on asetettu tavoite muodollinen. Maksullisen työtoiminnan tarkoituksena on kattaa osastolle opetustoiminnasta aiheutuvat raaka-ainekulut. Maksullisen työtoiminnan avulla on opiskelijakohtaisten harjoitteiden määrä voitu pitää huomattavan korkeana ja näin taata opiskelijoiden mahdollisuus hyvään oppimiseen.

Aamupala

Tavallisuudesta poikkeavana palvelumuotona ravintotalousosasto ylläpitää opiskelijaravintola Kimarassa ammattiopiston opiskelijoille tarkoitettua ”aamupala-kahviota”. Kahviosta opiskelijat saavat omakustannushintaan ostaa kahvia, mehua ja sämpylöitä. Palvelu on osoittanut tarpeellisuutensa ja saanut erittäin suuren suosion. Vuositasolla aamupalakahviossa on kävijöitä noin 15.000.

Opetusravintola Opinkulma

Ravintotalousosasto vastaa opetusravintola Opinkulman toiminnasta. Opinkulma toimii koulupäivinä alueen yrityksille ja yhteisöille tarkoitettuna lounasravintolana.

Ravintolatoiminnan tavoitteena on luoda hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon opiskelijoille mahdollisuus harjoitella asiakaspalvelutilanteita opettajan ohjauksen alaisena. Ravintolatoiminnan taloudellisena tavoitteena ei ole voiton maksimointi, vaan osaltaan ravintotalousosaston maksullisen palvelutoiminnan tukeminen. Tehokas oppiminen ja taloudellinen työskentely kulkevat kuitenkin käsi kädessä.

Opetusravintolassa työskentelevät ensisijaisesti hotelli- ja ravintola-alan perustutkinnon 3- ja 2- luokan opiskelijat. Ensimmäisen luokan opiskelijat ovat ravintolavastuussa vasta kevätlukukauden loppupuolella.

Henkilöstön ateriapalvelut

Ravintotalousosasto huolehtii ammattiopiston henkilöstön aamupäiväkahvin ja lounaan valmistamisesta ja tarjoilusta. Henkilöstön ateriapalvelut ovat osa Kimaran työtoimintaa. Vuositasolla henkilöstön lounaita valmistetaan noin 7.000. Henkilöstön aamupäiväkahveja ja iltapäiväkahveja tarjotaan hieman henkilöstölounaita enemmän. Tämän lisäksi ravintotalousosasto huolehtii kuntayhtymän ja ammattiopiston vieraiden ruoka- ja kahvitarjoiluista.

Myymälätoiminta

Ravintotalousosasto huolehtii myös oppilaitoksen myymälästä, jossa myydään osaston opiskelijoiden valmistamia tuotteita.

Myymälän toiminnan tuottavuus on pitkälti riippuvainen opetuskeittiöissä valmistettujen tuotteiden laadusta. Oppimistilanteessa tehtyjen tuotteiden laatu ei välttämättä vastaa määriteltyä perushintaa, vaan tuotteen hinta on suhteutettava opiskelijatyön laatuun.

3 Faktaa, suunnittelun konteksti

3.1 Yleiset ja alueelliset osaamistarpeet

Opetusministeriön julkaiseman koulutuksen tutkimus ja kehittämissuunnitelman mukaan yritysten sopeutuminen kilpailuun ja muutokset tuotantotavoissa ovat aiheuttaneet muutoksia työvoiman tarpeessa. Yritysten kilpailukykyä on pyritty kasvattamaan tehostamalla tuottavuutta vähentämällä suorittavan tason työtä tuotanto- ja palveluprosesseissa. Yritysten, kuten myös julkisyhteisöjen tavoitteita on osin pyritty saavuttamaan osaamisrakenteiden muutoksilla. Ammattirakenteen ja ammattien muuttumisen intensiteetti onkin aiheuttanut merkittäviä haasteita osaamisen ja työpaikkojen kohtaannolle. Kohtaantongelmaa korostaa entisestään se, että muutokset työmarkkinoilla koskevat myös toimenkuvien muuttumista ammattien sisällä ja ammattien tehtäväsisällön muuttumista. Yleiseksi vaatimukseksi on muodostunut osaamisen laaja-alaisuus ja siirrettävyys toisiin tehtäviin. Yhteen työpaikkaan tai työtehtävään sidottu osaaminen ei jatkossa tule riittämään. (OPM 2008, 13)

Ammatillisen koulutuksen ja sen laadun merkitys on yhteiskunnalle suuri, koska käytännössä ammatillinen koulutus tuottaa perusosaamisen hallitsevan työvoiman työelämän tarpeisiin. Millaisia osaajia ammatillinen koulutus tuottaa on merkittävä kysymys yritysten, yhteisöjen ja yhteiskunnan kannalta.

On tärkeää, että järjestelmä tuottaa tarvittavan ammattitaidon ja perusosaamisen hallitsevia ammattilaisia juuri niihin tehtäviin, joissa työntekijöitä tarvitaan. (Salakari 2009, 140)

Elinkeinoelämän keskusliiton Palvelut 2020 loppuraportin mukaan osaavan henkilöstön saatavuus ja riittävyys nähdään kaikilla palvelutoimialoilla uhkakuvana positiiviselle tulevaisuuskehitykselle. Varsinkin toisen asteen koulutuksen saaneista ammattiosaajista tulee kautta linjan pulaa suurten ikäluokkien siirryttyä eläkkeelle. (EK 2006, 62) Elinkeinoelämän keskusliitto toteaa lisäksi, että ammattialalle siirtyvältä henkilökunnalta vaaditaan tulevaisuudessa sellaista ammattitaitoa, jonka saavuttaminen edellyttää

vähintään ammatillisen perustutkinnon suorittamista (EK 2005, 46-47) Hanhijoki, Kantola, Karikorpi, Katajisto, Kimari & Savioja kirjan Koulutus ja työvoiman kysyntä 2015 mukaan Opetushallituksen ennakkoinnissa on asetettu tavoitteeksi vuodelle 2015, että alalle palkattavista uusista työntekijöistä ainoastaan 5% olisi vailla toisen asteen ammatillista perustutkintoa (Hanhijoki ym. 2004, 163)

Varsinais-Suomen työvoima ja elinkeinokeskus eli Varsinais-Suomen TE-keskus on julkaissut ravintolapalvelualan työvoiman ja koulutuksen tarvetutkimuksen vuonna 2007. Tutkimuksen pohjaksi tehtiin SWOT-analyysi, jossa arvioitiin alueen ravintolapalvelualan vahvuuksia, heikkouksia, mahdollisuuksia ja uhkia.

Taulukko 5. Varsinais-Suomen ravintolapalvelualan SWOT-analyysi (Myllylä 2007, 35 mukailen) [viitattu 4.11.2009]

<p>VAHVUUDET</p> <p>Hyvät ja puhtaat raaka-aineet lähellä</p> <p>Erlaisia toimipaikkoja ja ravintoloita</p> <p>Oppilaitosten ja yritysten välinen toimiva yhteistyö ja kaikki asteet kattava koulutusjärjestelmä</p> <p>Varsinais-Suomi on elämyksellinen matkailukohde ympäri vuoden, vahvistavana Saaristomatkailu</p>	<p>HEIKKOUEDET</p> <p>Asiakaspalvelu</p> <p>Moniosaamisen puute / haluttomuus moniosaamiseen</p> <p>Nuorten asenne työhön</p> <p>Alan heikko arvostus ja palkkaus</p> <p>Johtajatasolle koulutetaan liikaa</p> <p>Työvoiman saanti</p>
<p>MAHDOLLISUUDET</p> <p>Kasvava matkailun kysyntä</p> <p>Turun kulttuuripääkaupunkihanke</p> <p>Elämysmatkailu ja elämysten kysynnän kasvu</p> <p>Ravintolapalveluiden kasvava kysyntä (mm. eläkeläiset)</p> <p>Yritysten välinen yhteistyö</p>	<p>UHKATEKIJÄT</p> <p>Palvelutyön huono arvostus</p> <p>Työajat, pätkätyö</p> <p>Työntekijöiden sitoutumattomuus</p> <p>Työvoiman kysyntä ja tarjonta eivät kohtaa</p> <p>Palkkaus</p>

Työvoiman ja koulutuksen tarvetutkimuksen mukaan SWOT-pohjautuvina tulevaisuusstrategioina korostuvat ensisijaisesti mahdollisuuksien ja vahvuuksien yhdistäminen. Toiseksi korostetaan mahdollisuuksiin tarttumista ja pyrkimystä vahvistaa heikkouksia sekä varautumista uhkatekijöihin. (Myllylä 2007, 1-10)

Varsinais-Suomessa vaikuttavat vahvat trendit ja heikot signaalit

Yleisesti tärkeimpinä ammattialaan vaikuttavina ulkoisina muutostrendeinä voidaan pitää elinkeinorakenteen palveluvaltaistumista, ihmisten tarpeiden muuttumista sekä työvoiman ja väestön ikääntymistä, kuten Myllylä, Taskinen, Heikkinen sekä Puolanne ym. ovat julkaisuissaan todenneet. Ulkoisten muutostrendien kohdalla korostuvat vahvasti myös ekologiset tekijät. Erityisesti ekologisuus ja eko-näkökulmat, mutta myös taloudelliset tekijät korostuvat vahvasti kaikissa näissä julkaisuissa. (Myllylä 2007, 8-9; Taskinen 2008, 22; Puolanne & Wilenius 2004, 4; Heikkinen 2009)

Ulkoiset muutostekijät vaikuttavat osaltaan Varsinais-Suomen ravintolapalvelujen sisäiseen kehitykseen. Tällöin alueen vahvoina trendeinä nousevat esille:

- työntekijöiden moniosaamisen vaatimukset
- asiakaspalvelu- ja ihmissuhdetaidot
- erilaisten asiakasryhmien huomioiminen ja palvelu (eläkeläiset)
- paikallinen ja alueellinen ruokakulttuuri

Alalla trendinä nähtävän palveluvaltaistumisen myötä myös suorittavan tason työntekijöiden tarve kasvaa. Vahvojen trendien rinnalla Varsinais-Suomessa on havaittavissa heikkoja signaaleja joissa on todettavissa terveellisten elintarvikkeiden kysynnän kasvua sekä elämysten tuottamisen korostumista ravintolapalvelutoiminnassa. (Myllylä 2007, 8-9)

3.2 Oppiminen ja kokeminen

Marjo Kolkka toteaa väitöskirjassaan Ammattiin oppimisen situationaalisuus, yksilöllisyys ja prosessiaalisuus, että situationaalisuuden käsitteen kautta on mahdollisuus tarkastella oppijan tajunnassa ja kehossa tapahtuvaa tulkkiutumista. Tärkeäksi Kolkkan mukaan muodostuu se, millaisia merkityksiä ja sisältöjä oppija itse antaa oppimiselleen ja kokemiselleen. (Kolkka 2001, 37)

Rauste von Wright & von Wright 1999 mukaan oppimisen ja toiminnan välisen kytkennän oppimisprosessi on aina tilannesidonnainen. Kuten Rauste-von Wright ym. toteavat; *jotakin opitaan aina jossakin – mitään ei opita ”yleensä”*. Oppiminen on siten kiinnittyneenä siihen toimintaan, kontekstiin ja kulttuuriin, jossa tietoa opitaan ja käytetään. Kontekstin käsite ei tässä rajoitu pelkästään koetun tapahtuman ulkoiseen asiayhteyteen, vaan konteksti liittyy samalla ihmisen mentaaliseen järjestelmään – tunteisiin, mielialaan ja tahtoon. Oppiminen tapahtuu siinä muodossa kuin se edellä mainittujen tekijöiden vaikuttaessa tulkitaan. Opitun mieleen palauttamisen kohdalla tilanne on käänteinen, jolloin samantyyppinen ulkoinen ja sisäinen asiayhteys edesauttaa opitun todentumista myös toisessa kontekstissa. (Rauste-von Wright ym. 1999, 33)

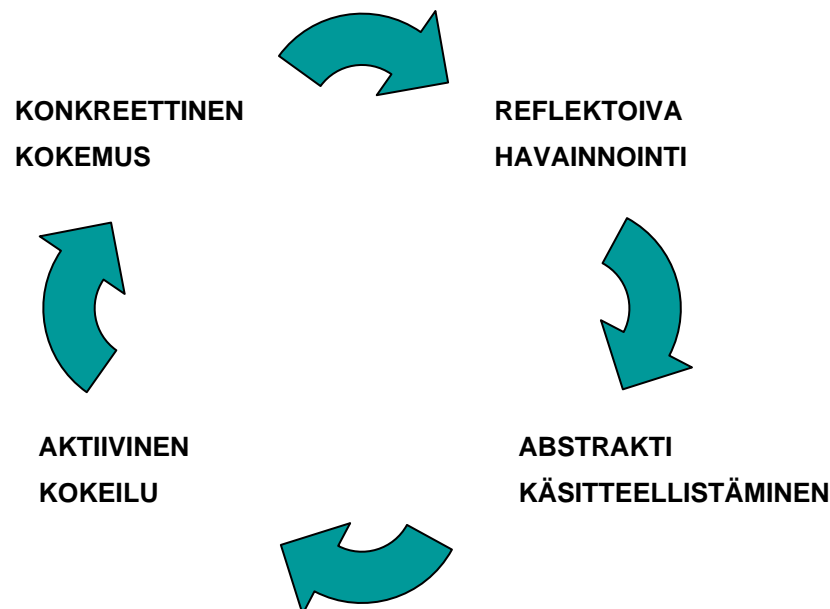
Kolkka (2001) korostaa väitöskirjassaan ryhmän erityistä merkitystä oppimisen onnistumisessa. Hän toteaa ryhmällä olevan oppimistilanteessa enemmän merkitystä kuin olosuhteilla tai oppimisympäristöllä. Oppimistilanteeseen vaikuttavat siten ulkoisten asiayhteyksien lisäksi ryhmän arvot, asenteet, vuorovaikutussuhteet ja ryhmäjäsenyydet. Oppijan suhde ryhmään ja ryhmän sisäiset valtarakenteet muotoutuvat kaiken aikaa uudelleen, joten oppimistilanteessa ryhmän vaikutus edesauttaa tai jopa vääristää oppimiskokemusta. (Kolkka 2001, 37)

Kokemuksellinen oppiminen

Koemuksellinen oppiminen tai kokemusperäinen oppiminen on keskeinen taustateoria ammattiosaamisen oppimisessa. Kokemuksellisen oppimisen mukaan kokemukset muodostavat perustan käytännön osaamiselle.

Kolbin (1984) mallin mukaisesti oppiminen koostuu neljästä vaiheesta, joissa aktiivista kokeilua ja siitä syntynyttä kokemusta seuraa havainnointi ja pohdinta, joiden kautta oppija muodostaa uusia toimintamalleja eli syntyy oppimista. (Salakari 2009, 182-183)

Yksilön kokemuksellinen oppiminen on keskeytymätön prosessi, joka etenee syklisesti. Jokainen oppimisprosessi tuottaa uutta sovellettavaa tietoa ja uusia kokemuksia havainnoitavaksi ja pohdittavaksi (Mäkinen 2002) [viitattu 2.4.2010]



Kuvio 6. Kokemusperäisen oppimisen malli (Kolb 1984). (Salakari 2009, 183)

Salakari esittää kokemusperäisen oppimisen mallin (Kolb 1984) neljän vaiheen merkityksen seuraavasti:

Konkreettinen kokemus

- konkreettinen kokemus syntyy tekemisen kautta. Se toimii pohjana havainnollille ja pohdinnalle.

Reflektioiva havainnointi

- reflektointi tapahtuu alun mallioppimisvaiheen jälkeen. Kokemuksesta opitaan refleктоimalla. Kaikista kokemuksista emme opi. Refleктоiminen koostuu ongelman määrittelystä, mahdollisten toimenpiteiden määrittelystä ja toiminnasta ongelman ratkaisemiseksi.

Abstrakti käsitteellistäminen

- sen lisäksi, että tunnemme ja aistimme, kokemus täytyy käsitteellistää; aistimamme informaatio tulee järjestää jollakin tavalla, jotta se jää muistiin.

Aktiivinen kokeilu

- johtopäätöksiä ja ratkaisujen pohjalta syntyneen uuden toimintamallin kokeilu. Keskeinen ajatus kokemuseräisessä oppimisessa on, että oppiminen sisältää sekä kokemuksen käsittämisen että muuntamisen abstraktiin muotoon, jolloin se tallentuu muistiin ja sitä voidaan käsitellä.

Siirtovaikutus eli transfer

Salakari kuvaa opitun siirtovaikutusta eli transferia Haskellin (2001) mukaisesti.

Transferilla viitataan siihen miten aiempi oppiminen vaikuttaa tämän hetken ja tulevaisuuden oppimiseen sekä siihen miten aiemmin opittua tai tällä hetkellä opittua voidaan soveltaa samankaltaisiin tai uudenlaisiin tilanteisiin. Transfer ei ole niinkään oppimisen tai opettamisen tekniikka vaan se liittyy siihen miten ajattelemme, havaitsemme ja prosessoimme tietoa. (Salakari 2009, 178)

Ammattitaitoon liittyvien tietojen ja taitojen oppimiseen liittyy Rauste-von Wright ym. 1999 mukaan yleensä odotus, että niitä pystytään käyttämään muissa kuin pelkästään niissä konteksteissa, joissa ne on opittu. Tavoitteena on että koulutuksessa opittu transferoituu eli siirtyy osaamiseksi myös työelämässä. (Rauste-von Wright ym. 2001, 45)

Keskeiseksi ja työelämää kiinnostavaksi asiaksi nousee, miten oppija osaa soveltaa elämässään ja työssään oppilaitoksessa oppimiaan taitoja. Salakarin mukaan oppilaitosten koe- ja tenttilaisuuksissa osoitettu osaaminen menettää nopeasti merkityksensä, mikäli opitun siirtyminen koulun ulkopuolelle käytännön työtehtäviin on vähäinen. Kysymys on merkittävä myös oppimisen arvioinnin kohdalla, kuten Salakari toteaa. Hänen mukaansa taitoja ei voi mitata luontevasti perinteisellä kirjallisella kokeella tai tentillä, vaan opitun taidon mittaamiseen tarvitaan todellista työtilannetta mahdollisimman hyvin vastaava koetilanne. (Salakari 2009, 178)

1.8.2010 käyttöön otettavissa Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinnon perusteissa arvioinnin ohjeistus korostaa oppimisen siirtovaikutusta. Perustutkinnon perusteissa todetaan mm., että numeerista arviointia ei oppimisen arvioinnissa tarvita. Opiskelijan osaamista arvioitaessa on arviointimenetelmät valittavat siten, että ne mittaavat perustutkinnon perusteissa asetettuja tutkinnon osien ammattitaitovaatimuksia. Perustutkinnon perusteiden mukaisesti ammattitaitovaatimuksissa määritetty osaaminen arvioidaan mahdollisimman laajasti ammattiosaamisen näytöllä. Ammattiosaamisen näyttö annetaan kaikista ammatillisen tutkinnon osista.

