

Tiina Viljanmaa

# KOKKIOPISKELIJOIDEN OPPIMISKOKEMUKSET

Opinnäytetyö

Matkailu- ja ravitsemisalan ammattikorkeakoulututkinto

Matkailu- ja palveluliiketoiminnan koulutus (amk)

2022



**Kaakkois-Suomen  
ammattikorkeakoulu**

Tutkintonimike	restonomi (amk)
Tekijä/Tekijät	Tiina Viljanmaa
Työn nimi	Kokkiopiskelijoiden oppimiskokemukset
Toimeksiantaja	Salon seudun ammattiopisto
Vuosi	2022
Sivut	33 sivua, liitteitä 2 sivua
Työn ohjaaja(t)	Riitta Tuikkanen

## TIIVISTELMÄ

Tämän opinnäytetyön tavoitteena ja tarkoituksena oli tutkia kokkiopiskelijoiden oppimiskokemuksia erilaisissa oppimisympäristöissä kuten koulussa ja työharjoittelussa. Opinnäytetyön aihe on ajankohtainen, koska alalle pyrkivien määrä on ollut laskusuhdanteinen jo vuodesta 2014. Lisäksi koronapandemia aiheutti ravintola- ja catering-alalle suuren työntekijäpulan.

Tätä opinnäytetyötä lähestyttiin laadullisen tutkimuksen eli kvalitatiivisen tutkimuksen kautta, sillä tarkoitus oli kerätä tietoa ja kokemuksia sekä ymmärtää kokkiopiskelijoiden oppimiskokemuksia. Tavoitteiden saavuttamiseksi aineisto kerättiin teemahaastattelemalla Salon seudun ammattiopiston toisen vuoden kokkiopiskelijoita. Lisäksi kommentteja kerättiin Salon seudun ammattiopiston ravintola- ja catering-alan ammatillisilta ohjaajilta sekä opettajilta haastatteluissa nousseisiin keskeisiin asioihin. Lisäaineistoa kerättiin myöskin teemällä havaintoja haastateltujen oppilaiden opiskelusta Salon seudun ammattiopiston opetuskeittiössä sekä -ravintolassa.

Haastattelut toteutettiin teemoittelun kautta, ja teemoiksi valikoitui kirjallisuuden perusteella oma oppiminen, reflektio, ohjaaja, koulukaverit ja motivaatio. Omaan opiskelumotiiviin vaikutti opiskelijoiden mielestä eniten koulukaverit ja halu ansaita omaa rahaa. Ohjaajien merkitys koettiin tärkeäksi, ja varsinkin työharjoittelussa oli koettu myös negatiivisia oppimiskokemuksia ohjaajien vuoksi. Reflektion lisäämistä kannatti suurin osa haastateltavista, mutta reflektointi aiheutti ristiriitaisia tunteita toteutustavasta johtuen. Vaikka opiskelijat halusivat enemmän reflektointia opetusmuotona, eivät he silti olleet valmiita käyttämään siihen aikaa. Oma oppimista oppilaiden oli alkuun vaikea hahmottaa, mutta haastatteluista kävi kuitenkin ilmi, että suurin osa opiskelijoista oppi parhaiten tekemällä.

Koulukavereiden merkitys koettiin kenties suurimpana asiana positiivisten oppimiskokemusten luomisessa. Koulukavereista oli tullut tärkeitä myös oman oppimisen kannalta, ja vertaisoppimista tehtiin paljon opetuskeittiössä. Opiskelukaverit olivat myös asia, joita kaivattiin työharjoittelujaksolla. Haastatteluiden pohjalta voidaan tulla siihen johtopäätökseen, että tärkeimpiä oppimiskokemukseen vaikuttavia tekijöitä olivat koulukaverit, ohjaaja sekä reflektointi. Tutkimustulosten pohjalta voidaan todeta, että mahdollisille jatkotutkimuksille olisi aiheita.

**Asiasanat:** oppimiskokemus, kokkiopiskelija, ammattikoulu, opetuskeittiö, työharjoittelu.

Degree	Bachelor of Hospitality Management
Author (authors)	Tiina Viljanmaa
Thesis title	Learning experiences of cook students
Commissioned by	Salon seudun ammattiopisto
Time	2022
Pages	33 pages, 2 pages of appendices
Supervisor	Riitta Tuikkanen

## ABSTRACT

The aim and purpose of this thesis was to study the learning experiences of cook students in different learning environments such as school and internships. The topic of the thesis is current because the number of people entering the field has been declining since 2014. In addition, the coronavirus caused a large shortage of employees in the restaurant and catering industry.