Tarvittaessa ammattiosaamisen lisäksi ja/tai rinnalla voidaan käyttää myös muuta koulutuksen järjestäjän määrittämää muuta arviointimenetelmää. (OPH 2010, 134-135)

3.3 Oppimisympäristö

Ammatillisen koulutuksen tavoitteena on koulutuksen nivominen lähemmäksi yhteiskuntaa, kulttuuria ja ihmisen toimintaympäristöjä. Keskeisellä sijalla on silloin sellaisten todellisuutta vastaavien oppimisympäristöjen kehittäminen, joissa oppimistilanteet ovat haastavia ja mielenkiintoisia sekä tarjoavat opiskelijoille mahdollisuuden ratkoa autenttisia ongelmia. (Lehto 2000, 10)

Mannisen ym. 2007 mukaan kontekstuaalisen oppimisympäristön perustana on oppimisen ja opiskelun siirtäminen luokkahuoneista todellisiin tai todellisuutta jäljitteleviin ympäristöihin. Tällöin tullaan ajatteluun, jossa oppimisen kohteena ei ole perinteinen oppisisältö vaan reaalityodellisuus ja siitä noudevat ongelmat. Oppimisympäristöajattelussa opiskelija muuttuu aktiiviseksi kokeilijaksi ja tekijäksi. (Manninen, Burman, Koivunen, Kuittinen, Luukannel, Passi & Särkkä 2007, 33)

Taulukko 6. Opetussuunnitelma-ajattelun ja oppimisympäristöajattelun vertailua Kauppi 1995, 12 mukaan (Manninen ym. 2007, 32)

KOULUTUKSEN	Perinteinen pedagoginen opetussuunnitelma-ajattelu	Oppimisympäristöajattelu
KOHDE	oppisisältö	reaalitodellisuus
MOTIVAATIO	ulkoinen / sisäinen (pakko tai oma kiinnostus)	sisällöllinen (opittavasta sisällöstä nouseva)
TAVOITE	oppimäärän omaksuminen	sisällöllinen pätevyyden kehittäminen
SISÄLTÖ	ops:sta ja oppikirjoista johdettu	todellisuutta selittävät ”tiedolliset välineet”
MENETELMÄT	opetuksen ”massatuotantoon” soveltuvat	opiskelijalähtöiset, tutkivat, kehittävät
OPPIMISTEHTÄVÄT	suljettuja harjoitustehtäviä	avoimia harjoitustehtäviä
TUKIJÄRJESTELMÄ	valmiit mallit ja ratkaisut, opettajalähtöinen	yhteiset hankkeet, opiskelijalähtöinen
ARVIOINTI	kontrolli, arvostelu	sisällöllinen, oppimista edistävä, todellisuuteen suhteuttava

Oppimisympäristöajattelussa on kyse varsin pitkälti opetukseen liittyvistä didaktisista muutoksista, joissa korostuvat oppijakeskeinen, ongelmalähtöinen tutkiva oppiminen, sosiaalinen vuorovaikutus, yhteistoiminnallinen ja yhteisöllinen oppiminen sekä oppimisen siirtyminen luokkahuoneen ja oppilaitoksen ulkopuolelle (Manninen ym. 2007, 19-20).

Taulukossa 6 kuvatussa tilanteessa oppimisympäristön erottaa Mannisen ym. 2007 mukaan luokkapohjaisesta opetuksesta se, että oppimisympäristössä (Manninen ym. 2007, 19):

- korostuu oppijan oma aktiivisuus ja itseohjattu opiskelu
- opiskelu tapahtuu ainakin osittain joko simuloitussa tai autenttiossa reaalimaailman tilanteessa
- opiskelijoilla on mahdollisuus olla suoraan vuorovaikutuksessa opittavan asian kanssa
- opetuksen suunnittelussa korostuu ongelma-keskeisyys oppiainekeskeisyyden sijasta
- opiskelu on kokonaisvaltainen ja ajallisesti pitkäkö prosessi jaksotettujen lyhytkestoisten oppituntien sijasta
- opiskelijan tukena on erilaisia tukihenkilöiden, mentoreiden ja asiantuntijoiden verkostoja
- opettajan rooli muuttuu tiedon jakajasta organisaattoriksi, tukihenkilöksi ja oppimisympäristön suunnittelijaksi

Oppimisympäristöajattelun viisi näkökulmaa

Oppimisympäristöajattelun määritelmien keskeisiä piirteitä on oppimisympäristön näkeminen fyysisen tai virtuaalisen tilan lisäksi myös ihmisten muodostamana yhteisönä, joka muodostaa oppimista tukevan, vuorovaikutuksessa toimivan verkoston. Tämän mukaisesti oppimisympäristöihin liittyy aina fyysinen, sosiaalinen, tekninen, paikallinen ja didaktinen näkökulma. Manninen ym. 2007 kuvaavat näkökulmat seuraavasti:

Fyysinen, jolloin oppimisympäristöä tarkastellaan tilana ja rakennuksena. Taustateorioina toimivat tällöin arkkitehtuuri ja tilasuunnittelu.

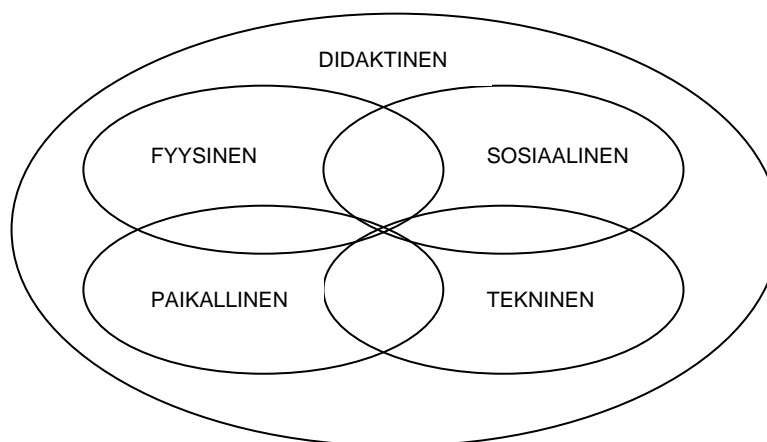
Sosiaalinen, jolloin oppimisympäristöä tarkastellaan vuorovaikutuksena. Teoriapohjan tarjoavat sosiaalipsykologia, ryhmäprosessit ja kommunikaatio.

Tekninen, jolloin oppimisympäristöä tarkastellaan opetusteknologian näkökulmasta. Viitekehyksenä opetuksessa on tuolloin tieto- ja viestintäteknikka.

Paikallinen, jolloin oppimisympäristöä tarkastellaan pakkoina ja alueina. Paikallisessa tarkastelussa oppimisen tiolina nähdään koulun ulkopuoliset paikat kuten työpaikat, luonto ja ympäröivä infrastruktuuri.

Didaktinen, jolloin oppimisympäristöä tarkastellaan oppimista tukevan ympäristön näkökulmasta. Tarkastelun keskiössä ovat erilaiset oppimateriaalit, oppimisen tukimuodot ja didaktiset sekä pedagogiset haasteet.

Tässä ajattelussa didaktinen oppimisympäristö erityispiirre pitää sisällään neljä muuta oppimisympäristön erityispiirrettä (kuvio 7). Edellä Manninen ym. esittämät näkökulmat kuvaavat niitä erilaisia mielikuvia tai todellisuutta koskevia yksilöllisiä käsityksiä, joita eri ihmisillä on oppimisympäristöistä. Tässä ajattelussa mielikuvat ohjaavat vahvasti inhimillistä toimintaa, siksi oppimisympäristöjen kehittämisen yhteydessä on hyvä määritellä mistä näkökulmasta oppimisympäristöjä tarkastellaan. (Manninen ym. 2007, 16-37)



Kuvio 7. Viisi näkökulmaa oppimisympäristöihin (Manninen ym. 2007, 37 mukailten)

Informaation tarjoaminen ja sen omaksuminen

Oppimisen tavoitetasoja on neljä; informaation saaminen, muistaminen, ymmärtäminen ja soveltaminen. Näistä informaation saaminen ja muistaminen ovat vasta oppimisen lähtökohtia eli ns. pintaoppimista. Tämän tyyppistä oppimista tukee muistamisen kontrollointi eli perusmuotoiset kokeet. Syväisempää oppimista tapahtuu, kun opittava asia ymmärretään ja sitä osataan soveltaa. Tämä puolestaan vaatii oppimisprosessin prosessointia ja harjoitelemista. Manninen ym. 2007 kuvaavat näitä oppimisen tavoitetasoja taulukossa 7.

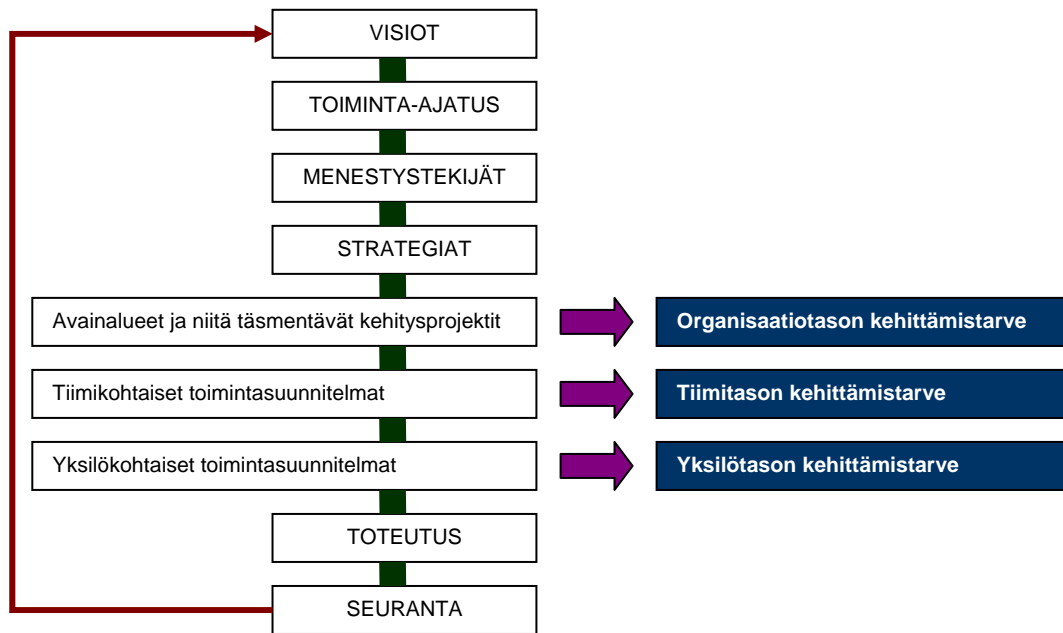
Taulukko 7. Opettaminen, opiskelu ja oppiminen (Manninen ym. 2007, 52)

Oppimisen tavoitetaso	Opetukselliset teot	Opiskelutoiminta	Ympäristön rooli
Informaation saaminen	Informaation tarjoaminen	Lukeminen, kuuntelu, katselu, tekeminen, kokeminen	Innostava, informaatiota tarjoava autenttinen tai simuloitu ympäristö
Muistaminen	Kontrolli	Kertaus, muistelu, toistaminen	Vuorovaikutuksen ja kertaamisen mahdollistava ympäristö ja välineet
Ymmärtäminen	Prosessoinnin ohjaus	Kokeilu, prosessointi, kysely, keskustelu, reflektointi	Kommunikaation ja vuorovaikutuksen (ihmiset, opittava asia) mahdollistava kokeiluympäristö
Soveltaminen	Harjoittaminen	Tekeminen, soveltaminen, harjoittelu	Autenttinen tai simuloitu ympäristö, joka mahdollistaa opitun soveltamisen ja tekemisen

Oppimisprosessien tarkastelu oppimisteorioiden kautta osoittaa, ettei oppimista voida erottaa ympäristöstä. Ympäristö on se tekijä, joka tarjoaa yksilölle oppimista vaativia haasteita ja sitä tukevaa informaatiota, tukea, soveltamismahdollisuuksia ja vuorovaikutusmahdollisuuksia. Oppimisympäristöajattelun merkitys korostuu, koska se siirtää huomion opettajan toiminnasta oppijan toimintaan ja oppimista tukevan oppimisympäristön suunnitteluun. Manninen ym. 2007 mukaan keskipisteeseen nousee silloin opiskeluprosessi, luontainen oppiminen sekä oppijan ja ympäristön välinen vuorovaikutus. Perinteisen opettajajohtaisen luokkapohjaisen opetuksen ongelmana on opettajan asettuminen välittäväksi tekijäksi ympäristön ja oppijan väliin. Luokkapohjaisessa opetuksessa on siten vaarana, että ympäristön motivoiva ja soveltamisen mahdollisuuksia tarjoava luonne jää oppijalle hämäräksi tai yhteys puuttuu kokonaan. (Manninen ym. 2007, 121)

3.4 Strateginen ja operatiivinen suunnittelu

Ammatillisen koulutuksen kehitys korostaa yhteiskuntaan ja työelämään suuntaavaa joustavaa ja monimuotoista toteutusta. Muutostekijöistä huolimatta oppilaitoksen tulee katsoa tulevaisuuteen ja kohdata se mieluummin ennakoituna kuin täysin yllätettynä. Käytännössä tämä tarkoittaa toiminnan ennakoimista siten, että oppilaitoksen resurssit ovat tehokkaassa käytössä. Toiminnan tasolla tämä tarkoittaa kattavaa oppilaitoksen strategista ja operatiivista suunnitteluprosessia.



Kuvio 8. Organisaation kehittämisprosessi (Helakorpi 2001, 90)

Helakorpi 2001 kuvaa organisaation kehittämisprosessia kuviossa 8. Hänen mukaansa oppilaitoksessa tarvitaan kolmentasoista suunnittelu- ja kehittämistoimintaa. Organisaatiotason kehittämistarve tarkoittaa koko oppilaitoksen kehittämistä avainalueiden ja kehitysprojektien avulla. Tiimitason kehittämistarve tarkoittaa tulosyksikkökohtaista tai tiimikohtaista kehittämistä vuosittaisen kehittämissuunnitelman tai toimintasuunnitelman mukaan. Yksilötason kehittämistarve tarkastelee yksilökohtaista kehittämistä laatimalla yksilölliset kehittämissuunnitelmat. (Helakorpi 2001, 90)

Oppilaitoksen kokonaisuunnittelu voidaan myös jakaa taulukon 8 mukaisesti suunnittelun tasoihin, tavoitteisiin ja niitä kuvaaviin suunnitelmiin.

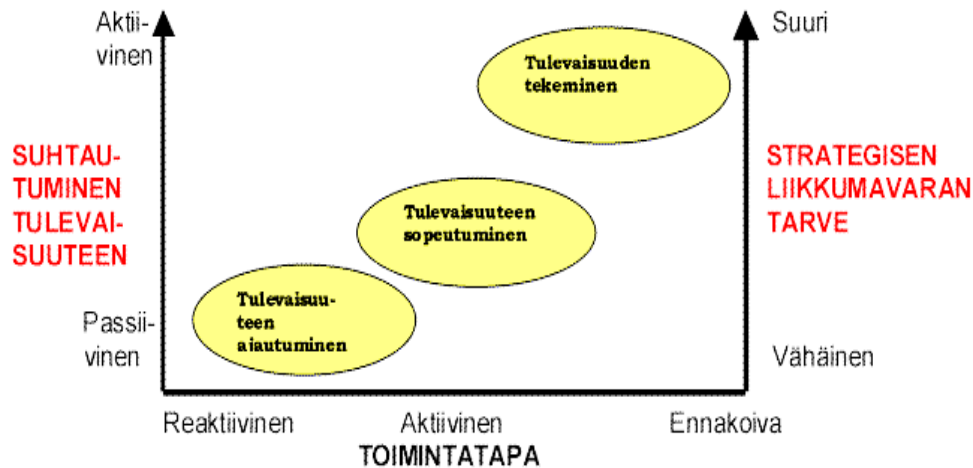
Taulukko 8. Oppilaitoksen suunnittelujärjestelmä (Helakorpi 2001, 90 mukailen)

SUUNNITTELUN TASOT	TAVOITE	SUUNNITELMAT
Skenaariosuunnittelu	Työn ja koulutuksen tulevaisuuden hahmottaminen	Skenaariokuvaukset => perususkomukset, arvot
Strateginen suunnittelu	Strategiset painopisteet, toiminnan ja resurssointien suuntaus	Toiminta-ajatus "missio" Menestystekijät ja toteutuksen periaatteet
Vuosisuunnittelu	Toimintavuoden suunnittelu, toiminnan ja resurssien ohjaus	Toimintasuunnitelma Taloussuunnitelma (budjetti)
Projektisuunnittelu	Projektien ohjaus	Projektisuunnitelmat

3.4.1 Strateginen suunnittelu

Helakorven mukaan strateginen suunnittelu jaetaan suunnittelujänteen (ajan) perusteella kilpailustrategiaksi tai visionääriseksi strategiaksi. Kilpailustrategia koskee yhteisöä nykyhetkestä noin 8 - 10 vuotta eteenpäin. Kilpailustrategiassa ollaan lähempänä tätä hetkeä ja tarkastellaan lähivuosien tilannetta erityisesti alan nykyhetkeen (kilpailutilanteeseen) peilaten. Visionäärinen strategia puolestaan hahmottaa tilannetta 8 - 10 vuodesta eteenpäin jopa 15 tai 20 vuoden päähän. Visionäärinen strategia pyrkii katsomaan kauemmaksi tulevaisuuteen ja hakemaan uusia mahdollisuuksia organisaation menestymiseksi. (Helakorpi, 1) [viitattu 23.8.2009]

Helakorpi ottaa esityksessään Strateginen suunnittelu – Oppilaitoksen strateginen suunnittelu esimerkkikuvioksi (Määttä & Ojala 1999) erilaiset näkemykset tulevaisuudesta.



Kuvio 9. Erilaiset näkemykset tulevaisuudesta (Helakorpi.2001, 17)

Kuviossa 9 Määttä & Ojala Helakorven mukaan jakavat organisaatiot kolmeen ryhmään ”Tulevaisuuteen ajautajat”, ”Tulevaisuuteen sopeutajat” ja ”Tulevaisuuden tekijät” sen perusteella, kuinka organisaatiot hahmottavat oman strategisen liikkumavaransa.

”Tulevaisuuteen ajautajat” eivät näe mahdolliseksi pohtia tulevaisuutta, koska heidän mielestään ulkopuoliset voimat esim. poliittiset päätökset määräävät sen mitä tapahtuu. Tilanteessa organisaation suhtautuminen tulevaisuuteen on passiivinen (välinpitämätön) ja yleinen toimintatapa reaktiivinen (aloitteeton). Strategisen liikkumavaran tarve on vähäinen, koska organisaatio ei välttämättä katso tarpeelliseksi ulkopuolisen määräilyn vuoksi luoda omaa toimintastrategiaa. (Helakorpi, 2) [viitattu 23.8.2009]

”Tulevaisuuteen sopeutajat” näkevät ajautujien lailla tietyn väistämättömyyden tulevaisuuden suhteen. Toisaalta tulevaisuuteen ja mahdolliseen muutokseen pyritään jotenkin varautumaan. Suhtautuminen tulevaisuuteen on aktiivisempaa ja toimintatavassa pyritään ennakointiin, jos muutostarpeet ovat tiedossa ja koetaan, että niihin voidaan jollakin tavalla varautua ja sopeutua.