This thesis was approached through qualitative research because the purpose was to gather information and experiences and to understand the learning experiences of cook students. To achieve the goals, the material was collected through a thematic interview with the second year cook students of the Salo region vocational school. In addition, comments were collected from the vocational school professional instructors and teachers in the restaurant and catering industry on the most important issues raised in the interviews. Additional material was also collected by making observations about the studying of the interviewed students in the teaching kitchen at the vocational school.

The interviews were conducted through thematic learning, and the themes chosen for the study were personal learning, reflection, the instructor, schoolmates and motivation. According to the students, their school motive was most influenced by their schoolmates and their desire to earn their own money. The importance of mentors was felt to be important, and negative learning experiences were also felt in the internship, especially because of the mentors. Increasing reflection was supported by most of the interviewees, but the reflection caused conflicting feelings due to the way it was implemented. It was difficult for the students to perceive their own learning at the beginning, but the interviews showed that most of the students learned best by doing it.

The importance of schoolmates was perceived as perhaps the biggest thing in creating positive learning experiences. Fellow students were also something that was needed during the internship period. Based on the interviews, it can be concluded that the most important factors influencing the learning experience were the Schoolmates, the tutor and the reflection. Based on the results of the study, it can be stated that there is room for further research.

**Keywords:** learning experience, cooking student, vocational school, teaching kitchen, internship.

## SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	5
2	TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY .....	6
3	TUTKIMUKSEN TAVOITE JA TUTKIMUSKYSYMYKSET .....	8
4	RAVINTOLA- JA CATERING-ALA JA RUOKAPALVELUN OSAAMISALA .....	9
5	OPPIMISKOKEMUS.....	11
6	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS.....	13
6.1	Aineiston keruu.....	14
6.1.1	Haastattelu.....	15
6.1.2	Havainnointi .....	16
6.2	Aineiston analyysi.....	17
7	TUTKIMUSTULOKSET .....	18
7.1	Opiskelijoiden oppimiskokemukset.....	19
7.1.1	Ohjaaja .....	19
7.1.2	Oppijan motiivi .....	20
7.1.3	Opiskelukaverit .....	24
7.1.4	Reflektio.....	24
7.1.5	Oma oppiminen .....	25
7.2	Opiskelijaprofiilit.....	27
7.3	Havainnointi opetuskeittiössä .....	27
7.4	Opettajien ja ohjaajien kommentit.....	28
8	YHTEENVETO .....	30
8.1	Luetettavuuden arviointi.....	31
8.2	Johtopäätökset .....	31
9	POHDINTA.....	32
	LÄHTEET.....	34
	LIITTEET	

## 1 JOHDANTO

Valitsin tämän aiheen, koska olen työskennellyt ravintola-alalla erilaisissa työtehtävissä jo 20 vuotta. Olen työskennellyt esimiesasemassa sekä keittiön että salin puolella mm. liikeideapääällikkönä ja keittiömestarina. Vuosien aikana olen opastanut ja ohjannut monia työharjoittelijoita sekä arvioinut heidän harjoitteluitaan ja tutkinnonosiaan. Minua on pitkään kiinnostanut myös niin sanotusti kolikon toinen puoli ja se, kuinka työharjoittelusta saatu oppi näyttäytyy opiskelijoiden ja oppilaitoksen silmiin.

Kokkiopiskelijoiden hakijamäärät ovat olleet laskussa viimevuodet valtakunnallisesti, ja koronapandemia on vähentänyt alalle haluavia entisestään. Vuonna 2014 Ravintola- catering-alan perustutkintoon haki yhteishaussa noin 11 000 hakijaa ja vuoden 2020 kevään haussa hakijoita oli enää noin 4 700. (Ijäs 2021). Tällä hetkellä ravintola-alalla on suuri työvoimapula, koska pandemian vuoksi osa työntekijöistä on vaihtanut alaa ja uusia alalle haluavia ei tahdo löytyä (Lith 2021). Siksi koenkin tärkeäksi tutkia alalle opiskelevien omia kokemuksia ja mietteitä oppimisesta koulussa ja työharjoittelussa. Tähän kaiken pohjautuu myös opinnäytetyöni aiheen valinta.

Tässä työssä kohderyhmänäni toimii Salon seudun ammattiopiston ravintola- ja catering-alan perustutkintoa opiskelevat oppilaat. Kohderyhmästä kaikki haastateltavat opiskelevat toista vuotta ruokapalvelun osaamisalaa eli he valmistuvat kokeiksi. Haastattelin yhteensä kymmentä oppilasta, sekä keräsin kommentteja viideltä opettajalta ja kolmelta ohjaajalta.