Tulevaisuuteen sopeutujien strategisen liikkumavaran tarve on suurempi. Toiminnassa pyritään luomaan tilanteeseen erilaisia toimintavaihtoehtoja ja valitsemaan tiedossa oleviin muutostarpeisiin sopivia toimintalinjoja. (Helakorpi, 2) [viitattu 23.8.2009]

”Tulevaisuuden tekijät” lähtevät siitä ajatuksesta, että oma tulevaisuus on luotavissa. Tässä ajattelussa nähdään, että kaikki mitä tehdään vaikuttaa siihen millaiseksi tulevaisuus muotoutuu. Ammatillisessa koulutuksessa tämä on mahdollista. Koulutusta käsiteltäessä on huomattava, että kaikkea koulutusta säätelevät lait ja asetukset. Koulutusta myös ohjataan ulkopuolisten toimijoiden osalta, kuten opetusministeriön rahoitus, opetushallituksen tutkintojen perusteet sekä koulutuksen järjestäjien taustatahojen, kuten kuntien taloudelliset ja poliittiset päätökset. Kaikesta tästä huolimatta on tulevaisuuteen tähtäävä strateginen ajattelu ja suunnittelu erityisen tärkeää ammatilliselle koulutukselle, koska tulevaisuuden tekeminen ei koske vain koulutusta, vaan myös työelämää. (Helakorpi, 2) Monissa oppilaitoksissa onkin lähdetty kehittämään perinteistä oppilaitoskulttuuria sekä siihen liittyvää johtamisen mallia uuteen suuntaan. Oppilaitoksiin on kehitetty erityyppisiä johto- ja kehitystiimejä suunnittelemaan ja hoitamaan erilaisia pidemmän aikavälin tehtäväkokonaisuuksia, jotka liittyvät koko koulun toiminnan kehittämiseen. (Hämäläinen, Taipale, Salonen, Nieminen & Ahonen 2002, 133)

Päämäärien ja tavoitteiden asettamisella luodaan päätöksentekoprosessille vahva perusta. Kun asetetaan selkeät päämäärät ja tavoitteet tiedetään mitä tavoitellaan ja mitä ei. Päämääriä ja tavoitteita asetettaessa korostuu oppilaitoksen viestinnän merkitys, siis henkilöstölle tapahtuva sisäinen viestintä ja sidostyhmille tapahtuva ulkoinen viestintä, suunniteltujen asioiden toteutumiseksi. (Mälkiä 2008, 4)

Helakorven mukaan ammatillisen oppilaitoksen strategisina tavoitteina voitaisiin esittää:

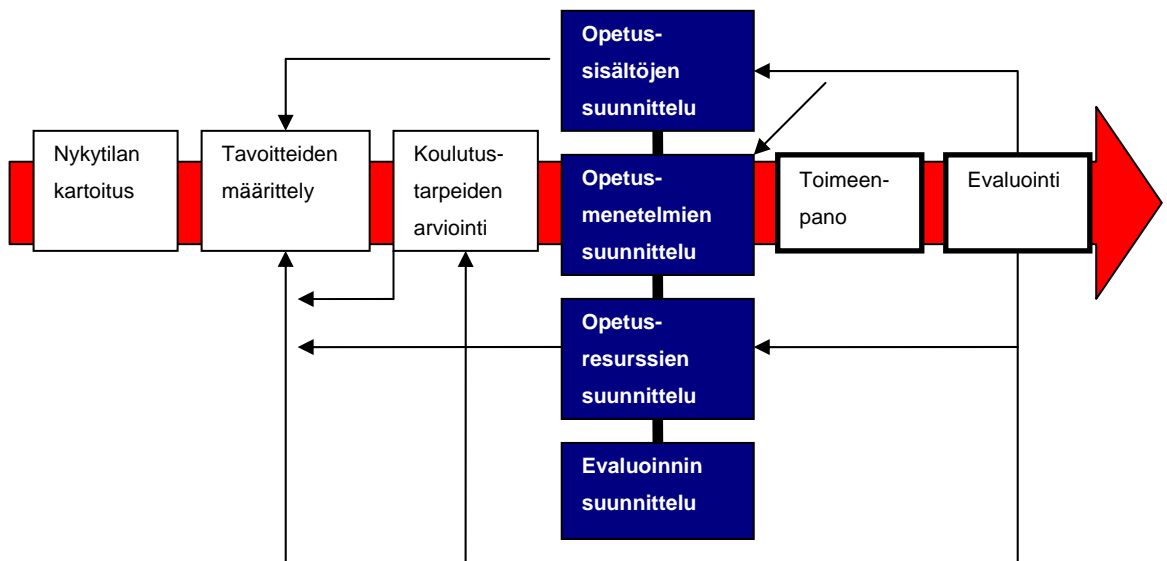
1. säilyttää ja kehittää oppilaitosta alueen johtavana ja uudistuvana ammattikoulutuksen koulutusyksikkönä ja ammattikäytäntöjen kehittämiskeskuksena
2. tarjota uutta tietoa ja teknologiaa hyödyntävää, ajanmukaista ja jatkuvasti uusiutuvaa ammattikoulutusta työelämän tarpeisiin
3. kehittää ammatillisia ja teknologisia innovaatioita ja järjestelmiä palvelemaan ammatillista koulutusta ja työelämän osaamista laajemminkin
4. kehittää oppilaitoksen kumppanuusverkostoa toisaalta palvelemaan ammattikoulutusta ja toisaalta edistämään myös kumppaneiden toimintakulttuureja ja verkostomaisia työtapoja
5. kehittää henkilöstön osaamista oppilaitoksessa ja ottaa tällöin erityisesti huomioon koulutuksen toteutuksen tietoverkoissa ja kumppanuusverkostoissa
6. innostaa innovoimaan henkilöstöä luomaan uusia verkko- ja verkostoympäristöihin sopivia pedagogisia ja teknologisia käytänteitä myös tutkimuksellisin keinoin
7. kehittää oppilaitoksen toimintakulttuuria motivoivaan, kannustavaan ja osaamista uudistavaan suuntaan tarjoamalla henkilöstölle viihtyisät ja ajanmukaiset puitteet

(Helakorpi, 5) [viitattu 23.8.2009]

Helakorven strategiset tavoitteet ovat poikkeuksellisen laajat, mutta toisaalta hän on ottanut tavoitteisiin hyvin keskeisiä asioita, kuten oppilaitoksen toimintakulttuurin kehittäminen ja henkilöstön osaamisen vahvistaminen.

3.4.2 Operatiivinen suunnittelu

Toimeenpanon onnistumisen edellytyksenä on kyetä tekemään strategiasta osa jokaisen organisaation henkilön päivittäistä työtä. Tavoitteena on, että kaikki organisaation henkilöstöön kuuluvat ymmärtävät, tiedostavat sekä sisäistävät oppilaitoksen vision, strategian ja niihin liittyvät tulostavoitteet. Strategisessa johtamisessa on tässä kohdin kyse päämääriä, tavoitteita ja keinoja koskevan ymmärryksen selkeyttämisestä ja sisäistämisestä, jolloin organisaation tavoitteena on yhteinen työnäky. (Mälkiä 2008,7)



Kuvio 10. Koulutuksen suunnittelun kokonaisuus tiimitasolla (Helakorpi 2001, 89)

Toimeenpanossa (=operatiivinen toiminta) strategisen suunnitelman toteuttamisen vaativat tehtävät organisoidaan. Jokaiselle organisaation työntekijälle asetetaan henkilökohtaiset tulostavoitteet, määritellään niiden jatkuva ja säännöllinen seuranta. Keskeistä tältä osin strategian toimeenpanon onnistumisen kannalta on työntekijän kannustus sekä palautteenanto tehdystä työstä. Organisaatiotasolla strategian toimeenpanoon kuuluvat olennaisesti menettelytavoista sopiminen sekä toiminnan budjetointi. (Mälkiä 2008, 7) (Juutilainen 26.10.2006)

4 Fiktiota, lukuvuoden suunnittelu

Kuvittelua ja mielikuvitusta suunnittelutyössä vaativat tilojen kohdistaminen luokille siten, että päivistä muodostuu toimiva kokonaisuus. Mielikuvitusta auttaa melkoisesti aikaisempi suunnittelukokemus ja kyky hahmottaa kokonaisuus.

Lukuvuosiin saattaa sisältyä muuttuvia tekijöitä mm. remontteja, opettajien työelämäjaksoja, joiden lopullinen valmistuminen tai toteutuminen selviää vasta suunnitelmien jo toteutuessa. Tällainen muuttuva tekijä suunnittelutyön osana vaatii melkoista mielikuvitusta. Suunnittelutyöstä muodostuu siten hiljaisen tiedon todentava pienten tulevaisuuden skenaarioiden ja tosiasioiden palapeli.

4.1 Suunnittelu-aikataulu

Tulevan lukuvuoden suunnittelu jakaantuu useamman kuukauden ajalle. Pääpiirteissään lukusuunnitelmien hahmottaminen aloitetaan ennen joulua, mutta varsinaisesti työ tehdään kevätlukukauden alkupuolella. Lukusuunnitelmat toimivat pohjana koko tulevan lukuvuoden suunnittelulle. Lukusuunnitelmien suunnittelun aloittaminen ennen joulua on siten tärkeää, että tässä vaiheessa voidaan jo alustavasti ennakoida tulevan lukuvuoden opettajatarvetta ja näin tehdä mahdollisesti tarvittavat korjaukset osaston tulevan vuoden budjettiin. Varsinaisesti suunnitteluprosessi ajoittuu kevätlukukauden ajalle. Suunnitteluprosessin aikataulutusta on kuvattu taulukossa 9.

Ammatillisesta koulutuksesta annetussa laissa 630/1998 määrätään että työpaikalla käytännön työtehtävien yhteydessä järjestettävä koulutus on perustuttava koulutuksen järjestäjän ja työpaikan väliseen sopimukseen (Lahtinen, Lankinen, Penttilä & Sulonen 2004, 427). Ammatillisesta koulutuksesta annettu asetus 811/1998 täydentää ammatillisesta koulutuksesta annettua lakia tältä osin. Asetuksen mukaisesti sopimuksen tekemisen edellytyksenä on, että koulutustyöpaikalla on käytettävissä opetussuunnitelman tai näyttötutkinnon perusteiden mukaisen koulutuksen järjestämisen kannalta riittävästi tuotanto- ja palvelutoimintaa, tarpeellinen työvälineistö sekä ammattitaidoltaan, koulutukseltaan ja työkokemukseltaan pätevää henkilökuntaa, joka voidaan määrätä opiskelijan vastuulliseksi kouluttajaksi eli työpaikkaohjaajaksi. (Lahtinen ym. 2004, 435)

Työssäoppiminen ei kuitenkaan perustu yksimaan Opetushallituksen määräyksiin tai lakiin ja asetuksiin. Työssäoppimisen taustalla on ajatus edesauttaa opitun siirtymistä osaksi työelämässä vaadittavaa osaamista. Kuten Rauste-von Wright ym. 2001 toteavat, tavoitteena on, että koulutuksessa opittu transferoituu eli siirtyy osaamiseksi myös työelämässä. (Rauste-von Wright ym. 2001,45)

Ravintotalousosaston kesään ja syksyyn 2010 ajoittuva remontti vaikuttaa lukuvuoden 2010 – 2011 työssäoppimisjaksojen sijoitteluun sekä jaksottamiseen olennaisesti. Normaalina lukuvuotena 2. vuosikurssin työssäoppimisjaksot sijoittuvat jaksolle 3 eli kevätlukukauden 10 ensimmäiselle viikolle. Vastaavasti 3. vuosikurssin työssäoppimisjaksot sijoittuvat jaksolle 4 eli kevätlukukauden 10 viimeiselle viikolle. Vuosikurssien 2. ja 3. työssäoppimisjaksojen ollessa kymmenen viikkoa vastaavat ne myös ajallisesti jaksojen 3 ja 4 pituutta. Normaalitilanne on hyvin ideaalinen sekä opiskelijoille että työnantajille, koska työssäoppimisjakso sisältää työssäoppimisen lisäksi ammattiosaamisen näytön. Opetushallituksen perustutkinnon perusteiden mukaisesti opiskelijalla tulee olla mahdollisuus oppia ammattiosaamisen näytössä arvioitava osaaminen ennen osaamisen näyttämistä (OPH 2010, 135).

4.4 Tilavaraukset

Työssäoppimisen lisäksi oppimisen siirtovaikutus eli transfer vaikuttaa myös opiskelun suunnitteluun oppilaitoksen sisällä. Osastolla on useita erilaisia oppimisympäristöjä. Ammatin oppimisen kannalta keskeinen merkitys on kuinka suurelta määrin opetusta pystytään toteuttamaan kädentaitoja erityisesti tukevissa oppimisympäristöissä eli opetuskeittiöissä ja tuotannollisissa keittiöissä. Näissä oppimisympäristöissä opiskelijalle syntyy konkreettinen kokemus tekemisen kautta. Toistuvien kokemusten kautta voidaan olettaa syntyvän havainnointia, käsitteellistämistä ja tätä kautta oppimista.

Opetuskeittiöt ovat ensimmäisen vuosikurssin kohdalla myös erityisessä merkityksessä yhdessätekemisen foorumeina. Aikaisemmin tässä työssä olen oppiminen ja kokeminen osiossa lainannut Kolkkan väitöskirjassaan korostamaa ryhmän merkitystä oppimisen onnistumisessa. Hän toteaa ryhmällä olevan oppimistilanteessa enemmän merkitystä kuin olosuhteilla tai oppimisympäristöllä. Hän kuitenkin korostaa, että oppijan suhde ryhmään ja ryhmän sisäiset valtarakenteet muotoutuvat kaiken aikaa uudelleen, joten oppimistilanteessa ryhmän vaikutus edesauttaa tai jopa vääristää oppimiskokemuksia. (Kolkka 2001, 37) Kokemuksen kautta on kuitenkin havaittu, että tullessaan opiskelemaan ammattiopistoon ravintotalousosastolle opiskelijat pääasiassa odottavat opintojen painottuvan käytännön työhön. Käytännön työnteko on siten opiskelijoiden toivoma oppimistilanne ja sillä voidaan olettaa näin olevan enemmän positiivista nostetta ryhmän kannalta.

Opetuskeittiöt ja tuotannolliset keittiöt vastaavat kohtalaisen hyvin oppimisympäristöajattelua. Tavoitteena keittiöpäivien kokonaisuuden suunnittelussa on, että opiskelu on kokonaisvaltaista ja ajallisesti pitkäkö prosessi lyhytkestoisten oppituntien sijaan. Erityisesti ensimmäisen vuosikurssin kohdalla on kiinnitettävä huomiota siihen, että keittiöpäivät muodostavat selkeän, vähintään kahden perättäisen päivän kokonaisuuden, eikä päiviä ole jaettu pitkin työviikkoa. Sama suunnittelusysteemi koskee myös tuotannollisten keittiöiden tilavarauksia.

Tilavauksia suunniteltaessa ei voida pelkästään ottaa huomioon opetukselliset näkökohdat, vaan on muistettava, että yhtenä suunnittelun kontekstina on myös oppilaitoksen toiminnot. Ravintotalousosaston vastuulle on annettu oppilaitoksen opiskelija ruokailun hoitaminen, ja tähän on vuositasolla varattava 190 päivälle kuuden tunnin keittiöpäivä kullekin valmistamisvastuussa olevalle luokalle. Tunteina tämä merkitsee 1140 opetustuntia.

Tilavarausten lopullinen muotoutuminen noudattaa pitkälti toimintatutkimuksen syklimallia (kuvio 2). Suunnitelmat saavat prosessissa lopullisen muotonsa arvioinnin, havainnoinnin ja yhteisen reflektoinnin kautta. Menetelmänä prosessissa on tulevaisuuteen luotaava keskustelu, jossa tieto ja kokemukset virtaavat vapaasti osallistujalta toiselle.

Lukuvuoden tilavarausten ensimmäinen suunnitelma annettiin opettajille 9.4.2010. Opettajien on odotettu kommentoivan suunnitelmia tämän jälkeen. Opettaja A kommentoi tilavarausta muutaman päivän sisällä toteamalla:

Minulla ei riitä työtunnit näin moneen Kimarapäivään. Tänä vuonna olimme alussa

Jakso 1	2
Jakso 2	3
Jakso 3	3

ja osa teoriatunneista kului Kimarassa.

Tässä kohdin totesimme, että kyseessä on kirjoitusvirhe, ja tilavarausten olisi alun perin pitänyt tältä osin noudattaa lukuvuoden 2009-2010 suunnitelmia.

Tilavarauksia käsiteltiin osaston kokouksessa 14.4.2010, jolloin opettajat B ja C toivoivat lukuvuoden jakson 4 Kimaran tilavarausten muuttamista siten, että RAV 2B on loppuviikosta torstain ja perjantain, vastaavasti RAV 2C alkuvuikon maanantaista keskiviikkoon. Opettajat perustelivat muutosta sillä, että näin suurtalousruoanvalmistukseen suuntautuneet opiskelijat oppivat kiertävän ruokalistan myös torstain ja perjantain osalta. Jaksolla 2 RAV 2B luokka on opiskelija ruokailun vastuuvuorossa maanantaina ja tiistaina.

Tilavarauksia käsiteltiin osaston kokouksessa 21.4.2010, jolloin käytiin läpi mm. asiakaspalvelutuntien (PV) sijoittuminen lukuvuoden ajalle. Samalla opettajat saattoivat kommentoida suunnitelmaa.

Tilavaraukset muuttuivat opettajien osalta 26.4.2010 alkaneella viikolla. Tällöin varmistui osaston yhden opettajan siirtyminen erityisopetuksen tukiopettajaksi. Käytännössä tämä merkitsi viiden opettajan tilavarausten tarkistamista. Tehdyt muutokset koskivat lähinnä opettajia, luokkien osalta tuli vain yksi muutos.

Seuraavat tilavarauksia koskevat taulukot on asemoitu siten, että taulukot esittävät tilakohtaisesti tehdyt suunnitelmat (1.versio, 2.versio, jne.). Tällä järjestyksellä pyritään selvemmin havainnollistamaan tilavaraukseen suunnitteluprosessissa mahdollisesti tehdyt muutokset. Valittu tilakohtainen esitysjärjestys ei välttämättä tue kokonaiskuvan saamista koko osastosta, mutta parantaa yksittäisen tilan muutosten havainnointia.

Taulukot 12-15. Opiskelijaravintola Kimara jaksot 1 ja 2 (versiot 1-4)

KIMARA 2010-2011 (1.VERSIO) 8.4.2010												
JAKSO1 (@viikko)	Määränsä	Tilaisi	Keskiviikko	Toussai	Perjantai		JAKSO2 (@viikko)	Määränsä	Tilaisi	Keskiviikko	Toussai	Perjantai
VKO							VKO					
33	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ	3C SHA	3C SHA		43	2B AKA	2B AKA	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ
34	2C SHA 4 H PV	2C SHA 4 H PV	2B AKA 4 H PV	2B AKA 4 H PV			44	3C SHA PV			3C SHA PV	
35							45					
36							46					
37							47					
38							48					
39							49					
40							50					
41							51					
42	SYYSLOMA						52	JOULULOMA				

KIMARA 2010-2011 (2.VERSIO) 20.4.2010												
JAKSO1 (@ viikko)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO2 (@ viikko)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO					
33	3B TTÄ	3B TTÄ	3C SHA	3C SHA	3C SHA		43	2B AKA	2B AKA	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ
34	2C SHA PV	2C SHA PV	2B AKA 4 H PV	2B AKA PV			44	3C SHA PV			3C SHA PV	
35							45					
36							46					
37							47					
38							48					
39							49					
40							50					
41							51					
42	SYYSLOMA						52	JOULULOMA				

KIMARA 2010-2011 (3.VERSIO) 21.4.2010												
JAKSO1 (@ viikko)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO2 (@ viikko)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO					
33	3B TTÄ	3B TTÄ	3C SHA	3C SHA	3C SHA		43	2B AKA	2B AKA	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ
34		2C SHA PV	2B AKA PV	2B AKA PV			44	3C SHA PV			3C SHA PV	
35							45					
36							46					
37							47					
38							48					
39							49					
40							50					
41							51					
42	SYYSLOMA						52	JOULULOMA				

KIMARA 2010-2011 (4.VERSIO) 9.5.2010												
JAKSO1 (@viikko)	Määrä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO2 (@viikko)	Määrä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO					
33	3B TTÄ	3B TTÄ	3C SHA	3C SHA	3C SHA		43	2B AKA	2B AKA	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ
34		2C PHI PV	2B AKA PV	2B AKA PV			44	3C PHI PV			3C PHI PV	
35							45					
36							46					
37							47					
38							48					
39							49					
40							50					
41							51					
42	SYYSLOMA						52	JOULULOMA				

Taulukot 16-19. Opiskelijaravintola Kimara jaksot 3 ja 4 (versiot 1-4)

KIMARA 2010-2011 (1.VERSIO) 8.4.2010												
JAKSO3 (@viikko)	Määrä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO4 (@viikko)	Määrä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO					
1	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ	3C SHA	3C SHA		12	2B AKA	2B AKA	2C SHA	2C SHA	2C SHA
2	2C SHA PV	2C SHA PV	3C SHA PV				13					
3							14					
4							15					
5							16					
6							17					
7							18					
8	TALVILOMA						19					
9							20					
10							21					
11							22					

KIMARA 2010-2011 (2.VERSIO) 20.4.2010												
JAKSO3 (Ouluko)	Marras	Tiesi	Kesäkuu	Touku	Rajusti		JAKSO4 (Ouluko)	Marras	Tiesi	Kesäkuu	Touku	Rajusti
VKO						VKO						
1	3C SHA	3C SHA	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ		12	2C SHA	2C SHA	2C SHA	2B AKA	2B AKA
2			3C SHA PV	2C SHA PV			13					
3							14					
4							15					
5							16					
6							17					
7							18					
8	TALVILOMA						19					
9							20					
10							21					
11							22					

KIMARA 2010-2011 (3.VERSIO) 21.4.2010												
JAKSO3 (Ouluko)	Marras	Tiesi	Kesäkuu	Touku	Rajusti		JAKSO4 (Ouluko)	Marras	Tiesi	Kesäkuu	Touku	Rajusti
VKO						VKO						
1	3C SHA	3C SHA	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ		12	2C SHA	2C SHA	2C SHA	2B AKA	2B AKA
2			3C SHA PV	2C SHA PV	2C SHA PV		13					
3							14					
4							15					
5							16					
6							17					
7							18					
8	TALVILOMA						19					
9							20					
10							21					
11							22					

KIMARA 2010-2011 (4.VERSIO) 9.5.2010												
JAKSO3 (0 viikkoa)	Määräntä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO4 (0 viikkoa)	Määräntä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO						VKO						
1	3C SHA	3C SHA	3B TTÄ	3B TTÄ	3B TTÄ		12	2C SHA	2C PHI	2C PHI	2B AKA	2B AKA
2		2C PHI PV	3C PHI PV				13					
3							14					
4							15					
5							16					
6							17					
7							18					
8	TALVILOMA						19					
9							20					
10							21					
11							22					

Taulukot 20-22. Opetusravintola Opinkulma jaksot 1 ja 2 (versiot 1-3)

OPINKULMA 2010-2011 (1.VERSIO) 8.4.2010												
JAKSO1 (0 viikkoa)	Määräntä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO2 (0 viikkoa)	Määräntä	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO						VKO						
33							44	3A TVA	2A STA	2A STA	3A TVA	3A TVA
34							45	KÄYT. TEEMA TEKN. 2 LK			3C SHA PV	1A MKU RA PV
35	KIINNI	KIINNI	KIINNI	KIINNI	KIINNI		46	3C SHA PV				
	elokuusta syyskuun 30 päivään asti											
36							47					
37							48					
38							49					
39							50					
40	3A TVA	3A TVA	3A TVA	?	?		51					
41							52	JOULULOMA				
42	SYYSLOMA											

OPINKULMA 2010-2011 (2.VERSIO) 20.4.2010													
JAKSO 1 (9 viikkoa)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO 2 (9 viikkoa)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	
VKO							VKO						
33							44	3A	2A	2A	3A	3A	
								TVA	STA	STA	TVA	TVA	
								KÄYT.					
34							45	TEEMA			3C	1A	
								TEKN.			SHA	MKU	
								2 LK			PV	RA PV	
35	KIINNI	KIINNI	KIINNI	KIINNI	KIINNI		46	3C					
	elokuusta syyskuun 30 päivään asti							SHA					
								PV					
36							47						
37							48						
38							49						
39							50						
40	3A	3A	3A	?	?		51						
	TVA	TVA	TVA										
41							52	JOULULOMA					
42	SYYSLOMA												

OPINKULMA 2010-2011 (3.VERSIO) 9.5.2010													
JAKSO 1 (9 viikkoa)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO 2 (9 viikkoa)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	
VKO							VKO						
33							44	3A	2A	2A	3A	3A	
								TVA	STA	STA	TVA	TVA	
								KÄYT.					
34							45	TEEMA			3C	1A	
								TEKN.			PHI	MKU	
								2 LK			PV	RA PV	
35	KIINNI	KIINNI	KIINNI	KIINNI	KIINNI		46	3C					
	elokuusta syyskuun 30 päivään asti							PHI					
								PV					
36							47						
37							48						
38							49						
39							50						
40	3A	3A	3A	?	?		51						
	TVA	TVA	TVA										
41							52	JOULULOMA					
42	SYYSLOMA												

Taulukot 23-25. Opetusravintola Opinkulma jaksot 3 ja 4 (versiot 1-3)

OPINKULMA 2010-2011 (1.VERSIO) 8.4.2010											
JAKO3 (Dulko)	Määrä	Tuote	Keskilukko	Tuote	Rajaus	JAKO3 (Dulko)	Määrä	Tuote	Keskilukko	Tuote	Rajaus
VKO						VKO					
1	3A TVA	3A TVA	3A TVA	2A STA	2A STA	12	1C STA	1B TVA	3A TVA	3A TVA	1A STA
2	2C SHA PV	2C SHA PV	3C SHA PV	1C ALU PV	1B SLU PV	13					
3						14					
4						15					
5						16					
6						17			2A STA	2A STA	
7						18					
8	TALVILOMA					19					
9						20					
10						21					
11						22					

OPINKULMA 2010-2011 (2.VERSIO) 20.4.2010											
JAKO3 (Dulko)	Määrä	Tuote	Keskilukko	Tuote	Rajaus	JAKO3 (Dulko)	Määrä	Tuote	Keskilukko	Tuote	Rajaus
VKO						VKO					
1	3A TVA	3A TVA	3A TVA	2A STA	2A STA	12	1C STA	1B TVA	3A TVA	3A TVA	1A STA
2	2C SHA PV	2C SHA PV	3C SHA PV	1C ALU PV	1B SLU PV	13					
3						14					
4						15					
5						16					
6						17			2A STA	2A STA	
7						18					
8	TALVILOMA					19					
9						20					
10						21					
11						22					

OPINKULMA 2010-2011 (3.VERSIO) 9.5.2010												
JAKSO3 (viikko)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		JAKSO4 (viikko)	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO					
1	3A TVA	3A TVA	3A TVA	2A STA	2A STA		12	1C STA	1B TVA	3A TVA	3A TVA	1A STA
2		2C PHI PV	3C PHI PV	1C ALU PV	1B SLU PV		13					
3							14					
4							15					
5							16					
6							17			2A STA	2A STA	
7							18					
8	TALVILOMA						19					
9							20					
10							21					
11							22					

Taulukot 26-29. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 1 (versiot 1-4)

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (1.VERSIO) JAKSO 1 (9 viikkoa) 8.4.2010																				
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	
VKO							VKO							VKO						
33	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						33	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						33	OSASTON LUKUJÄRJESTYS					
34	2A STA	2A STA	2A STA	1C ALU	1C ALU		34	1A MKU	1A MKU	1B LSU	1B LSU	2C/V4 STA		34	1A KJA FYKE	1B KJA FYKE	2C KJA	2B AKA	3B/V7 TVA	
35							35							35	4H AAMU 2C/V3	4H AAMU 1C				
36							36							36	AKA 4H ILTA	KJA FYKE 4H				
37							37							37		ILTA				
38	3A TVA	3A TVA	3A TVA				38							38						
39							39							39						
40							40							40						
41							41							41						
42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA					
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 3A, RAV 2A																		

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (2.VERSIO) JAKSO 1 (9 viikkoa) 20.4.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS				
33							33							33					
34	2A STA	2A STA	2A STA	1C ALU	1C ALU		34	1A MKU	1A MKU	1B LSU	1B LSU	2C/V4 STA		34	1A KJA FYKE	1B KJA FYKE	2C KJA	2B AKA	3B/V7 TVA
35							35							35	4H AAMU 2C/V3	4H AAMU 1C			
36							36							36	4H ILTA	4H KJA FYKE			
37							37							37		4H ILTA			
38	3A TVA	3A TVA	3A TVA				38							38					
39							39							39					
40							40							40					
41							41							41					
42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA				
TYÖSSÄOPPIMINEN			RAV 3A, RAV 2A																

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (3.VERSIO) JAKSO 1 (9 viikkoa) 21.4.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS				
33							33							33					
34	2A STA	2A STA	2A STA	1C ALU	1C ALU		34	1A MKU	1A MKU	1B LSU	1B LSU	2C/V4 STA		34	2C/V3 AKA 4H	1B KJA FYKE	2B AKA	3B/V7 TVA	1A KJA FYKE
35							35							35	AAMU 2C	4H AAMU 1C			4H AAMU 2B/V3
36							36							36	4H ILTA	4H KJA FYKE			4H AKA ILTA
37							37							37		4H ILTA			4H ILTA
38	3A TVA	3A TVA	3A TVA				38							38					
39							39							39					
40							40							40					
41							41							41					
42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA				
TYÖSSÄOPPIMINEN			RAV 3A, RAV 2A																

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (4.VERSIO) JAKSO 1 (9 viikkoa) 9.5.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS				
33							33							33					
34	2A STA	2A STA	2A STA	1C ALU	1C ALU		34	1A MKU	1A MKU	1B LSU	1B LSU	2C/V4 STA		34	2C/V3 AKA	1B KJA	2B AKA	3B/V7 TVA	1A KJA
35							35							35	4H AAMU	FYKE 4H			FYKE 4H
36							36							36	2C PHI	AAMU 1C			AAMU 2B/V3
37							37							37	4H ILTA	FYKE 4H			4H ILTA
38	3A TVA	3A TVA	3A TVA				38							38					
39							39							39					
40							40							40					
41							41							41					
42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA						42	SYYSLOMA				
TYÖSSÄOPPIMINEN			RAV 3A, RAV 2A																

Taulukot 30-33. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 2 (versiot 1-4)

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (1.VERSIO) JAKSO 2 (9 viikkoa) 8.4.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS						VKO	OSASTON LUKUJÄRJESTYS				
43	2A/V4 STA	3C SHA	3C KJA	1C ALU	1C ALU		43	1B SLU	1B SLU	2B/V3 AKA	2B AKA	2B/V4 STA		43	3A TVA	3B TTÄ	1A MKU	1A MKU	1A MKU
44			KV				44							44	KÄYT. TEEMA				OPINK PV
45							45							45	TEKN. 2 LK				
46							46							46					
47							47							47					
48							48							48					
49							49							49					
50							50							50					
51							51							51					
52	JOULULOMA						52	JOULULOMA						52	JOULULOMA				
TYÖSSÄOPPIMINEN			RAV 2C																

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (2.VERSIO) JAKSO 2 (9 viikkoa) 20.4.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO							VKO					
43	2A/V4 STA	3C SHA	3C KJA KV	1C ALU	1C ALU		43	1B SLU	1B SLU	2B/V3 AKA	2B AKA	2B/V4 STA		43	3A TVA	3B TTÄ	1A MKU	1A MKU	1A MKU
44							44							44	KÄYT. TEEMA TEKN. 2 LK				OPINK PV
45							45							45					
46							46							46					
47							47							47					
48							48							48					
49							49							49					
50							50							50					
51							51							51					
52	JOULULOMA						52	JOULULOMA						52	JOULULOMA				
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2C																	

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (3.VERSIO) JAKSO 2 (9 viikkoa) 21.4.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO							VKO					
43	2A/V4 STA	3C SHA	3C KJA KV	1C ALU	1C ALU		43	1B LSA	1B LSU	2B AKA	2B AKA	2B/V4 STA		43	3A TVA	3B TTÄ	1A MKU	1A MKU	1A MKU
44							44							44	KÄYT. TEEMA TEKN. 2 LK				OPINK PV
45							45							45					
46							46							46					
47							47							47					
48							48							48					
49							49							49					
50							50							50					
51							51							51					
52	JOULULOMA						52	JOULULOMA						52	JOULULOMA				
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2C																	

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (4.VERSIO) JAKSO 2 (9 viikkoa) 9.5.2010																	
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO						VKO						VKO					
43	2A/V4 STA	3C MKU KV	3C SHA	1C ALU	1C ALU	43	1B LSA	1B LSU	2B AKA	2B AKA	2B/V4 STA	43	3A TVA	3B TTÄ	1A MKU	1A MKU	1A MKU
44						44						44	KÄYT. TEEMA TEKN. 2 LK				OPINK PV
45						45						45					
46						46						46					
47						47						47					
48						48						48					
49						49						49					
50						50						50					
51						51						51					
52	JOULULOMA					52	JOULULOMA					52	JOULULOMA				
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2C															

Taulukot 34-37. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 3 (versiot 1-4)

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (1.VERSIO) JAKSO 3 (10 viikkoa) 8.4.2010																	
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO						VKO						VKO					
1	1C AKA	1C ALU	1C ALU	1C ALU		1	2A STA	1B AKA	1B LSU	1B LSU	1B LSU	1	1A MKU	1A MKU	1A MKU	3B KJA	2C KJA
2	KIM PV			OPINK PV		2		KIM PV			OPINK PV	2				KV	
3						3						3					
4						4						4					
5						5						5					
6						6						6					
7						7						7					
8	TALVILOMA					8	TALVILOMA					8	TALVILOMA				
9						9						9					
10						10						10					
11						11						11					
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2B															

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (2.VERSIO) JAKSO 3 (10 viikkoa) 20.4.2010																				
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	
VKO							VKO							VKO						
1	1C AKA KIM	1C ALU	1C ALU	1C ALU	3C/V7 TVA OPINK		1	2A STA	1B AKA KIM	1B LSU	1B LSU	1B LSU	OPINK	1	1A MKU	1A MKU	1A MKU	3B KJA	2C KJA	
2	PV			PV			2		PV			PV		2						
3							3							3						
4							4							4						
5							5							5						
6							6							6						
7							7							7						
8	TALVILOMA						8	TALVILOMA						8	TALVILOMA					
9							9							9						
10							10							10						
11							11							11						
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2B																		

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (3.VERSIO) JAKSO 3 (10 viikkoa) 21.4.2010																				
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	
VKO							VKO							VKO						
1	1C AKA KIM	1C ALU	1C ALU	1C ALU	3C/V7 TVA OPINK		1	2A STA	1B AKA KIM	1B LSU	1B LSU	1B LSU	OPINK	1	2C KJA	3B KJA	1A MKU	1A MKU	1A MKU	
2	PV			PV			2		PV			PV		2			KV			
3							3							3						
4							4							4						
5							5							5						
6							6							6						
7							7							7						
8	TALVILOMA						8	TALVILOMA						8	TALVILOMA					
9							9							9						
10							10							10						
11							11							11						
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2B																		

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (4.VERSIO) JAKSO 3 (10 viikkoa) 9.5.2010																				
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	
VKO							VKO							VKO						
1	1C AKA KIM	1C ALU	1C ALU	1C PHI OPINK	3C/V7 TVA		1	2A STA	1B AKA KIM	1B LSU	1B LSU	1B PHI OPINK		1	2C PHI	3B MKU	1A MKU	1A MKU	1A MKU	
2	PV			PV			2		PV			PV		2		KV				
3							3							3						
4							4							4						
5							5							5						
6							6							6						
7							7							7						
8	TALVILOMA						8	TALVILOMA						8	TALVILOMA					
9							9							9						
10							10							10						
11							11							11						
TYÖSSÄOPPIMINEN			RAV 2B																	

Taulukot 38-41. Opetuskeittiöt 1, 2 ja 3 jakso 4 (versiot 1-4)

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (1.VERSIO) JAKSO 4 (10 viikkoa) 8.4.2010																				
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai	
VKO							VKO							VKO						
12	2A TVA	1C ALU	1C ALU	1C ALU	2B AKA		12	2C KJA	2C KJA FYKE	1B LSU	1B LSU	1B LSU		12	1A MKU	1A MKU	1A AKA KIM	2B KJA FYKE	2A KJA FYKE	
13							13							13			PV			
14							14							14						
15							15							15						
16							16							16						
17							17							17						
18							18							18						
19							19							19						
20							20							20						
21							21							21						
22							22							22						
TYÖSSÄOPPIMINEN			RAV 2A, RAV 3A, RAV 3B JA RAV 3C																	

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (2.VERSIO) JAKSO 4 (10 viikkoa) 20.4.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO							VKO					
12	2B AKA	1C ALU	1C ALU	1C ALU	2A TVA		12	2A KJA FYKE	2B KJA FYKE	1B LSU	1B LSU	1B LSU		12	1A MKU	1A MKU	1A AKA KIM PV	2C KJA FYKE	2C KJA
13							13							13					
14							14							14					
15							15							15					
16							16							16					
17							17							17					
18							18							18					
19							19							19					
20							20							20					
21							21							21					
22							22							22					
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2A, RAV 3A, RAV 3B JA RAV 3C																	

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (3.VERSIO) JAKSO 4 (10 viikkoa) 21.4.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO							VKO					
12	2B AKA	1C ALU	1C ALU	1C ALU	2A TVA		12	2A KJA FYKE	2B KJA FYKE	1B LSU	1B LSU	1B LSU		12	1A MKU	1A MKU	1A AKA KIM PV	2C KJA FYKE	2C KJA
13							13							13					
14							14							14					
15							15							15					
16							16							16					
17							17							17					
18							18							18					
19							19							19					
20							20							20					
21							21							21					
22							22							22					
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2A, RAV 3A, RAV 3B JA RAV 3C																	

OPETUSKEITTIÖT 2010-2011 (4.VERSIO) JAKSO 4 (10 viikkoa) 9.5.2010																			
OPK1	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK2	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai		OPK3	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
VKO							VKO							VKO					
12	2B	1C	1C	1C	2A		12	2A	2B	1B	1B	1B		12	1A	1A	1A	2C	2C
	AKA	ALU	ALU	ALU	TVA			KJA	KJA	LSU	LSU	LSU			MKU	MKU	PHI	KJA	PHI
								FYKE	FYKE								KIM	FYKE	
13							13							13			PV		
14							14							14					
15							15							15					
16							16							16					
17							17							17					
18							18							18					
19							19							19					
20							20							20					
21							21							21					
22							22							22					
TYÖSSÄOPPIMINEN		RAV 2A, RAV 3A, RAV 3B JA RAV 3C																	

4.5 Tuntiresurssointi

Opetustoiminnan talouden suunnittelun ja taloushallinnon on tarkoitus toimia päätoiminnan eli opetuksen tukijärjestelmänä. Taloushallinto ei ole itsetarkoitus, vaan se on johdon ja esimiesten apuväline opetustoimen suunnitelmallisessa ohjaamisessa ja päätöksenteossa. Opetustoimessa, kuten yritystoiminnassa voidaan tältä osin puhua sisäisestä laskentatoimesta. Sisäisen laskentatoimen tarkoituksena on ohjata opetustoimen sisäistä päätöksentekoa, joten talouden suunnittelussa on tunnusomaista realistisuus ja mahdollisimman täsmällinen todellisen talouden tilanteen kuvaaminen. (Hallamaa ym. 1990, 216-218)

Opiskelijalla on peruskoulutuksen jälkeen vapaus hakeutua toisen asteen ammatilliseen tai lukiokoulutukseen kotikunnastaan riippumattomasti. Toisen asteen koulutukseen ottamisesta päättää koulutuksen järjestäjä, joten opiskelijan kotikunnalla ei ole toisenasteen koulutuksessa hallinnollista määräysvaltaa opiskelijan koulutusvalintojen suhteen.