Haastattelut tehtiin teemahaastatteluina, ja teemoina toimivat oma oppiminen, reflektio, ohjaaja, opiskelukaverit ja oppijan oma motiivi. Haastattelut suoritettiin yksilöhaastatteluina. Haastattelujen lisäksi analysoin opiskelijoiden oppimista opetuskeittiössä sekä opetusravintolassa. Havainnoin samoja teemoja kuin haastatteluissakin, ja tein analyysia omien havaintojeni pohjalta. Lisäksi keräsin kommentteja opettajilta ja ohjaajilta tutkimuksen keskeisimmistä tuloksista.

## 2 TOIMEKSIANTAJAN ESITTELY

Tämän työn toimeksiantajana toimii Salon seudun ammattiopisto. Salon seudun ammattiopisto on toiminut jo vuodesta 1958, vaikka nimi onkin matkan varrella muuttunut useampaankin kertaan. Salon seudun ammattiopisto toimii Varsinais-Suomessa ja on oman alueensa suurin ammatillinen oppilaitos. (Salon seudun ammattiopisto s.a.) Salon seudun ammattiopisto tarjoaa ammatillista koulutusta nuorille ja aikuisille. Ammattiopisto tarjoaa 21 eri koulutuslalle opintoja ja lisäksi lukuisia eri valmennuksia ja työvoimakoulutuksia. (Kiviluoto 2022).

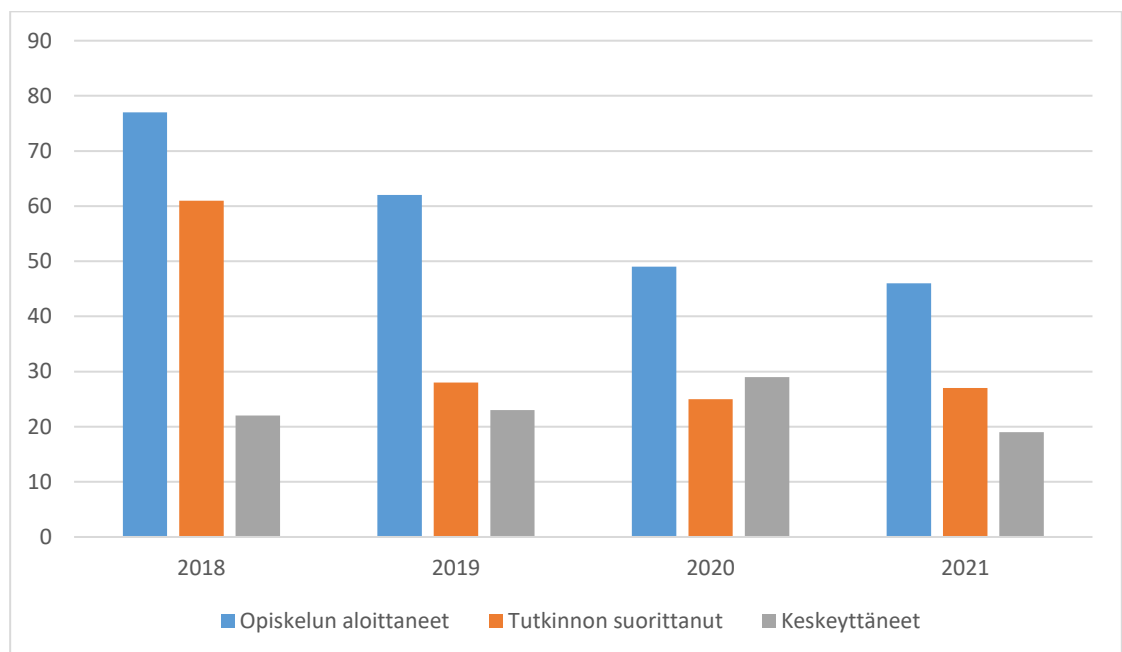
Salon seudun ammattiopiston ylläpitäjäorganisaationa toimii Salon seudun koulutuskuntayhtymä. Salon seudun koulutuskuntayhtymästä käytetään myös lyhennettä SSKKY. Salon seudun koulutuskuntayhtymän omistavat kuusi Salon alueen kuntaa ja kaupunkia: Kemiönsaari, Koski TI, Paimio, Salo, Sauvo ja Somero. (Salon seudun ammattiopisto s.a.)

Salon seudun koulutuskuntayhtymällä on myös tytäryhtiö Edusalo. Edusalo on aloittanut toimintansa vuoden 2015 alussa, ja se toteuttaa kilpailutilanteessa markkinoilla harjoitettavaa koulutusmyyntiä. Kuntalaki (410/2015) velvoittaa yhtiöittämään koulutusmyynnin. Edusalo tarjoaa monipuolisia koulutus- ja työelämän palveluja asiakkaiden tarpeisiin. Edusalo järjestää muun muassa yrityskoulutusta, kotoutumiskoulutusta, työvoimakoulutusta ja täydennyskoulutusta. Koulutukset toteutetaan yhteistyössä Salon seudun ammattiopiston kanssa (Edusalo s.a.). SSKKY:ssä koko henkilökunnan määrä vuoden 2020 lopussa oli 226 henkilöä, joista 153 oli opetushenkilöstöä (Salon seudun kuntayhtymä 2021, 10). Opiskelijoita koko Salon seudun ammattiopistossa on 2 755 huhtikuussa 2022 (Kiviluoto 2022).