Opetustoimen sääntelyjärjestelmä nojautuu siten myös rahoituksen osalta vapaasti liikkuviin opiskelijoihin sekä koulutuksen järjestäjien laajaan päätäntävaltaan rahoituksen kohdentamisen suhteen. (Lahtinen ym. 2004, 350-351)

Lahtinen ym. 2004 mukaan ammatillisen koulutuksen rahoitus määräytyy opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta annetun lain mukaisesti. Rahoitus toteutuu opiskelijamäärän ja opiskelijaa kohden määrätyn yksikköhinnan perusteella. Opetustoimen vuotuiset yksikköhinnat määritellään ennakolta aikaisempien vuosien valtakunnallisesti laskettujen ja indeksikorjattujen ammattialakohtaisten toteutuneiden yksikköhintojen perusteella. Järjestelmän perusajatuksena on, että yksikköhinnoissa otetaan huomioon kunkin koulutusalan ja koulutusmuodon erityiset rahoitustarpeet ja tekijät, jotka vaikuttavat kustannuksiin. Tarvittaessa yksikköhintoja porrastetaan koulutusalan sisällä silloin, kun tietty koulutus on selvästi muuta saman koulutusalan koulutusta kalliimpaa. Erityisopetuksen osalta yksikköhintojen korotus toteutetaan ammattialasta riippumatta. Oppisopimuskoulutuksen osalta yksikköhinta on 80 prosenttia kunkin alan vahvistetusta ammatillisen peruskoulutuksen yksikköhinnasta. (Lahtinen ym. 2004, 352-361)

Ammatillisen koulutuksen koulutuksenjärjestäjäkohtainen opetustoimen rahoitus määräytyy tammikuun 20. päivän ja syyskuun 20. päivän opiskelijamäärien keskiarvon mukaisesti. Laskennassa tammikuun 20. päivän opiskelijamäärä painotetaan luvulla 7/12 ja syyskuun 20. päivän opiskelijamäärä luvulla 5/12. (Lahtinen ym. 2004, 353)

Luokkien vuosiresurssointi

Luokkien vuosiresurssoinnin pohjana on koulutuksen järjestäjän tekemät strategiset päätökset opetuksen määrästä ja toteutustavasta. Luokkien kontaktiopetuksen määrä voidaan tällöin määrittää opintoviikkoa kohden tai opiskelijan oppilaitoksella läsnäoloa kohden. Ammatillisesta koulutuksesta annetun asetuksen 811/1998 2§ mukaan ammatillisen perustutkinnon laajuus määritellään opintoviikkoina. Opintoviikolla tarkoitetaan arvioitua opiskelijan

keskimääräistä 40 tunnin työpanosta opintojen tavoitteiden saavuttamiseksi. Useimmiten koulutuksen järjestäjät määrittävät kontaktiopetuksesi nimenomaisesti opintoviikkokohtaisen kontaktiopetuksen osuuden. Valtakunnallisesti opintoviikkokohtaisen kontaktiopetuksen määrä vaihtelee 26 – 34 tunnin välillä / opintoviikko.

Koulutuksen järjestäjä voi ja useimmiten määrittää yleisen linjauksen opetuksen painotuksesta. Ammatillisen koulutuksen keskeinen tehtävä on kouluttaa opiskelijoita työelämän palvelukseen. Tämän mukaisesti koulutus on pääsääntöisesti hyvin ammattityöpainotteista. Lainsäädännön mukaan opinnoista 90 opintoviikkoa on valittua ammattialaa painottavia. Opintoihin kuuluvan ammatillisen painotuksen lisäksi koulutuksen järjestäjä voi erityisesti esimerkiksi opiskelija-aines huomioon ottaen toteuttaa opetusta myös teoriaopetuksen osalta työpainotteisena.

Luokkien vuosiresurssointi perustuu luokkakohtaisiin lukusuunnitelmiin. Lukusuunnitelmissa määritellään kunkin vuoden aikana opiskeltavat kokonaisuudet sekä kokonaisuuksiin sisältyvät kurssit. Vuosiresurssoinnissa opinnot jaetaan opettajakohtaisesti lukuvuoden osalle siten, että ne muodostavat opiskelijoiden sekä opettajien kannalta mahdollisimman tasaisen kokonaisuuden.

Taulukot 42-50 kuvaavat Rasion ammattiopiston ravintaloulosaston luokkakohtaista vuosiresurssointia lukuvuodelle 2010-2011. Ravintaloulosaston opintoviikkokohtainen kontaktiopetuksen määrä vaihtelee suunnitteluvuonna 32,40-33,43 tunnin välillä opintoviikkoa kohden. Koulutuksen järjestäjän linjausten mukaisesti osaston opetuksessa korostuvat erityisesti:

- teoriaopinnoissa – äidinkieli, matematiikka ja liikunta
- ammatillisissa opinnoissa – käytännön ammattityö

Taulukot 42-50. Luokkien vuosiresurssointi

RAV 1A	RAV1A										
JAKSON PIT	RAV1A						1	8	9	10	10
ÄID	RAV1A	RLE	60	2		65		2	1	2	2
ENGLANTI	RAV1A	ALA	60	2		64		2	2	2	1
MATEM	RAV1A	TTÄ	60	2		74		2	2	2	2
LIIK	RAV1A	UUS	60	2		66		2		3	2
FYKE	RAV1A	KJA	60	2		62		4		3	
MRT/ORIENT	RAV1A	MKU	60	2		32	24	1			
MRT/TYÖTUR	RAV1A	KJA	0	0		21	3		2		
MRT/ELINTARV	RAV1A	MKU	60	2		54		2	2		2
MRT/TKH	RAV1A	ALU	60	2		54		2	2	2	
MRT/ASPA	RAV1A	LSU	60	2		58			2	2	2
MRT/RVO	RAV1A	MKU	30	1		33		3	1		
MRT/OPK	RAV1A	MKU	330	11		384		12	12	12	6
MRT/ATK	RAV1A	SHA	30	1		34		2	2		
LRV/RAVITSEMUS	RAV1A	ALU	30	1		28			2		1
LRV/OPK	RAV1A	MKU	60	2		120					6
LRV/OPINK	RAV1A	STA	60	2		60					6
LRV/KIM	RAV1A	AKA	60	2		60					6
LRV/PV	RAV1A	PHI	60	2		54			6		
YHT			1200	40		1323	27	34	36	35	35

RAV 1B	RAV1B										
JAKSON PIT	RAV1B						1	8	9	10	10
ÄID	RAV1B	RLE	60	2		64		2	2	1	2
ENGLANTI	RAV1B	ALA	60	2		64		2	2	1	2
MATEM	RAV1B	TTÄ	60	2		74		2	2	2	2
LIIK	RAV1B	UUS	60	2		66		2		3	2
FYKE	RAV1B	KJA	60	2		59		4	3		
MRT/ORIENT	RAV1B	LSU	60	2		32	24	1			
MRT/TYÖTUR	RAV1B	KJA	0	0		21	3		2		
MRT/ELINTARV	RAV1B	LSU	60	2		54		2	2	2	
MRT/TKH	RAV1B	ALU	60	2		54		2	2	2	
MRT/ASPA	RAV1B	LSU	60	2		54		2	2		2
MRT/RVO	RAV1B	LSU	30	1		34		2	2		
MRT/OPK	RAV1B	LSU	330	11		384		12	12	6	12
MRT/ATK	RAV1B	SHA	30	1		34		2	2		
LRV/RAVITSEMUS	RAV1B	ALU	30	1		30				1	2
LRV/OPK	RAV1B	LSU	60	2		120					6
LRV/OPINK	RAV1B	TVA	60	2		60					6
LRV/KIM	RAV1B	AKA	60	2		60					6
LRV/PV	RAV1B	PHI	60	2		60					6
YHT			1200	40		1324	27	35	33	36	36

RAV 1C	RAV1C										
JAKSON PIT	RAV1C						1	8	9	10	10
ÄID	RAV1C	RLE	60	2		64		2	2	2	1
ENGLANTI	RAV1C	ALA	60	2		64		2	2	2	1
MATEM	RAV1C	TTÄ	60	2		74		2	2	2	2
LIIK	RAV1C	UUS	60	2		66		2		3	2
FYKE	RAV1C	KJA	60	2		59		4	3		
MRT/ORIENT	RAV1C	ALU	60	2		32	24	1			
MRT/TYÖTUR	RAV1C	KJA	0	0		21	3		2		
MRT/ELINTARV	RAV1C	ALU	60	2		54		2	2		2
MRT/TKH	RAV1C	ALU	60	2		54		2	2	2	
MRT/ASPA	RAV1C	LSU	60	2		54		2	2	2	
MRT/RVO	RAV1C	ALU	30	1		36		1	2		1
MRT/OPK	RAV1C	ALU	330	11		384		12	12	6	12
MRT/ATK	RAV1C	SHA	30	1		34		2	2		
LRV/RAVITSEMUS	RAV1C	ALU	30	1		29			1		2
LRV/OPK	RAV1C	ALU	60	2		120					6
LRV/OPINK	RAV1C	STA	60	2		60					6
LRV/KIM	RAV1C	AKA	60	2		60					6
LRV/PV	RAV1C	PHI	60	2		60					6
YHT			1200	40		1325	27	34	34	37	35

RAVO 2A	RAV2A										
JAKSON PIT	RAV2A						1	4+5	9	9	5+5
ÄID	RAV2A	RLE	30	1		36			2	2	
ENGLANTI	RAV2A	ALA	30	1		36			2	2	
MATEM	RAV2A	TTÄ	30	1		36			2	2	
FYKE	RAV2A	KJA	60	2		57				3	6
YRIT.TOIM	RAV2A	KJA	30	1		33	3	3		2	
LIIK	RAV2A	LÖN	30	1		42	3	3	3		
TIETOT	RAV2A	SHA	30	1		36			2	2	
RKT1A/RATY/OPTY	RAV2A	STA	390	13		420	18	18	12	18	12
RKT2	RAV2A	STA	60	2		97	3	3	4	4	2
RRV 1/TO	RAV2A	*STA	300	10	400	400					
JUH 2	RAV2A	STA	60	2		62	4	4		3	3
VAL2	RAV2A	PHI	30	1		36			4		
VAL13	RAV2A	STA	60	2		54			6		
VAL 14	RAV2A	TVA	60	2		40					8
YHT			1200	40		1385	31	31	37	38	31

RAVO 2B	RAV2B										
JAKSON PIT	RAV2B						1	8	9	10	10
ÄID	RAV2B	RLE	30	1		36	2	2	2		
ENGLANTI	RAV2B	ALA	30	1		38	2	2			2
MATEM	RAV2B	TTÄ	30	1		38	2	2			2
FYKE	RAV2B	KJA	60	2		60					6
YRIT.TOIM.	RAV2B	KJA	30	1		38	2	2			2
LIIK	RAV2B	LÖN	30	1		47	3	3			2
TIETOT	RAV2B	SHA	30	1		27			3		
AP2	RAV2B	LSU	60	2		54		3			3
AP3A/OPTY	RAV2B	AKA	150	5		204	6	6	10		6
AP4	RAV2B	AKA	30	1		28	2	2			1
SRT1	RAV2B	AKA	30	1		27	3	3			
SRT2/SKTY	RAV2B	AKA	90	3		108			12		
KAPA 1/TO	RAV2B	*AKA	300	10	400	400				40	
RP1	RAV2B	ALU	30	1		27			3		
RP2/SKTY	RAV2B	AKA	120	4		120					12
VAL2	RAV2B	PHI	30	1		36	4	4			
VAL3	RAV2B	AKA	60	2		54	6	6			
VAL4	RAV2B	STA	60	2		54			6		
YHT	RAV2B		1200	40		1396	32	35	36	40	36

RAVO 2C	RAV2C										
JAKSON PIT	RAV2C						1	8	10	9	10
ÄID	RAV2C	RLE	30	1		36	2	2		2	
ENGLANTI	RAV2C	ALA	30	1		36	2	2		2	
MATEM	RAV2C	TTÄ	30	1		38	2	2			2
YRIT.TOIM	RAV2C	KJA	30	1		34		2		2	
LIIK	RAV2C	LÖN	30	1		45	2	2			3
FYKE	RAV2C	KJA	60	2		60					6
TIETOT	RAV2C	SHA	30	1		27					
AP2	RAV2C	LSU	60	2		60		3		4	
AP3A/OPTY	RAV2C	PHI	150	5		159	5	5		6	6
AP4	RAV2C	AKA	30	1		27	3	3			
TJP1A/TY/TATY	RAV2C	PHI	120	4		126	6	6		8	
KAPA 1/TO	RAV2C	*PHI	300	10	400	400			40		
RP1	RAV2C	ALU	30	1		27				3	
RP2A/SKTY	RAV2C	SHA	90	3		60					6
RP2B/SKTY	RAV2C	PHI	30	1		120					12
VAL2	RAV2C	PHI	30	1		40					4
VAL3	RAV2C	AKA	60	2		54	4	4		2	
VAL4	RAV2C	STA	60	2		54	6	6			
YHT			1200	40		1403	32	37	40	35	36

RAV 3A	RAV3A										
JAKSON PIT	RAV3A						1	4+4	9	10	5+5
ÄID	RAV3A	RLE	30	1		38			2	2	
TAIDE	RAV3A	LSU	30	1		29			1	2	
RUOTSI	RAV3A	ALA	30	1		38			2	2	
KANS	RAV3A	AKA	30	1		27			3		
RKT3/TY	RAV3A	TVA	150	5		162			18		
RRV2A	RAV3A	TVA	60	2		134	8	8	6	4	
RRV2B/TO	RAV3A	*TVA	240	8	336	336					
RET1/RATY	RAV3A	TVA	240	8		180				12	12
RET2	RAV3A	TVA	60	2		87	2	2	3	3	4
JUH3/TY	RAV3A	TVA	180	6		180	18	18		6	6
VAL8	RAV3A	STA	60	2		60				3	6
VAL10	RAV3A	*TVA	30	1	32	32					
VAL11	RAV3A	LÖN	30	1		38		2		2	2
VAL12	RAV3A	*TVA	30	1	32	32					
YHT			1200	40		1373	28	30	35	36	30

RAV 3B	RAV3B										
JAKSON PIT	RAV3B						1	8	9	10	10
ÄID	RAV3B	RLE	30	1		36	2	2	2		
TAIDE	RAV3B	LSU	30	1		26		1	2		
RUOTSI	RAV3B	ALA	30	1		36	2	2	2		
KANS	RAV3B	AKA	30	1		30				3	
SRT3A/TY	RAV3B	TTÄ	210	7		216	12	12	12		
SRT3B/TO	RAV3B	*TTÄ	240	8	320	320					32
SRT4	RAV3B	TTÄ	30	1		36	4	4			
TTRV1/TY	RAV3B	TTÄ	180	6		228			12	12	
TTRV2	RAV3B	MKU	60	2		59		4	3		
TTRV3/TY	RAV3B	MKU	60	2		60				6	
RP3	RAV3B	TTÄ	30	1		36	2	2	2		
RP4/TY	RAV3B	TTÄ	120	4		120				12	
VAL7	RAV3B	TVA	60	2		54	6	6			
VAL10/TO	RAV3B	*TTÄ	30	1	40	40					4
VAL11	RAV3B	LÖN	30	1		38	2	2		2	
VAL12/TO	RAV3B	*TTÄ	30	1	40	40					4
YHT			1200	40		1375	30	35	35	35	40

RAV 3C	RAV 3C										
JAKSON PIT	RAV 3C						1	9	9	10	10
ÄID	RAV 3C	RLE	30	1		36	2	2	2		
TAIDE	RAV 3C	MKU	30	1		28			2	1	
RUOTSI	RAV 3C	ALA	30	1		36	2	2	2		
KANS	RAV 3C	AKA	30	1		30				3	
PMT1/TO	RAV 3C	*SHA	150	5	200	200					20
PMT2	RAV 3C	SHA	30	1		73	5	5	2	1	
PMT3/TY/TATY	RAV 3C	PHI	120	4		168			12	6	
TJP2A/TY	RAV 3C	SHA	270	9		216	18	18	6		
TJP2B/TO	RAV 3C	*SHA	90	3	120	120					12
TJP3	RAV 3C	MKU	60	2		62		3	2	2	
TJP4/KV	RAV 3C	MKU	60	2		54			6		
RP3	RAV 3C	MKU	30	1		36		2		2	
RP4/TY	RAV 3C	SHA	120	4		120				12	
VAL7	RAV 3C	TVA	60	2		60				6	
VAL10/TO	RAV 3C	*SHA	30	1	40	40					4
VAL11	RAV 3C	LÖN	30	1		38	2	2		2	
VAL12=TO	RAV 3C	*SHA	30	1	40	40					4
YHT			1200	40		1372	29	34	34	35	40

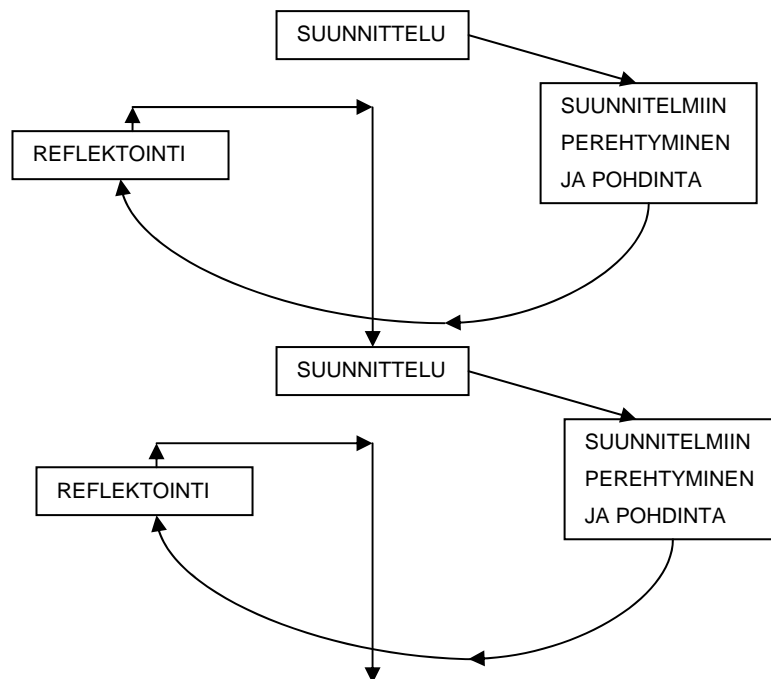
5 Lukuvuoden suunnittelun kehittäminen

Lukuvuoden suunnittelu on oppilaitoksen operatiiviseen toimintaan liittyvä prosessi, joka kestoltaan vaihtelee muutamasta kuukaudesta jopa vuoteen. Suunnittelu vaikuttaa kaikkien asianomaisella osastolla toimivien henkilöiden toimintaan, minkä vuoksi onnistunut prosessi myös edellyttää poikkeuksetta asianomaisten aktiivista osallistumista. Onnistuneen prosessin kautta on tarkoitus saada esille yhteisön kollektiivinen älykkyys, joka mahdollistaa mahdollisimman reliabelin tiedon saamisen pohjaksi käytännön lukuvuosisuunnittelulle. Uuden tulevaisuutta luotaavan tiedon luomisessa on olennaista vuorovaikutus osastolla olevan hiljaisen tiedon ja annettujen kirjallisten toimintaohjeiden kanssa. Tässä tulevaisuuteen luotaavassa prosessissa tiedon luominen on yhteisöllistä, ja tieto on saatava virtaamaan nimenomaan ihmisten välillä keskustelujen ja yhteisten kokemusten avulla.