Ravintola- ja catering-alalla opiskelee tällä hetkellä 95 opiskelijaa, joilla on viisi opettajaa ja kolme ammatillista ohjaajaa (Kiviluoto 2022). Salon seudun ammattiopiston ravitsemusalalla voi opiskella ravintola- ja cateringalan perustutkinnon kokiksi tai tarjoilijaksi. Lisäksi tarjolla on tarjoilijan ammattitutkinto sekä erilaisia tutkinnon osia ja muuta koulutusta. Ravitsemuslinjalla kokiksi opiskelevista 95 opiskelijasta 30 on ensimmäisen vuoden opiskelijoita, 20 toisen

vuoden opiskelijoita, 15 kolmannen vuoden opiskelijoita sekä 30 erilaisiin valmistuksiin osallistuvia tai oppisopimuksella olevia opiskelijoita. (Eriksson 2022.)

Salon seudun ammattiopistossa ravintola- ja catering-alalla uusien opiskelijoiden määrä on pienentynyt vuodesta 2018. Tämä negatiivinen kehitys näkyy myös tutkinnon suorittaneiden määrässä vuosittain. Merkille pantavaa on kuitenkin se, että keskeyttäneiden määrä ei ole tippunut samassa suhteessa. (Kiviluoto 2022.) (Kuva 1.)



Kuva 1. Salon seudun ammattiopiston ravintola- ja catering-alan uusien opiskelijoiden, valmistuneiden ja keskeyttäneiden lukumäärät vuosilta 2018–2020

Alan aloittaneiden opiskelijoiden määrässä on tapahtunut laskua valtakunnallisesti jo vuodesta 2014. Merkittävä pudotus on tapahtunut jo vuonna 2018, joten kaikkea ei voi koronastakaan syyttää. (Opetushallinnon tilastopalvelu 2022.) Tämä laskusuhdanteen kehitys on nähtävissä kuvassa 2.

## Ammatillisen koulutuksen uudet opiskelijat, opiskelijat ja tutkinnon suorittaneet

	Uudet opiskelijat	Opiskelijat	Tutkinnon suorittaneet
2000			6 351
2001			5 673
2002			4 263
2003			4 602
2004	6 477	15 681	4 638
2005	6 741	16 386	4 467
2006	6 723	16 701	4 791
2007	6 222	16 299	4 671
2008	6 291	15 954	4 686
2009	6 684	16 128	4 584
2010	6 873	16 389	3 963
2011	6 826	16 629	4 101
2012	6 960	16 863	4 314
2013	6 813	20 925	4 581
2014	6 819	20 652	4 572
2015	6 765	20 367	4 986
2016	6 525	19 071	4 986
2017	6 177	17 571	4 512
2018	4 923	15 432	4 434
2019	4 422	13 098	3 183
2020	3 954	11 481	2 556
<b>Yhteensä</b>	<b>106 197</b>	<b>285 624</b>	<b>94 914</b>

Kuva 2. Valtakunnallisesti ravintola- ja catering-alan aloittaneet ja valmistuneet (Opetushallinnon tilastopalvelu 2022)

### 3 TUTKIMUKSEN TAVOITE JA TUTKIMUSKYSYMYKSET

Tämän työn tavoite oli tutkia opiskelijoiden mielipiteitä ja kokemuksia ravitsemustyön oppimisesta. Tässä tutkimuksessa tavoite oli selvittää erityisesti työharjoittelussa ja koulun opetuskeittiössä saadut oppimiskokemukset. Lisäksi pyritään selvittämään opiskelijoiden mielipiteitä oppimiskokemuksesta Salon seudun ammattiopistossa.

Tavoitteena oli myös kuulla opettajien ja ohjaajien näkemyksiä tutkimuksen keskeisistä tuloksista. Tarkoituksena on selvittää opettajien ja ohjaajien näkemysten kohtaaminen tutkimustuloksiin sekä siitä vastaako opettajien odotukset tuloksia. Tärkein tutkimuskysymys on: Millainen kokkiopiskelijoiden oppimiskokemus on ravitsemistyön opiskelussa?

Apukysymyksiä, joihin haen vastausta tässä työssä ovat:

- Mistä asioista oppimiskokemus muodostuu?
- Kuinka kokemukset eroavat toisistaan erilaisissa oppimisympäristöissä?
- Vaikuttaako erilaiset lähtökohdat opiskelijan kokemuksiin?



- Vastaako opettajien odotukset opiskelijoiden oppimiskokemuksista todellisuutta?
- Vaikuttaako opiskelijan motivaatio oppimiskokemukseen?

#### 4 RAVINTOLA- JA CATERING-ALA JA RUOKAPALVELUN OSAAMIS-ALA

Tässä opinnäytetyössä kohderyhmänä ovat kokkiopiskelijat, jotka opiskelevat Salon seudun ammattiopistolla. Kohderyhmä opiskelee ravintola- ja catering-alan perustutkintoa ja kokin osaamisalaa. Opetushallitus määrittelee jokaiselle perustutkinnolle, mitä sen suorittanut opiskelija osaa valmistuttuaan ja mistä tutkinnon osista tutkinto muodostuu.

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon suorittanut osaa seuraavat asiat ePerusteen (s.a.) mukaan:

- *toimia ravitsemisalan ruoanvalmistuksen tai asiakaspalvelun suunnittelu-, toteuttamis- ja myyntitehtävissä*
- *palvella suomalaisia ja ulkomaisia asiakkaita asiakaslähtöisesti*
- *hyödyntää ammattisanastoa vierailta kielillä ja kulttuurien tuntemusta*
- *toimia myynti- ja asiakaspalveluhenkisesti, laatu- ja turvallisuustietoisesti, kannattavasti ja tuloksellisesti, vastuullisesti ja hygieniavaatimusten sekä kestävä toimintatavan mukaisesti.*

Lisäksi tutkinnon suorittanut kokki osaa:

- *toimia ruoanvalmistuksen tehtävissä erilaisin liikeideoin tai toiminta-ajatuksin toimivissa ravintoloissa tai julkisen sektorin toimipaikoissa*
- *valmistaa maukasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa huomioiden erityisruokavaliot*
- *laittaa ruoan esille annoksittain tai suurelle joukolle. (ePerusteet s.a.)*

Ravintola- ja catering-alan perustutkinnon laajuus on 180 osaamispistettä (osp). Tutkinto muodostuu ammatillisista tutkinnon osista (145 osp) ja yhteisistä tutkinnon osista (35 osp). Ammatilliset tutkinnon osat muodostuvat pakollisista tutkinnon osista, jotka ovat Ravitsemispalveluissa toimiminen (20 osp), Ruokapalvelun osaamisala (65 osp) sekä Valinnaiset (60 osp). Ruokapalvelun osaamisala muodostuu Lounasruokien valmistus (40 osp) sekä Annosruokien valmistus (25 osp) -tutkinnon osista. Valinnaiset tutkinnon osat koostuvat oppilaan itse valitsemista osista, ja oppilas suorittaa näistä näytöt tutkinnon osien vaatimalla tavalla. Valinnaisia tutkinnon osia on 18 eri vaihtoehtoa, joista oppilas saa itse valita mieleisensä, ja ne ovat 5–30 osp suuruisia. (ePerusteet s.a.)

Kaikki ammatilliset tutkinnon osat ovat nykyään näyttöperusteisia eli opetus-hallitus ei määrittele opetuskeittiössä tai työpaikalla suoritettavia tuntimääriä. Jokaiselle opiskelijalle tehdään oma henkilökohtainen opetussuunnitelma, joka ottaa huomioon opiskelijan mahdollisen osaamisen alalta. Opiskelijan olemassa olevat taidot tunnustetaan sekä tunnustetaan ja oppilaitoksissa pyritään antamaan puuttuvaan osaamiseen koulutusta. (Eriksson 2022.)

Opettajat arvioivat kunkin opiskelijan kohdalla tarvittavan määrän lisäkoulutusta ja ottavat vastaan näytön opiskelijan ollessa siihen valmis. Näytöt pyritään pääsääntöisesti järjestämään työpaikoilla järjestettävässä koulutuksessa. Näytöt arvioivat pääsääntöisesti opettaja sekä työpaikkakouluttaja/työpaikan edustaja. Jokainen tutkinnonosa on pilkottu ammattitaitovaatimuksiin, joita opettaja ja työpaikan edustaja arvioivat kohta kohdalta. Myös opiskelijalta pyydetään arviointilomakkeeseen itsearviointi, mutta se ei saa vaikuttaa todelliseen arviointiin. Arvioinnin täytyy olla yksimielinen ja ammattitaitovaatimuksia pitää peilata arvioijien kesken, kunnes yksimielinen arviointi voidaan tehdä. Opiskelijalla on oikeus valittaa saamastaan arvioinnista, mikäli kokee sen vääräksi. Työharjoittelulle ei ole määritelty laissa kestoa lainkaan, mutta Salon seudun ammattiopistossa on käytäntönä ollut 6–8 viikon pituus työharjoittelulle. Jakson pituus pohjautuu aina opiskelijan henkilökohtaiseen tarpeeseen ja hänen osaamisensa kehittämiseen. (Eriksson 2022.)