Lukuvuosisuunnittelun on tulevaisuudentutkimuksen keinoin vastattava siihen, millaisilla päätöksillä ja toimenpiteillä voidaan asetettuihin tavoitteisiin pyrkiä nykyisyydestä käsin. Kamppinen, Kuusi & Söderlund toteavat kirjassaan, että ne tulevaisuuspolut, joilla eri tahtotiloihin voidaan päästä koostuvat vaihtelevista joukoista toimenpiteitä ja rajoitteita (Kamppinen ym. 2003, 25-31). Lukuvuosisuunnittelu on tulevaisuudentutkimuksena sarja eri tyyppisiä päätöksiä, joiden avulla määritellään esimerkiksi osaston tilojen tuleva käyttö, työssäoppiminen ja opetukseen käytettävät resurssit. Suunnittelulla määritellään näin sekä toiminnan laatu ja määrä, että asetetaan rajat missä laajuudessa osastolla toimitaan. Käytännössä kysymys on toiminnan ennakoimisesta siten, että osaston kaikki resurssit ovat tehokkaassa käytössä.

Opetustoimen kehittämistoiminta ei aina etene suunnitelmallisesti ja loogisesti, vaan kysymys on hyvinkin muuntuvasta ja katkollisesta prosessista. Ihannetilanteessa lukuvuosien suunnittelussa päästään tilanteeseen, jossa lukuvuodet seuraavat toisiaan hyvinkin samankaltaisina. Tällöin kehittämistoimintaa voidaan pitkällä aikavälillä kuvata toimintatutkimuksen spiraalina eli syklimallina, jolloin toiminnan kehittämisprosessi koostuu suunnittelusta, toiminnasta, havainnoinnista ja reflektoinnista.

Toimintatutkimuksen syklimalli on kuvattu kuviossa 2. Toimintaympäristöt ovat kuitenkin usein ennakoimattomia. Käytännössä kehittämistoimintaa jaksottavat useat muuttujat mm. tilojen remontointi ja/tai perustutkintojen perusteiden muuttuminen. Edellä todettu ihannetilanne on siten hyvin harvinainen ja käytännössä lukuvuosien suunnittelu noudattaa toimintatutkimuksen syklimallia vain osittain. Tässä osittaisessa toimintatutkimuksen syklimallissa toiminta ja havainnointi yhdistyvät opettajien tekemäksi suunnitelmiin perehtymiseksi ja pohdinnaksi. Reflektointi on suunnittelusta vastaavan henkilön tai henkilöiden ja opettajien käymää keskustelua tulevan lukuvuoden suunnitelmista. Tältä pohjalta suunnittelusta vastaava henkilö tai henkilöt tekee/tekevät uuden suunnitelman. Lyhentynyt toimintatutkimuksen spiraali eli syklimalli on kuvattu kuviossa 11.



Kuvio 11. Mukaeltu toimintatutkimuksen spiraalimalli

Lyhentynyt syklimalli kuvaa hyvin Rasion ammattiopiston ravintotalousosaston lukuvuoden 2010-2011 suunnittelua. Useiden päällekkäisten asioiden vaikutuksesta prosessi on ollut erityisen vaativa. Tätä todentaa hyvin se tosiasia, että esimerkiksi tilasuunnitelmista on jouduttu tekemään neljä erilaista

versiota. Lukuvuosi on osastolla tehtävän remontin vuoksi poikkeuksellinen, koska osa tiloista on poissa käytöstä vähintään syyskuun 2010 loppuun asti. Samaan ajankohtaan sattuu myös hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintojen uudistaminen. Perustutkintojen uudistuksen myötä Rasion ammattiopiston ja Naantalin ammattiopiston ravintotalousosastojen toimintaa yhtenäistetään. Tässä prosessissa on määritelty ensimmäisen ja toisen vuoden opintojen yhteneväiset sisällöt. Tulevaisuudessa Rasion ammattiopiston ravintotalousosastolla kaksi ensimmäistä vuotta opiskellaan yhteneväisesti. Valinta erikoistumisopinnoista tehdään toisen vuoden syyslukukauden loppupuolella siten, että toisen vuoden työssäoppimisessa voidaan painottaa opiskelijan linjavalinnan mukaista työssäoppimista. Työssäoppimisjakson jälkeen opiskelijat siirtyvät erikoistumisopintojen ryhmiin ja jatkavat näissä ryhmissä kolmannen opiskeluvuoden ajan.

Mietittäessä lukuvuoden suunnittelun kehittämistä on pyrkimyksenä ehdottomasti päästä tilanteeseen, jossa suunnittelua tarvitaan mahdollisimman vähän ja pääpaino voidaan pistää toiminnan reflektoinnille. Tämä merkitsee pitkäkestoista prosessin suunnittelua. Päämäärien ja tavoitteiden asettamisella luodaan päätöksentekoprosessille vahva perusta. Kun asetetaan selkeät päämäärät ja tavoitteet, tiedetään mitä tavoitellaan ja mitä ei. Toisaalta on huomattava, että lukuvuosisuunnittelun ei tule langeta yhden tai muutaman ihmisen osalle. Kysymys on kollektiivisesta - osallistavasta prosessista, joka edellyttää kaikkien sitoutumista toimintaan ja toiminnan suunnitteluun. Pitkäjänteisellä ja huolellisella työllä on mahdollista luoda sellaiset tulevaisuuden lukuvuosisuunnitelmat, että tehokkuus, työhyvinvointi ja oppiminen saavuttavat huippunsa.

6 Yhteenveto

Tämän opinnäytetyön kautta ja edetessä olen havainnut eri lukuvuosisuunnittelun osa-alueiden muodostavan kiinteän, toisiinsa liittyvän kokonaisuuden. Käsitellyt kokonaisuudet voidaan erottaa toisistaan erilliseen tarkasteluun, mutta menettäen yksittäin tarkasteltuna laajemman kontekstuaalisen vaikutuksensa.

Opinnäytetyö on olennaisesti omaan työhöni sekä työpaikkaani liittyvä kokonaisuus. Opinnäytetyön kautta olen käynyt vuoropuhelua oman työni kanssa ja pyrkinyt tätä kautta löytämään uusia näkökulmia työhöni. Uuden tiedon tuottaminen on ollut osaltaan oman ammattitaitoni kehittämistä ja syventämistä. Prosessi on ollut vaativa – niin henkisesti kuin fyysisestikin. Tehty työ on kuitenkin palkitsevaa ja opettavaa.

6.1 Kehittämistyön arviointi ja pohdinta

Luotettavuus ja pätevyys

Tutkimuksellisessa kehittämistoiminnassa, kuten tutkimuksessa yleensä yritetään välttää virheiden syntymistä. Mahdollisten virheiden havainnoimiseksi ja minimoimiseksi pyritään kaikissa tutkimuksissa arvioimaan tehdyn tutkimuksen luotettavuutta. Tässä tarkastelussa voidaan käyttää useita eri mittaus, ja todentamistapoja. Tarkastelussa nousevat useimmiten esille käsitteet tutkimuksen reliaabelius ja tutkimuksen validius.

Tutkimuksen reliaabelius tarkoittaa mittaustulosten toistettavuutta eli tutkimuksen kykyä antaa ei-sattumanvaraisia tuloksia. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa arvioidaan mittareiden luotettavuutta eli reliaabeliutta tilastollisilla menetelmillä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa tutkimus on reliaabeli, kun tulokset eivät ole sattumanvaraisia, vaan johdonmukaisia, luotettavia ja paikkansapitäviä. Kvalitatiivisen tutkimuksen reliaabeliutta voidaan vahvistaa, jos saman ilmiön eri tutkimuskerroilla saadaan sama tulos. (Hirsjärvi ym. 2006, 216-218) (Rautiainen 2009, 80)

Anttilan mukaan validiteetti eli pätevyys arvioi kuinka hyvin kirjoittajan tutkimusote ja tutkimuksessa käytetyt menetelmät vastaavat tutkittavaa ilmiötä. Jotta tutkimus on validi, tulee sovellettavan tutkimusotteen tehdä oikeutta tutkittavan ilmiön olemukselle ja kysymyksenasettelulle. Hän toteaa myös, ettei tutkimustyössä käytetty menetelmä itsessään johda tietoon, vaan menetelmä on valittava sen mukaan millaista tietoa halutaan. (Anttila 2006, 513)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena ei ole olla tieteellistä perustutkimusta, vaan toiminnan eli pitkälti hiljaisen tiedon aukikirjoittamiseen tähtäävää soveltavaa tutkimusta. Työssä aukikirjoittamisen myötä on pyritty luomaan ehdotuksia ja malleja lukuvuosisuunnittelun toteuttamisprosessista sekä tuomaan esille sitä teoreettista tietopohjaa, jota lukuvuosisuunnittelussa tarvitaan. Tutkimusote ja käytetyt menetelmät on siten valittu vastaamaan tätä tarkoitusta. Kehittämistyönä tämä opinnäytetyö heijastaa osaltaan sitä kokemusta, jota Raision ammattiopiston ravintaloulosaston koulutuspäällikkönä olen lukuvuosisuunnittelusta saanut. Opinnäytetyö heijastaa myös niitä teoreettisia viitekehyksiä, joita olen todennut lukuvuosisuunnittelussa tarvittavan. Tähän viitaten tämä opinnäytetyö ei ole irrallaan siitä kontekstista mitä varten työ on kirjoitettu. Kuten menetelmäopetuksen tietovarannossa KvaliMOTV todetaan: ”Tutkimusta arvioitaessa on hyväksyttävä se, että kaikki tutkimus on tutkijan tekemää rakennelmaa tietyissä puitteissa ja tietyillä rakennusaineilla – joku toinen voisi tehdä samoista palasista hieman toisen näköisen tuotoksen.” (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2009, 26-27). Opinnäytetyön luotettavuutta tarkasteltaessa on edellätodetun mukaisesti huomioitava työn luonne soveltavana tutkimuksena. Koska tutkimusote ja menetelmät vastaavat mielestäni hyvin tai ainakin kohtalaisesti opinnäytetyössä avattavaan ilmiöön ja työ tekee oikeutta tutkittavan ilmiön olemukselle on opinnäytetyö riittävä antamaan luotettavaa tietoa osastokohtaisesta lukuvuosisuunnittelusta.

Lukuvuosisuunnittelun osalta luotettavuuden ja pätevyyden arviointi on vaikeampaa, koska tulevaisuutta ei voida arvioida ennen kuin se on muuttunut nykyisyydeksi. Opinnäytetyön teoreettisia viitekehyksiä käsittelevässä osiossa on todettu, että Metsämuurosen mukaan tulevaisuudentutkimuksen arvo ei ole välttämättä siinä, onko se totta vai tarua, vaan siinä miten kiinnostava tai vaikuttava itse tutkimus on. Tältä pohjalta Rasion ammattiopiston ravintalousosaston lukuvuoden 2010-2011 suunnittelua voidaan arvioida näkökulmasta, kuinka hyvin oppimisympäristöajattelun ja resurssoinnin voidaan olettaa onnistuvan tulevana lukuvuonna. Lukuvuoden 2010-2011 suunnittelu toteutettiin hyvin kollektiivisesti, joten osaston opettajat ovat olennaiselta osalta vaikuttamassa tulevan lukuvuoden toimintaan. Osallistavan prosessin kautta on ollut mahdollista saada esille yhteisön kollektiivinen älykkyys, joka on mahdollistanut mahdollisimman reliabelin tiedon saamisen pohjaksi lukuvuosisuunnittelulle.

Kehittämistyö

Opinnäytetyön tavoitteena on olla työelämälähtöinen strategista suunnittelua sekä toiminnan operatiivista suunnittelua tukeva selvitys- ja kehittämistyö, joka tarvittaessa voi toimia oppaana oppilaitoksen osastotason toimintaa suunnitteleville henkilöille. Työn tavoitteena on ollut kuvata tutkimuksellisin keinoin sellaisia ammattiosaston toimintoja, joiden avulla kuka tahansa voi suunnitella hotelli-, ravintola- ja catering-alan opetusta toteuttavan osaston toimintaa. Keskeistä työssä on ollut selvittää miten hotelli-, ravintola- ja catering-alan toimintaa voidaan suunnitella siten, että opiskelijoiden oppiminen ja oppimisen edellytykset toteutuvat yhdessä osaston tehokkaan toiminnan vaatimien resurssointien kanssa.

Keskeisiä kehittämistyötä tukevia kysymyksiä tässä opinnäytetyössä ovat olleet:

Mitä taustatietoa tarvitaan toiminnan suunnittelemiseksi?

Koulutuksen suunnittelua käsittelevään lähdemateriaaliin perehtymisen yhteydessä tuli selkeästi esille opetustoimen erityyppisen taustatiedon merkitys. Opettajuuksessa ammattitaidon tason mittaaminen merkitsee opettavien aineiden sisältötuntemusta, tunteita, tiedonkäsitystä, oppimiskäsitystä sekä opiskelijoiden vahvaa tuntemista. Osastokohtainen suunnittelu- ja strategiatyö vaatii tämän lisäksi oppimisympäristöajattelun ja taloudellisen ajattelun ymmärrystä sekä ymmärrystä hiljaisen tiedon merkityksestä opetustoimen suunnittelussa. Suunnitteluun osallistuvan henkilön on myös syytä olla perillä strategisen ja operatiivisen suunnittelun periaatteista. Toisaalta suunnitteluun osallistuvien henkilöiden on syytä tiedostaa oman asiantuntijuuden kehittäminen osana organisaatioiden odottamaa tiedon tuottamista.

Miten käytettävissä olevat resurssit vaikuttavat toiminnan suunnitteluun?

Luokkien vuosiresurssoinnin pohjana on koulutuksen järjestäjän tekemät strategiset päätökset opetuksen määrästä ja laadusta. Käytännössä tämä tarkoittaa koulutuksen järjestäjän oikeutta päättää kontaktiopetuksen määrästä itsenäisesti. Koulutuksen järjestäjä määrittää myös useimmiten yleiset linjaukset opetuksen painotuksesta. Osastojen tehtävänä on suunnitella sellaiset linjaukset, joilla annetut resurssit saadaan mahdollisimman tehokkaasti käyttöön ja varmistetaan korkeatasoinen opetus. Ration ammattiopiston ravintotalousosaston tekemä linjaus on opettajien osaamisalueiden kehittäminen siten, että heillä on yleisosaamisen rinnalla tietty spesifisen osaamisen alue, jota he opettavat osastolla rinnakkain kaikille kyseistä osaamista opiskeleville luokille. Tämä osaston oma linjaus on todennettavissa luokkien vuosiresurssointeja kuvaavista taulukoista.

Kuten aikaisemmin todettiin nousee myös lukuvuosiresurssoinnin kohdalla vahvasti esille strategisen suunnittelun osaamisen merkitys yhdessä taloushallinto-osaamisen kanssa. Pitkän tähtäimen päämäärien ja tavoitteiden asettamisella luodaan resurssointiprosessille vahva perusta.

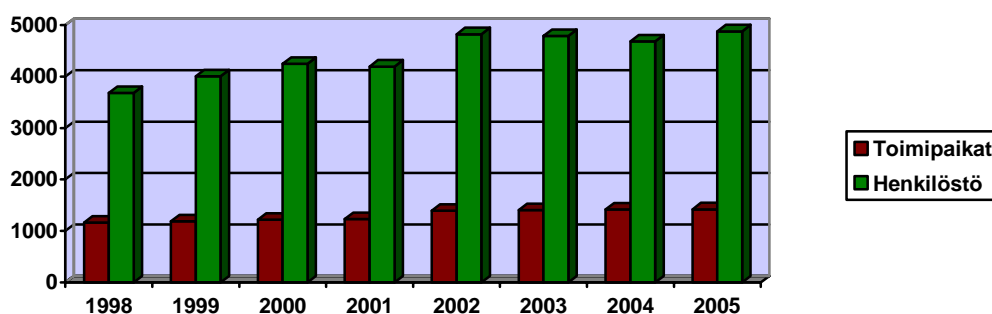
Minkälaisia suunnittelun toimenpiteitä voidaan hyödyntää osaston pitkän tähtäimen kehittämisessä?

Kuten kappaleessa 5 todettiin opetustoimen kehittämistoiminta ei aina etene suunnitelmallisesti ja loogisesti, vaan kysymys on hyvinkin muuntuvasta ja katkollisesta prosessista. Koulutuksen järjestäjän tekemällä päämäärien ja tavoitteiden asettamisella luodaan perusta koko oppilaitoksen toiminnalle, mutta erityisesti osastokohtaiselle päätöksentekoprosessille. Pitkälle aikavälille tehdyt linjaukset mahdollistavat toimintatutkimuksen kuviossa 2 kuvatun mukaisen sylkimallin toteuttamisen osaston toiminnan kokonaissuunnittelussa ja toiminnan arvioinnissa eikä pelkästään lukuvuosisuunnittelussa.

Parhaimmillaan osaston toiminta on silloin, kun toiminta suunnittelulla pystytään nivomaan lähemmäksi yhteiskuntaa, kulttuuria ja ihmisten toimintaympäristöjä. Keskeisellä sijalla on tällöin todellisuutta vastaavien oppimisympäristöjen kehittäminen. Oppimisympäristöajattelussa on kyse varsin pitkälti opetukseen liittyvistä didaktisista muutoksista, joissa korostuvat oppijakeskeinen, ongelmalähtöinen tutkiva oppiminen, sosiaalinen vuorovaikutus, yhteistoiminnallinen ja yhteisöllinen oppiminen sekä oppimisen siirtyminen luokka huoneen ja oppilaitoksen ulkopuolelle. (Lehto 2000,10) (Manninen ym. 2007, 19-20) Oppimisympäristöajattelun mukaisessa suunnittelussa korostuu osaston opettajakunnan osaamisen kehittäminen osana muuta osaston pitkän tähtäimen kehittämistä. Tavoitteena on oppimistilanteissa huomion siirtäminen opettajan toiminnasta oppijan toimintaan ja oppimista tukevan oppimisympäristön suunnitteluun.

6.2 Kehittämistyön jatkaminen

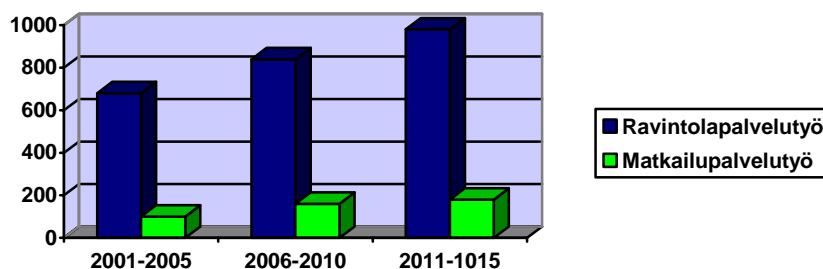
Varsinais-Suomen työvoima ja elinkeinokeskuksen 2007 julkaiseman ravintolapalvelualan työvoiman ja koulutuksen tarvetutkimuksen mukaan alueen tärkeimpinä ammattialaan vaikuttavina ulkoisina muutostrendeinä voidaan pitää elinkeinorakenteen palveluvaltaistumista, ihmisten tarpeiden muuttumista sekä työvoiman ja väestön ikääntymistä. Taloudellisten tekijöiden yhteisvaikutuksen kanssa nämä tekijät nostavat vahvoina trendeinä esille mm. työntekijöiden moniosaamisen vaatimukset. Lähtökohtaisesti työnkuvien monipuolistuminen koskee nimenomaisesti pienyrityksiä. Tyypillisessä pienyrityksessä henkilöstön tulee hallita sekä keittiön että salin työtehtävät ja lisäksi pienissä matkailualan yrityksissä majoituspalveluihin liittyviä tehtäviä. Koulutustarpeita suunniteltaessa on palvelun osalta korostettava vahvojen trendien mukaisesti ihmissuhdetaitojen merkitystä. Asiakaslähtöisessä toiminnassa asiakkaalle tuotettavat elämykset ovat keskeinen toiminnan tavoite. Ihmissuhdetaitojen merkitys korostuu nimenomaisesti elämyksen tuottamisen merkityksen ymmärtämisenä. (Myllylä 2007, 1-9, 13, 19)



Kuvio 12. Majoitus- ja ravitsemustoiminnan työpaikat ja henkilöstö Varsinais-Suomessa vuosina 2000-2005. (Myllylä 2007, 39 mukailten) [viitattu 4.11.2009]

Varsinais-Suomessa oli ravintolapalvelualan yrityksiä vuonna 2005 noin 1400. Näistä ravintolapalvelualan yrityksistä valtaosa oli pienyrityksiä. On oletettavaa, että kuvion 12 tasainen kehitys on jatkunut, joten ravintolapalvelualan yrityksiä

on Varsinais-Suomessa vuonna 2010 ja vuonna 2015 vähintään vuoden 2005 määrä. On myöskin oletettavaa, ettei toimialan sisällä tapahdu merkittäviä muutoksia yritysten koon suhteen, joten tulevaisuudessakin valtaosa yrityksistä on pienyrityksiä, työllistäen alle 10 henkilöä.