Tutkintojen osaamispisteet eivät periaatteessa ole sidottuna mihinkään aikaan. Esimerkiksi kymmenen osp:een tutkinnon osan opetukseen käytetään vaihtelevasti aikaa riippuen opiskelijan osaamisen tasosta. Opettajien työaikoja suunnitellessa koulutuspäälliköt voivat käyttää laskennallista aikaa ohjaukseen, jonka oppilaitos tarjoaa opiskelijoille. Ohjaukseen käytettävä tuntimäärä vaihtelee oppilaitoksien välillä. Salon seudun ammattiopistossa ei ole käytössä mitään laskennallista lukua, jolla määriteltäisiin tutkinnon osan ohjaukseen käytettävä aika. Tässä on kuitenkin eroja eri alojen ja ammattikoulujen välillä. (Kiviluoto 2022).

Tähän on saatu selventävä päätös hallitukselta, kun hallitus muutti 23.6.2021 ammatillisesta koulutuksesta annettua asetusta siten, että jatkossa opiskelijoilla on nykyistä vahvempi oikeus saada vähintään 12 tuntia opetusta ja ohjaukseen yhtä osaamispistettä kohti. Tuntimäärää voidaan kuitenkin tarvittaessa

joustaa ylös- tai alaspäin riippuen opiskelijan oppimisvalmiuksista ja yksilöllisistä valinnoista. Asetus astuu voimaan 1.8.2022. (Valtioneuvoston asetus ammatillisesta koulutuksesta 531/2017.)

## 5 OPPIMISKOKEMUS

Oppimiskokemusten analysointi on tärkeää, jotta pystytään ymmärtämään ihmisille merkityksellisiä kokemuksia luovat tilanteet. Kun ymmärretään mistä oppikokemukset syntyvät, pystytään luomaan positiivisia oppimiskokemuksia ja välttämään negatiivisten kokemusten synnyn. Oppimiskokemus koostuu monesta eri asiasta, ja tässä kappaleessa tulen käymään näitä läpi kirjallisuuden avulla.

Rauhalan (1974, 43) käsityksen mukaan osa ihmisen ”elämismaailmaa” ovat persoonallisesti merkittävät oppimiskokemukset. Rauhalan mukaan elämismaailma koostuu kaikesta siitä, mitä ihminen on kokenut sekä siitä, miten ihminen ymmärtää oman olemassaolon sekä todellisuuden. Tapani ja Salonen (2019a) havaitsivat tutkimuksessaan, että myönteiset oppimiskokemukset muodostuvat aitojen, yhdessä tuotettujen, ohjattujen, mutta silti, henkilökohtaisten oppimistilanteiden avulla. Yhdessä tekemisen ja henkilökohtaisuuden liittäminen toisiinsa vaativat opettajalta taitoa havaita jokaisen oppilaan vahvuudet, jotta oppimista voidaan rakentaa näiden vahvuuksien varaan.

Poutanen (2018) on määritellyt oppimiskokemuksen olevan oppimisen teoriatiedon ja käytännön tiedon yhdistämistä. Poutasen mielestä oppiminen on jotain uuden oivaltamista tai olemassa olevan tiedon edelleen jalostamista, tilanteeseen sopeutumista ja opitun asian pohdintaa. Poutasen mielestä kokemus on jotain henkilökohtaisesti koettua, kokijalle merkityksellistä ja siihen liittyy aina tunteita. Jokainen siis kokee saman oppimistilanteen erilaisena oppimiskokemuksena, ja sen takia se on aina henkilökohtainen tuntemus.

Kukkohovi kiteytti kandidaatintyössään ohjaajan merkityksen oppimiskokemuksessa työharjoittelussa. Opiskelijat kokivat, että positiiviseen oppimiskokemukseen vaikuttivat rauhallinen, kokenut, kärsivällinen ja tukea antava ohjaaja. Negatiiviseen oppimiskokemukseen taas vaikuttivat, jos ohjaaja oli stressaantunut, jonka koettiin myös tarttuvan opiskelijaan.

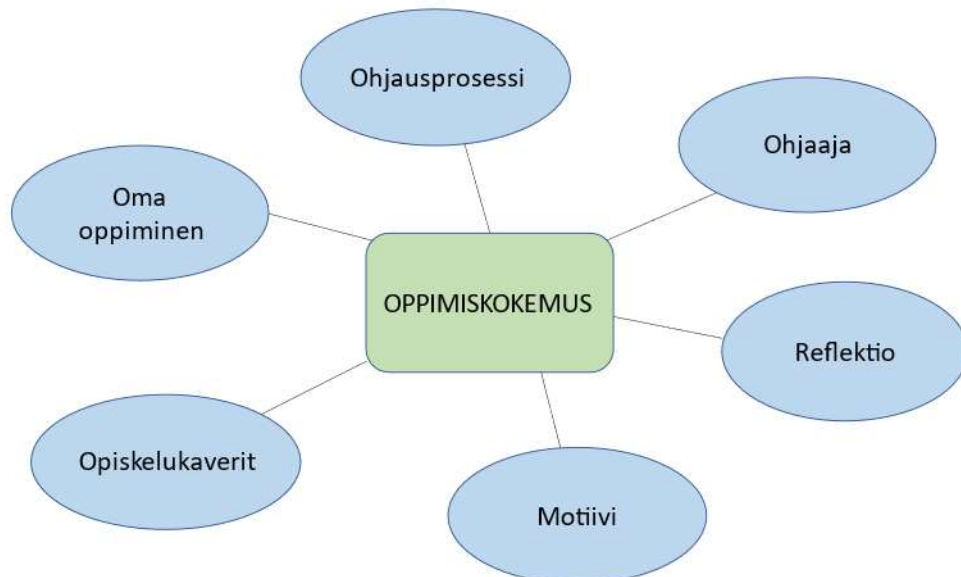
Hän totesi kandidaatin työssään sekä reflektion, että kommunikaation olevan merkityksellisiä oppimiskokemuksen muodostamisessa. Kommunikaatio toisten opiskelijoiden sekä ohjaajien kanssa koettiin tärkeäksi. Reflektio todettiin positiiviseksi oppimiskokemukseksi, ja sen avulla opittiin omia heikkouksia sekä virheitä. Kukkohovi päättelee tutkimuksiensa pohjalta oppimiskokemuksen koostuvan ohjausprosessista, ohjaajasta, reflektiosta sekä kanssaoppijoiden vuorovaikutuksesta. (Kukkohovi 2018, 14–15.)

Sikkelä (1999) puolestaan tutki opettajaksi opiskelevien merkityksellisiä oppimiskokemuksia opintojen aikana ja havaitsi, että opiskeluajan merkittävimpiä oppimiskokemuksia olivat työharjoittelukokemukset. Työharjoittelun aikana opiskelijan ammatti-identiteetti vahvistui sekä itsenäisyys ja vastuullisuus kasvoivat. Opiskelijat kokivat edellä mainitut asiat merkityksellisiksi oppimiskokemuksiksi. Silkelän tutkimuksessa kohdejoukkona oli luokanopettajaksi opiskelevat opiskelijat, ja tutkimuksissa hän otti huomioon opettajakoulutuksen kontekstin, mutta pyrki kuitenkin ennen kaikkea tällä tutkimuksella selvittämään merkityksellisiä oppimiskokemuksia yleisellä tasolla, professionaalista tai muusta kontekstista riippumatta. Tästä syystä pidänkin Silkelän tutkimusta täysin vertailukelpoisena myös kokkiopiskelijoiden oppimiskokemuksia tutkittaessa.

Romppainen tutki hoitotyön opiskelijoiden merkityksellisiä hoitamisen kokemuksia väitöskirjassaan. Tutkimuksessaan hän huomasi reflektion olevan osa oppimiskokemusta. Erityisesti haasteelliset tilanteet motivoivat opiskelijoita lisätiedon etsimiseen, ja löydetyn tiedon avulla reflektointi edisti käytännön ja teorian yhteensovittamista. Reflektion avulla ensin raskaalta tuntunut kokemus muuttui positiiviseksi oppimiskokemukseksi. (Romppainen 2011, 201.)

Myönteinen oppimiskokemus muodostuu neljästä pääluokasta: autenttisuudesta, yhteistoiminnallisuudesta, henkilökohtaisuudesta ja ohjauksellisuudesta. Autenttisuus muodostui käytännössä teorian ja käytännön yhdistämisestä ja reflektiosta. Yhteistoiminnallisuus kuvasti yhdessä tekemistä eli luokkakavereita sekä kollegoita. Henkilökohtaisuus muodostui itsenäisestä tekemisestä, motivaatiosta ja omasta oppimisesta. Ohjauksellisuus muodostui vuorovaikutteisesta toiminnasta ja opettajan ohjauksesta eli ohjausprosessista. (Tapani & Salonen 2019b, 51–54.)