Kuvio 13. Poistuma Ravintolapalvelutyön työllisistä Varsinais-Suomessa 2001-2005, 2006-2010 ja 2011-2015. (Myllylä 2007, 40 mukailen) [viitattu 4.11.2009]

Kuvion 13 mukaisesti ravintolapalvelualan poistuma työllisistä jatkaa kasvuaan, mikä käänteisesti merkitsee uusien ravintolapalvelualan työpaikkojen avautumista Varsinais-Suomeen.

Kuvioiden 12 ja 13 perusteella on oletettavaa, että ravintolapalvelutyö työllistää Varsinais-Suomen alueella nuoria tulevaisuudessakin. Alan työllistävä vaikutus alueella - siitäkin huolimatta, että Koulutus ja työvoiman kysyntä 2020-julkaisun mukaan valtakunnallisesti majoitus ja ravitsemisalalan ammatillisen peruskoulutuksen ennakoitu aloittajatarve on pienenevässä vuoden 2006 aloittajatilanteesta. Tätä aloittajamäärän pienentymistä selittävät mm. tarve kustannusten ennallaan pysymisestä ruoanvalmistusmäärien kasvusta huolimatta sekä teknisten ja tuotannollisten innovaatioiden lisääntyminen ravintolapalvelualalla, erityisesti cateringruoanvalmistuksessa. Valtakunnallisesti aloittajatarpeen pienentymistä selittää myös ammattialan luonne ”läpikulkuammattina” sekä työn osittainen kausiluonteisuus. (Hanhijoki, Katajisto, Kimari & Savioja 2009, 193)

Ammattialan työvoiman osalta käydyn keskustelun ja raportoinnin kohteena ovat erityisesti olleet tulevalta työvoimalta odotettavat ammattiosaamisen vaatimukset tai tulevien työntekijöiden työllistymismahdollisuudet. Näissä tutkimuksissa tai tilastoissa viitataan kuitenkin hyvin harvoin ammattialan vetovoimaisuuteen ja nuorten kiinnostukseen tulla hotelli-, ravintola- ja catering-alalle. Koulutuskuntayhtymämme sisäisessä vertailussa Raision seudun koulutuskuntayhtymän tekniikan ja liikenteen koulutusalojen ensisijaiset hakijamäärät ovat pääsääntöisesti seuranneet kuntayhtymän 16-vuotiaiden ikäluokan kehittymistä. Tätä tekniikan ja liikenteen koulutusalojen säännönmukaisuutta ei kuitenkaan ole todettavissa ravintolapalvelualan koulutusohjelmien kohdalla, vaan hakijamäärät ovat vaihdelleet vuosittain. Ammatillisen koulutuksen pitkäjänteistä kehittämistyötä ajatellen olisi ensiarvoisen tärkeää saada käyttöön tietoa nuorten ammattialaa koskevasta mielikuvasta ja halukkuudesta siirtyä perusopetuksen jälkeen opiskelemaan kyseisille ammattialoille.

LÄHTEET

KIRJALLISUUS

- Antila, P. 2006. Tutkiva toiminta ja Ilmaisu, Teos, Tekeminen. Hamina: AKATIIMI Oy
- Hallamaa, T.; Karhu, H. & Viljanen, R. 1990. Yritystoiminta Hotelli- ja ravintola-alalla. Porvoo: WSOY
- Hanhijoki, I.; Kantola, S.; Karikorpi, M.; Katajisto, J.; Kimari, M. & Savioja, H. 2004 Koulutus ja työvoiman kysyntä 2015. Valtakunnallisia ja alueellisia laskelmia. Helsinki: Hakapaino
- Helakorpi, S. 2001. Koulutuksen strateginen ja operationaalinen suunnittelu. Tampere: Tammer-Paino Oy
- Hirsjärvi, S.; Remes, P. & Sajavaara, P. 2006. Tutki ja kirjoita. Jyväskylä: Gummeruksen Kirjapaino Oy
- Hämäläinen, K.; Taipale, A.; Salonen M.; Nieminen, T & Ahonen, J. 2002. Oppilaitoksen johtaminen. Porvoo: WS Bookwell Oy
- Kamppinen, M.; Kuusi, O. & Söderlund, S. 2003. Tulevaisuudentutkimus. Perusteet ja sovelluksia. Tampere: Tammer-Paino Oy
- Kolkka, M. 2001. Ammattiin oppimisen situationaalisuus, yksilöllisyys ja prosessuaalisuus. Acta Universitatis Tamperensis 825. Tampere: Tampereen Yliopistopaino Oy Juvenes Print
- Lahtinen, M.; Lankinen, T.; Penttilä, A. & Sulonen, A. 2004. Koulutuksen lainsäädäntö käytännössä. Pieksämäki: RT-Print Oy
- Manninen, J.; Burman, A.; Koivunen, A.; Kuittinen, E.; Luukannel, S.; Passi, S. & Särkkä H. 2007. Oppimista tukevat ympäristöt, Johdatus oppimisympäristöajatteluun. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy
- Opetushallitus (OPH). 2000a. Catering-alan perustutkinto 2000. Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet. Määräys 19/011/2000. Helsinki: Hakapaino Oy
- Opetushallitus (OPH). 2000b. Hotelli- ja ravintola-alan perustutkinto 2000. Ammatillisen peruskoulutuksen opetussuunnitelman ja näyttötutkinnon perusteet. Määräys 18/011/2000. Helsinki: Hakapaino Oy
- Opetusministeriö (OPM). 2008. Koulutus ja tutkimus 2007 – 2012 Kehittämissuunnitelma. Opetusministeriön julkaisuja 2008:9. Helsinki: Yliopistopaino
- Puolanne, E. & Wilenius, M. (toim.). 2002. Elintarvikkeiden reunaehdot vuoteen 2030 mennessä. Maa- ja metsätalousministeriön julkaisuja 9/2002. Helsinki: Multiprint Oy
- Rauste-von Wright, M. & von Wright, J. 1999. Oppiminen ja koulutus. Juva: WSOY-Kirjapainoyksikkö
- Salakari, H. 2009. Toiminta ja oppiminen – koulutuksen kehittämisen tulevaisuuden suuntaviivoja ja menetelmiä. Helsinki: Hakapaino Oy
- Toikko, T. & Rantanen, T. 2009. Tutkimuksellinen kehittämistoiminta. Tampere: Tampereen Yliopistopaino Oy Juvenes Print

Toom, A.; Onnismaa, J. & Kajanto, S. 2008. Hiljainen tieto: tietämistä, toimimista, taitavuutta. Gummeruksen Kirjapaino Oy

Vapaavuori, M. & von Bruun, S. 2003. Miten tutkimme tulevaisuutta? Tampere: Tammer-Paino Oy

ELEKTRONISET LÄHTEET

Elinkeinoelämän keskusliitto (EK). 2005. Palvelut 2020. Kohti palvelujen tulevaisuutta. [viitattu 4.11.2009]
http://www.ek.fi/ek_suomeksi/tulevaisuusluotain/dokumentit/linkki_pdf/Palvelut_2020_vaeliraportti.pdf

Elinkeinoelämän keskusliitto (EK). 2006. Palvelut 2020. Osaaminen kansainvälisessä palveluyhteiskunnassa. [viitattu 4.11.2009]
http://www.ek.fi/ek_suomeksi/ajankohtaista/tutkimukset_ja_julkaisut/ek_julkaisuarkisto/2006/18_10_2006_Palvelut2020_loppuraportti.pdf

Hanhijoki, I.; Katajisto, J.; Kimari, M. & Savioja, H. 2009. Koulutus ja työvoiman kysyntä 2020, Tulevaisuuden työpaikat – osaajia tarvitaan. [viitattu 2.4.2010]
http://www.oph.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/oph/embeds/46470_koulutus_ja_tyovoiman_kysynta_2020.pdf

Heinonen Sirkka. 2009. Tulevaisuudentutkimuksen metodeista. Turun kauppakorkeakoulu. [viitattu 2.12.2009]
http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Tapahtumakalenteri/2009/02/Liitteet/Sirkka_Heinonen.pdf

Helakorpi, S. Strateginen suunnittelu – Oppilaitoksen strateginen suunnittelu. Hämeen ammattikorkeakoulu, Openetti. [viitattu 23.8.2009]
<http://openetti.aokk.hamk.fi/seppoh/strateginen%20suunnittelu.doc>

Lehto, S. 2000. "Yksi kaikkien, kaikki yhden puolesta"? – Kollaboratiivinen oppimisprosessi hajautetussa oppimisympäristössä. Pro gradu-tutkielma. Kasvatustieteen laitos. Jyväskylän yliopisto. [viitattu 31.3.2010]
<https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/8837/slehto.pdf?sequence=1>

Metsämuuronen, J. 2000. Tulevaisuuteen kohdistuvan Delfi-tutkimuksen reliabiliteetti. [viitattu 18.2.2010] <http://www.methelp.com/pdf/reliabiliteetti1.pdf>

Myllylä, Y. 2007. Työvoiman ja koulutuksen tarvetutkimus 2007. Yhteenveto ravintolapalveluiden työnantajahaastatteluista. Varsinais-Suomen työ- ja elinkeinokeskuksen julkaisuja 6/2007. [viitattu 4.11.2009] http://www.luotain.fi/julkaisut/TKTT_ravintola2006.pdf

Mäkinen, P. 2002. Kokemuksellinen oppiminen. Tampereen Yliopisto, VERKKO-TUTOR. [viitattu 2.4.2010] <http://www.uta.fi/tyt/verkkotutor/kokemhtm#Kokemuksellisen>

Mälkiä, M. Strateginen johtaminen. johtamisen sivuainekokonaisuus JOS2 Syksy 2008. Helsingin yliopisto. [viitattu 12.9.2009]
<http://www.valt.helsinki.fi/vol/opiskelu/ops/0809/jos2/Osa3.pdf>

Opetushallitus (OPH). 2010. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkinto , Ammatillisen perustutkinnon perusteet. Luonnos 20.1.2010. [viitattu 3.3.2010]
http://www.oph.fi/instancedata/prime_product_julkaisu/oph/embeds/120761_HOTRACA_pt:200_110.rtf

Raision seudun koulutuskuntayhtymä. 2009. Yhtymävaltuuston kokous 2/2009 pöytäkirja 29.10.2009. [viitattu 28.2.2010] <http://www.raseko.fi/yhtyma/Documents/YVP20091029.pdf>

Rantanen, T. & Toikko, T. 2009. Tutkimuksellinen kehittämistoiminta. [viitattu 22.2.2010] <http://ojs.seamk.fi/index.php/kever/article/viewFile/1088/919>

Rautiainen, P. Johtaminen ammatillisen opettajan työn ja työyhteisön muutoksessa, Tulevaisuus – muutos- toiminnan kehittäminen. Opinnäytetyö (Ylempi AMK) Turun ammattikorkeakoulu. [viitattu 18.2.2010] <https://publications.theseus.fi/bitstream/handle/10024/5969/Pekka%20Rautiainen.pdf?sequence=1>

Räihä, K. 2004. Learning Cafe uuden tiedon synnyttämisen työkaluna. TASA-ARVOSTA lisäarvoa alueiden hyvinvointiin. Sisäasianministeriön julkaisu kesäkuu 2004. [viitattu 27.3.2010] [http://www.intermin.fi/intermin/images.nsf/files/77F199303CC7DAC3C2256EB3004639A3/\\$file/asa_arvo_tyokirja_2painos.pdf](http://www.intermin.fi/intermin/images.nsf/files/77F199303CC7DAC3C2256EB3004639A3/$file/asa_arvo_tyokirja_2painos.pdf)

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2009. Menetelmäopetuksen tietovaranto KvaliMOTV, Kvalitatiivisten menetelmien verkko-oppikirja. Yhteiskuntatieteellisen tietoarkiston julkaisuja. Tampereen yliopisto. [viitattu 16.5.2010] http://www.fsd.uta.fi/julkaisut/motv_pdf/KvaliMOTV.pdf

Taskinen, T. 2008. Ammattikeittiöt Suomessa 2015, Vaihtoehtoisia tulevaisuudennäkymiä. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu. [viitattu 14.10.2010] https://oa.doria.fi/bitstream/handle/10024/36426/jamk_1205742578_0.pdf?sequwnce=1

MUUT JULKAISUT

Heikkinen, V. 2009. Innovatiiviset ruokapalvelut. Luento. Turun ammattikorkeakoulu 12.10.2009

Juutilainen, A. 2006. Mitä strategia oikein on? Luento. Savonia ammattikorkeakoulu 26.10.2006

Raision ammattiopisto. 2009a. Raision ammattiopiston organisaatiokaavio.

Raision ammattiopisto. 2009b. Raision ammattiopiston ravintotalousosaston esite 2010.

Raision seudun koulutuskuntayhtymä (Raseko). 2006a. Nuorisosaasteen opetussuunnitelman yhteinen osa. Raision seudun koulutuskuntayhtymä, Yhtymähallitus 20.9.2006.

Raision seudun koulutuskuntayhtymä (Raseko). 2006b. Toiminta ja taloussuunnitelma vuosille 2007-2009. Raision seudun koulutuskuntayhtymä, Yhtymähallitus 20.9.2006.

LIITE 1 Lukusuunnitelma RAV 1A

Lukusuunnitelma			2010-2011		
000001	AMMATTIA TUKEVAT OPINNOT				
	ÄIDINKIELI	4			
	Korrektia kirjallista kerrontaa		1		RLE
	Sujuvaa suullista selontekoa		1		RLE
	ENGLANTI	2			
	Englanti kurssi		2		ALA
	MATEMATIIKKA	3			
	Matematiikan peruskurssi		2		TTÄ
	FYSIIKKA	2			KJA
	Fysiikan ja kemian peruskurssi		2		KJA
	LIIKUNTA	2			
	Joukkue- ja mailapelit		1		
000002	AMMATILLISET OPINNOT				
	MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN	20	20		
	Orientoivat opinnot				MKU
	* työturvallisuus				KJA
	Elintarviketietous				MKU
	Työ- ja keittiöhygienia osaaminen				ALU
	Asiakaspalveluosaaminen				LSU
	Ruoanvalmistustietous				MKU
	Tietotekniikkaosaaminen				SHA
	Ruoanvalmistus				MKU
	LOUNASRUOKIEN VALMISTUS	20	10		
	Ravitsemusosaaminen				ALU
	Ruoanvalmistuksen perusosaaminen				MKU
	Ruoanvalmistus ammattikeittiössä				
	* ravintola				STA
	* suurkeittiö				AKA
	Palvelutyö ammattikeittiössä				PHI
000004	VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT				
000005	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT				
	<i>Opintoviikot yhteensä</i>		39		
	(kerryttävä yhteensä 39 ov)				
	NÄYTÖT				
	MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN				
	Majoitus - ja ravitsemuspalvelut		30		MKU

LIITE 2 Lukusuunnitelma RAV 1B

Lukusuunnitelma

2010-2011

000001 AMMATTIA TUKEVAT OPINNOT

ÄIDINKIELI		4		
	Korrektia kirjallista kerrontaa		1	RLE
	Sujuvaa suullista selontekoa		1	RLE
ENGLANTI		2		
	Englanti kurssi		2	ALA
MATEMATIIKKA		3		
	Matematiikan peruskurssi		2	TTÄ
FYSIIKKA		2		
	Fysiikan ja kemian peruskurssi		2	KJA KJA
LIIKUNTA		2		
	Joukkue- ja mailapelit		1	

000002 AMMATILLISET OPINNOT

MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN		20	20	
	Orientoivat opinnot			LSU
	* työturvallisuus			KJA
	Elintarviketietous			LSU
	Työ- ja keittiöhygienia osaaminen			ALU
	Asiakaspalveluosaaminen			LSU
	Ruoanvalmistustietous			LSU
	Tietotekniikkaosaaminen			SHA
	Ruoanvalmistus			LSU
LOUNASRUOKIEN VALMISTUS		20	10	
	Ravitsemusosaaminen			ALU
	Ruoanvalmistuksen perusosaaminen			LSU
	Ruoanvalmistus ammattikeittiössä			
	* ravintola			TVA
	* suurkeittiö			AKA
	Palvelutyö ammattikeittiössä			PHI

000004 VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT

000005 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT

Opintoviikot yhteensä 39
(kerryttävä yhteensä 39 ov)

NÄYTÖT

MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN				
	Majoitus - ja ravitsemuspalvelut		30	LSU

LIITE 3 Lukusuunnitelma RAV 1C

Lukusuunnitelma

2010-2011

000001 AMMATTIA TUKEVAT OPINNOT

ÄIDINKIELI		4		
	Korrektia kirjallista kerrontaa		1	RLE
	Sujuvaa suullista selontekoa		1	RLE
ENGLANTI		2		
	Englanti kurssi		2	ALA
MATEMATIIKKA		3		
	Matematiikan peruskurssi		2	TTÄ
FYSIIKKA		2		
	Fysiikan ja kemian peruskurssi		2	KJA KJA
LIIKUNTA		2		
	Joukkue- ja mailapelit		1	

000002 AMMATILLISET OPINNOT

MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN		20	20	
	Orientoivat opinnot			ALU
	* työturvallisuus			KJA
	Elintarviketietous			ALU
	Työ- ja keittiöhygienia osaaminen			ALU
	Asiakaspalveluosaaminen			LSU
	Ruoanvalmistustietous			ALU
	Tietotekniikkaosaaminen			SHA
	Ruoanvalmistus			ALU
LOUNASRUOKIEN VALMISTUS		20	10	
	Ravitsemusosaaminen			ALU
	Ruoanvalmistuksen perusosaaminen			ALU
	Ruoanvalmistus ammattikeittiössä			
	* ravintola			STA
	* suurkeittiö			AKA
	Palvelutyö ammattikeittiössä			PHI

000004 VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT**000005 VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT**

Opintoviikot yhteensä 39
(kerryttävä yhteensä 39 ov)

NÄYTÖT

MAJOITUS- JA RAVITSEMUSPALVELUISSA TOIMIMINEN				
	Majoitus - ja ravitsemuspalvelut		30	ALU

LIITE 4 Lukusuunnitelma RAV 2A

Lukusuunnitelma		2010-2011	
000001	YHTEISET OPINNOT		
	ÄIDINKIELI	4	
	Korrektia kirjallista kerrontaa Sujuvaa suullista selontekoa Tietoa, taitoa työelämään	1	RLE
	ENGLANTI	2	ALA
	Englanti kurssi 1 Englanti kurssi 2	1	ALA
	MATEMATIIKKA	3	TTÄ
	Matematiikan peruskurssi Matematiikan jatkokurssi	1	TTÄ
	FYSIIKKA	2	KJA
	Fysiikan ja kemian peruskurssi	2	KJA
	YHTEISKUNTA- JA TYÖELÄMÄTIETO	2	
	Yritystoiminnan perusteet	1	KJA
	LIIKUNTA	2	LÖN
	Liikunnan peruskurssi Joukkue- ja mailapelit	1	LÖN
	TERVEYSTIETO	1	LÖN
	TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka	2	SHA
	Tietotekniikan peruskurssi Tietoliikenne ja viestintä	1	SHA
000002	AMMATILLISET OPINNOT		
	HOTELLIN JA RAVINTOLAN PERUSPALVELUT	30	
	HRP1 Ruoanvalmistus		
	HRP2 Työ- ja keittiöhygienia		
	HRP3 Elintarviketieto		
	HRP4 Ravitsemustieto		
	HRP5 Yhteistyö ja alan orientaatio		
	HRP6 Myynti- ja asiakaspalvelu		
	RAVINTOLAN KEITTIÖTOIMINNOT		
	RKT1 Ravintolan keittiötoiminnot 1	13	STA
	RKT2 Ravintolan keittiötoiminnot 2	2	STA
	RAVINTOLARUOKIEN VALMISTUS		
	RRV1 Ravintolaruokien valmistus 1	10	STA
	JUHLAPALVELUT	10	
	JUH1 Juhlapalvelut 1		
	JUH2 Juhlapalvelut 2	2	STA
000005	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT		
	JUHLAT- JÄRJESTÄJÄNÄ JA VIERAANA	1	1 PHI
	KYLMÄT RUOAT	2	2 STA
	RUOKIEN ASETTELU JA KORISTELU	1	2 TVA
	<i>Opintoviikot yhteensä</i> (kerryttävä yhteensä 41 ov)	41	
	<u>NÄYTÖT</u>		
	HOTELLIN JA RAVINTOLAN PERUSPALVELUT		
	Hotelli- ja ravintola-alan peruspalvelut	30	
	RAVINTOLAN KEITTIÖTOIMINNOT		
	Ravintolan keittiötoiminnot	20	STA

LIITE 5 Lukusuunnitelma RAV 2B

Lukusuunnitelma		2010-2011	
000001	YHTEISET OPINNOT		
	ÄIDINKIELI	4	
	Korrektia kirjallista kerrontaa Sujuvaa suullista selontekoa Tietoa, taitoa työelämään		1 RLE
	ENGLANTI	2	ALA
	Englanti kurssi 1 Englanti kurssi 2		1 ALA
	MATEMATIIKKA	3	TTÄ
	Matematiikan peruskurssi Matematiikan jatkokurssi		1 TTÄ
	FYSIIKKA JA KEMIA	2	KJA
	Fysiikan ja kemian peruskurssi		2 KJA
	YHTEISKUNTA- JA TYÖELÄMÄTIETO	2	
	Yritystoiminnan perusteet		1 KJA
	LIIKUNTA	2	LON
	Liikunnan peruskurssi Joukkue- ja mailapelit		1 LON
	TERVEYSTIETO	1	LÖN
	TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka	2	SHA
	Tietotekniikan peruskurssi Tietoliikenne ja viestintä		1 SHA
000002	AMMATILLISET OPINNOT		
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT	30	
	KT2 Alan orientaatio KT3 Ruoanvalmistus KT4 Ruoanvalmistuksen perusteet KT8 Työ- ja keittiöhygieniä KT9 Elintarviketieto KT10 Ravitsemustieto KT11 Alan palvelutapahtumat		
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU	10	LSU
	AP1 Tarjoilutekniikan perusteet 1 AP2 Asiakaspalvelu AP3 Catering-alan perustyöt AP4 Suurkeittiön elintarvikkeet ja erityisruokavaliot		2 LSU 5 AKA 1 AKA
	SUURTALOUDEN RUOKATUOTANTO		
	SRT1 Valmistustekniikka SRT2 Valmistuskeittiötyöskentely		1 AKA 3 AKA
000004	VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT		
	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT	10	AKA
	KAPA1 Tuotteiden valmistus ja esillepano		10 AKA
	RUOKAPALVELUT ASIAKASKOHOEISSA		
	RP1 Työ- ja keittiöhygieniä RP2 Suurkeittiön ruoanvalmistus		1 ALU 4 AKA
000005	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT		
	JUHLAT- JÄRJESTÄJÄNÄ JA VIERAANA	1	1 PHI
	VÄRIÄ JA SOMMITTELUA RUOKAAN	1	2 KJA
	KYLMÄT RUOAT	2	2 STA
	<i>Opintoviikot yhteensä (kerryttävä yhteensä 41 ov)</i>		41
<u>NÄYTÖT</u>			
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT		
	Caterin-alan keittiötoiminnot		30
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU		
	Catering-alan asiakaspalvelu		10 AKA
	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT		
	Tuotteiden valmistus ja esillepano		10 AKA

LIITE 6 Lukusuunnitelma RAV 2C

Lukusuunnitelma		2010-2011	
000001	YHTEISET OPINNOT		
	ÄIDINKIELI	4	
	Korrektia kirjallista kerrontaa Sujuvaa suullista selontekoa Tietoa, taitoa työelämään		1 RLE
	ENGLANTI	2	ALA
	Englanti kurssi 1 Englanti kurssi 2		1 ALA
	MATEMATIIKKA	3	TTÄ
	Matematiikan peruskurssi Matematiikan jatkokurssi		1 TTÄ
	FYSIIKKA JA KEMIA	2	KJA KJA
	Fysiikan ja kemian peruskurssi		2
	YHTEISKUNTA- JA TYÖELÄMÄTIETO		
	Yritystoiminnan perusteet		1 KJA
	LIIKUNTA	2	LÖN LÖN
	Liikunnan peruskurssi Joukkue- ja mailapelit		1
	TERVEYSTIETO	1	1 LÖN
	TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka	2	SHA
	Tietotekniikan peruskurssi Tietoliikenne ja viestintä		1 SHA
000002	AMMATILLISET OPINNOT		
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT	30	
	KT2 Alan orientaatio KT3 Ruoanvalmistus KT4 Ruoanvalmistuksen perusteet KT8 Työ- ja keittiöhygienia KT9 Elintarviketieto KT10 Ravitsemustieto KT12 Alan palvelutapahtumat		
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU	10	LSU
	AP1 Tarjoilutekniikan perusteet 1 AP2 Asiakaspalvelu AP3 Catering-alan perutyöt AP4 Suurkeittiön elintarvikkeet ja erityisruokavaliot		2 LSU 5 PHI 1 AKA
	TILAUS- JA JAKELUPALVELUT		
	TJP 1 Ateriapalvelut valmistuskeittiössä		4 PHI
000004	VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT		
	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT	10	PHI PHI
	KAPA1 Tuotteiden valmistus ja esillepano		10
	RUOKAPALVELUT ASIAKASKOhteissa		
	RP1 Työ- ja keittiöhygienia RP2A Suurkeittiön ruoanvalmistus RP2B Suurkeittiön ruoanvalmistus		1 ALU 2 SHA 2 PHI
000005	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT		
	JUHLAT- JÄRJESTÄJÄNÄ JA VIERAANA	1	1 PHI
	VÄRIÄ JA SOMMITTELUA RUOKAAN	2	2 AKA
	KYLMÄT RUOAT	2	2 STA
	<i>Opintoviikot yhteensä</i> (kerryttävä yhteensä 41 ov)		41
<u>NÄYTÖT</u>			
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT		
	Catering-alan keittiötoiminnot		30
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU		
	Catering-alan asiakaspalvelu		10 PHI
	KAHVILA - JA PIKARUOKAPALVELUT		
	Tuotteiden valmistus ja esillepano		10 PHI

LIITE 7 Lukusuunnitelma RAV 3A

Lukusuunnitelma		2010-2011		
000001	YHTEISET OPINNOT			
	ÄIDINKIELI	4		RLE
	Korrektia kirjallista kerrontaa			
	Sujuvaa suullista selontekoa			
	Tietoa, taitoa työelämäviestintään			
	Valmistuvia verbaalivirtuosoiseja		1	RLE
	RUOTSI	1		ALA
	Ruotsi kurssi 1		1	ALA
	ENGLANTI	2		
	Englanti kurssi 1			
	Englanti kurssi 2			
	MATEMATIIKKA	3		
	Matematiikan peruskurssi			
	Matematiikan jatkokurssi			
	FYSIIKKA	2		
	Fysiikan ja kemian peruskurssi			
	YHTIÖKUNTA- JA TYÖELÄMÄTIETO	2		AKA
	Yhteiskuntatieto		1	AKA
	Yritystoiminnan perusteet			
	LIIKUNTA	2		
	Liikunnan peruskurssi			
	Joukkue- ja mailapelit			
	TERVEYSTIETO	1		
	TAIDE- JA KULTTUURI	1	1	LSU
	TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka	2		
	Tietotekniikan peruskurssi			
	Tietoliikenne ja viestintä			
000002	AMMATILLISET OPINNOT			
	HOTELLIN JA RAVINTOLAN PERUSPALVELUT	30		
	HRP1 Ruoanvalmistus			
	HRP2 Työ- ja keittiöhygienia			
	HRP3 Elintarviketieto			
	HRP4 Ravitsemustieto			
	HRP5 Yhteistyö ja alan orientaatio			
	HRP6 Myynti- ja asiakaspalvelu			
	HRP7 Työelämäorientaatio (TO)			
	RAVINTOLAN KETTIÖTOIMINNOT	20		TVA
	RKT1 Ravintolan keittiötoiminnot 1			
	RKT2 Ravintolan keittiötoiminnot 2			
	RKT3 Ravintolan keittiötoiminnot 3		5	TVA
	RAVINTOLARUOKIEN VALMISTUS	20		TVA
	RRV1 Ravintolaruokien valmistus 1			
	RRV2 Ravintolaruokien valmistus 2		10	TVA
000004	VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT			
	JUHLAPALVELUT	10		TVA
	JUH1 Juhl palvelut 1			
	JUH2 Juhl palvelut 2			
	JUH3 Juhl palvelut 3		6	TVA
	RAVINTOLAN ERIKOISRUOKATOIMINNOT	10		TVA
	RET1 Ravintolan erikoisruokatoiminnot 1		8	TVA
	RET2 Ravintolan erikoisruokatoiminnot 2		2	TVA
000005	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT			
	JUHLAT- JÄRJESTÄJÄNÄ JA VIERAANA	1		
	KYLMÄT RUOAT	2		
	RUOKIEN ASETTELU JA KORISTELU	2		
	VIINIT JA RUOKA	2	2	STA
	TOIMIPAIKAN OMAVALVONTA (TO)	1	1	TVA
	HARRASTE- LIIKUNTA	1	1	LÖN
	TOIMIPAIKAN JÄTEHUOLTO	1	1	TVA
	<i>Opintoviikot yhteensä</i>	120	40	
	<i>(kerryttävä yhteensä 40 ov)</i>			
NÄYTÖT				
	HOTELLIN JA RAVINTOLAN PERUSPALVELUT			
	Hotelli- ja ravintola-alan peruspalvelut		30	
	RAVINTOLAN KETTIÖTOIMINNOT			
	Ravintolan keittiötoiminnot		20	
	RAVINTOLARUOKIEN VALMISTUS			
	Ravintolan keittiötoiminnot		20	TVA
	JUHLAPALVELUT			
	Juhl palvelut		10	TVA
	RAVINTOLAN ERIKOISRUOKATOIMINNOT			
	Ravintolan erikoisruokatoiminnot		10	TVA

LIITE 8 Lukusuunnitelma RAV 3B

Lukusuunnitelma		2010-2011		
000001	YHTEISET OPINNOT			
	ÄIDINKIELI	4		RLE
	Korrektia kirjallista kerrontaa			
	Sujuvaa suullista selontekoa			
	Tietoa, taitoa työelämäviestintään			
	Valmistuvia verbaalivirtuoseja		1	RLE
	RUOTSI	1		ALA
	Ruotsi kurssi 1		1	ALA
	ENGLANTI	2		
	Englanti kurssi 1			
	Englanti kurssi 2			
	MATEMATIIKKA	3		
	Matematiikan peruskurssi			
	Matematiikan jatkokurssi			
	FYSIIKKA JA KEMIA	2		
	Fysiikan ja kemian peruskurssi			
	YHTIISKUNTA- JA TYÖELÄMÄTIETO	2		AKA
	Yhteiskuntatieto		1	AKA
	Yritystoiminnan perusteet			
	LIIKUNTA	2		
	Liikunnan peruskurssi			
	Joukkue- ja mailapelit			
	TERVEYSTIETO	1		
	TAIDE- JA KULTTUURI	1	1	LSU
	TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka	2		
	Tietotekniikan peruskurssi			
	Tietoliikenne ja viestintä			
000002	AMMATILLISET OPINNOT			
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT	30		
	KT2 Alan orientaatio			
	KT3 Ruoanvalmistus			
	KT4 Ruoanvalmistuksen perusteet			
	KT8 Työ- ja keittiöhygienia			
	KT9 Elintarviketieto			
	KT10 Ravitsemustieto			
	KT11 Alan palvelupatahtumat			
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU	10		
	AP1 Tarjoilutekniikan perusteet 1			
	AP2 Asiakaspalvelu			
	AP3 Catering-alan perustyöt			
	AP4 Suurkeittiön elintarvikkeet ja erityisruokavaliot			
	SUURTALOUDEN RUOKATUOTANTO	20		TTÄ
	SRT1 Valmistustekniikka			
	SRT2 Valmistuskeittiötyöskentely			
	SRT3 Suurkeittiötyöskentely		15	TTÄ
	SRT4 Kannattava ja taloudellinen toiminta		1	TTÄ
	TILAUS- JA TEEMARUOKIEN VALMISTUS	10		TTÄ
	TTRV1 Kodin juhlat ja teemat		6	TTÄ
	TTRV2 Edustustarjoilu		2	MKU
	TTRV3 Kansallinen ja kansainvälinen keittiö		2	MKU
000004	VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT			
	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT	10		
	RUOKAPALVELUT ASIAKASKOHTESSA	10		TTÄ
	RP1 Työ- ja keittiöhygienia			
	RP2 Suurkeittiön ruoanvalmistus			
	RP3 Ruokapalvelujen markkinointi		1	TTÄ
	RP4 Suurkeittiön ruoanvalmistus, tilaus- ja jakelupalvelut		4	TTÄ
000005	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT			
	VÄRIÄ JA SOMMITTELUA RUOKAAN	2		
	JUHLAT- JÄRJESTÄJÄNÄ JA VIERAANA	1		
	KYLMÄT RUOAT	2		
	HARRASTELIIKUNTA	1	1	LÖN
	BEBESTÄ WRAPPIIN	2	2	TVA
	TOIMIPAIKAN OMAVALVONTA	1	1	TTÄ
	TOIMIPAIKAN JÄTEHUOLTO	1	1	TTÄ
	Opintoviikot yhteensä	120	40	
	(kerryttävä yhteensä 40 ov)			
	NÄYTÖT			
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT			
	Caterin-alan keittiötoiminnot		30	
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU			
	Catering-alan asiakaspalvelu		10	
	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT			
	Tuotteiden valmistus ja esillepano		10	
	RUOKAPALVELUT ASIAKASKOHTESSA			
	Ruokapalvelut asiakaskohteissa		10	TTÄ
	SUURTALOUDEN RUOKATUOTANTO			
	Suurtalouden ruokatuotanto		20	TTÄ
	TILAUS- JA TEEMARUOKIEN VALMISTUS			
	Tilaus- ja teemaruokien valmistus		10	TTÄ

LIITE 9 Lukusuunnitelma RAV 3C

Lukusuunnitelma		2010-2011		
000001	YHTÄISET OPINNOT			
	ÄIDINKIELI	4		RLE
	Korrektia kirjallista kerrontaa			
	Sujuvaa suullista selontekoa			
	Tietoa, taitoa työelämäviestintään			
	Valmistuvia verbaalivirtuosooseja		1	RLE
	RUOTSI	1		ALA
	Ruotsi kurssi 1		1	ALA
	ENGLANTI	2		
	Englanti kurssi 1			
	Englanti kurssi 2			
	MATEMATIIKKA	3		
	Matematiikan peruskurssi			
	Matematiikan jatkokurssi			
	FYSIIKKA JA KEMIA	2		
	Fysiikan ja kemian peruskurssi			
	YHTÄSKUNTA- JA TYÖELÄMÄTIETO	2		AKA
	Yhteiskuntatieto		1	AKA
	Yritystoiminnan perusteet			
	LIIKUNTA	2		
	Liikunnan peruskurssi			
	Joukkue- ja mailapelit			
	TERVEYSTIETO	1		
	TAIDE- JA KULTTUURI	1	1	MKU
	TIETO- JA VIESTINTÄTEKNIikka	2		
	Tietotekniikan peruskurssi			
	Tietoliikenne ja viestintä			
000002	AMMATILLISET OPINNOT			
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT	30		
	KT2 Alan orientaatio			
	KT3 Ruoanvalmistus			
	KT4 Ruoanvalmistuksen perusteet			
	KT8 Työ- ja keittiöhygienia			
	KT9 Elintarviketieto			
	KT10 Ravitsemustieto			
	KT11 Alan palvelutapahtumat			
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU	10		
	AP1 Tarjoilutekniikan perusteet 1			
	AP2 Asiakaspalvelu			
	AP3 Catering-alan perustyöt			
	AP4 Suurkeittiön elintarvikkeet ja erityisruokavaliot			
	CATERINGALAN PALVELU- JA MYYNTITOIMINNOT	10		SHA
	PMT1 Palveluosaaminen ja markkinointi		5	SHA
	PMT2 Kassatoiminnot		1	SHA
	PMT3 Asiakaspalvelu ja palveluosaaminen toimipaikassa		4	PHI
	TILAUS- JA JAKELUPALVELUT	20		SHA
	TJP1 Ateriapalvelut valmistuskeittiössä			
	TJP2 Jakelu ja ateriapalvelut toimipisteessä		12	SHA
	TJP3 Edustustarjoilu		2	MKU
	TJP4 Kansallinen ja kansainvälinen keittiö		2	MKU
000004	VALINNAISET AMMATILLISET OPINNOT			
	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT	10		
	RUOKAPALVELUT ASIAKASKOHTEISSA	10		SHA
	RP1 Työ- ja keittiöhygienia			
	RP2 Suurkeittiön ruoanvalmistus			
	RP3 Ruokapalvelujen markkinointi		1	MKU
	RP4 Suurkeittiön ruoanvalmistus, tilaus- ja jakelupalvelut		4	SHA
000005	VAPAASTI VALITTAVAT OPINNOT			
	VÄRIÄ JA SOMMITTELUA RUOKAAN	2		
	JUHLAT- JÄRJESTÄJÄNÄ JA VIERAANA	1		
	KYLMÄT RUOAT	2		
	HARRASTELIIKUNTA	1	1	LÖN
	BEBET JA WRAPIT	2	2	TVA
	TOIMIPAIKAN OMAVALVONTA	1	1	SHA
	TOIMIPAIKAN JÄTEHUOLTO	1	1	SHA
	<i>Opintoviikot yhteensä</i>	120	40	
	(kerryttävä yhteensä 40 ov)			
NÄYTÖT				
	CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT			
	Catering-alan keittiötoiminnot		30	
	CATERING-ALAN ASIAKASPALVELU			
	Catering-alan asiakaspalvelu		10	
	KAHVILA- JA PIKARUOKAPALVELUT			
	Tuotteiden valmistus ja esillepano		10	
	CATERINGALAN PALVELU- JA MYYNTITOIMINNOT			
	Catering-alan palvelu- ja myyntitoiminnot		10	SHA
	TILAUS- JA JAKELUPALVELUT			
	Tilaus- ja jakelupalvelut		20	SHA
	RUOKAPALVELUT ASIAKASKOHTEISSA			
	Ruokapalvelut asiakaskohteissa		10	SHA