Oppimiskokemus koostuu monesta eri elementistä. Oppimiskokemus on jokaiselle hyvin henkilökohtainen. Tähän tutkimukseen päätin ottaa kuusi pääelementtiä, jotka esiintyivät useasti eri kirjallisuuslähteissä ja jotka vaikuttavat ilmeisemmin jokaisen oppimiskokemuksen muodostamiseen. Valitut elementit muodostuivat kirjallisuuden ja aiempien tutkimusten pohjalta. Muun muassa Kukkohovi (2018) havaitsi omassa kandidaatintyössään tärkeiksi oppimiskokemuksen luojiksi ohjaajan ja koulukaverit, kun taas Romppainen (2011) sekä Tapani ja Salonen (2019b) havaitsi tutkimuksissaan reflektion, ohjausprosessin, oman oppimisen sekä motivaation olevan osa oppimiskokemusta. (Kuva 3.)



Kuva 3. Oppimiskokemukseen vaikuttavat tekijät

## 6 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

Tämä opinnäytetyö toteutettiin kvalitatiivisena eli laadullisena tutkimuksena. Laadullinen tutkimus on tieteellisen tutkimuksen menetelmäsuuntaus, jossa pyritään ymmärtämään tutkittavan asian laatua, ominaisuuksia ja merkityksiä kokonaisvaltaisesti. Laadullisia tutkimuksia voidaan toteuttaa monella erilaisella menetelmällä.

Tässä tutkimuksessa on käytetty narratiivista ja etnografista tutkimusmenetelmää. Etnografinen tutkimusstrategian tavoitteena on kuvata ja selittää ihmisten toimintaa heidän ympäristössään tai ryhmän jäsenten tulkintoja ja käsityk-

siä ympäristöstään ja toiminnastaan. Tässä tutkimuksessa tämä tutkimusmuoto toteutuu ihmisten ja ympäristön monipuolisessa havainnoimisessa sekä konkreettisissa vuorovaikutustilanteissa tutkittavien ihmisten kanssa. Narratiivisessa tutkimuksessa nähdään ihmisten toiminnan ja ilmiöiden rakentuvan erilaisissa kertomuksissa. Tässä tutkimuksessa narratiivinen tutkimusmuoto ilmenee haastateltavien kertomusten tutkimisessa. (Jyväskylän yliopisto 2021.) Nämä tutkimusmenetelmät valikoituivat tähän tutkimukseen niiden yleispiirteiden vuoksi. Molempia menetelmiä pystyi hyvin käyttämään havainnoivassa ja oppilaiden kokemuksia tutkivassa tutkimuksessa.

Tässä tutkimuksessa haastattelin yhteensä kymmentä kokiksi opiskelevaa Salon seudun ammattiopiston opiskelijaa. Haastattelut suoritettiin yksilöhaastatteluina, ja opiskelijat saivat vastata anonyymisti eli heistä ei kerätty yksilöitäviä henkilötietoja. Koska haastateltavat olivat ammattiopiston opiskelijoita, jouduin anomaan kuntayhtymän johtajalta tutkimusluvan ennen haastattelujen aloitusta. Haastateltavat valikoituivat kohderyhmäksi opintojen edistymisasteen mukaan. Haastateltavaksi halusin opiskelijaryhmän, joilla olisi jo kokemusta opiskelusta koulun opetuskeittiössä sekä työharjoittelussa. Toiveena oli myös, että ryhmästä löytyy lähtökohdiltaan erilaisia oppilaita. Haastateltavat olivat toisen vuoden kokkiopiskelijoita ja olivat kaikki aloittaneet opiskelun samaan aikaan. Ryhmässä opiskeli 13 opiskelijaa, joista kolme opiskelijaa ei osallistunut haastatteluun henkilökohtaisista syistä johtuen.

## **6.1 Aineiston keruu**

Tässä tutkimuksessa aineistonkeruumenetelminä käytettiin haastattelua ja havainnointia. Haastattelua käytin yksilöhaastatteluissa, joissa haastattelin opiskelijoita. Haastattelut suoritettiin helmikuussa 2022 Salon seudun ammattiopistossa, ja haastattelut nauhoitettiin litterointia varten.

Keräsin myös opettajilta ja ohjaajilta kommentteja muutamiin haastatteluissa ilmenneisiin tutkimustuloksiin. Opettajien ja ohjaajien kommentit keräsin kahdenkeskisissä keskusteluissa sekä yhdessä isommassa keskustelussa. Ryhmäkeskusteluun osallistui yhteensä seitsemän opettajaa ja ohjaajaa.

Havainnointia käytin opiskelijoiden oppimisen seuraamisessa opetuskeittiössä sekä opetusravintolassa. Päivän aikana tekemäni havaintoni nauhoitin päiväkirjamaisesti itselleni muistiin. Nämä nauhoitteet litteroin myöhemmin analysoitavaksi.

### **6.1.1 Haastattelu**

Haastattelut tehtiin yksilöhaastatteluina, jotka nauhoitin ja litteroin analysointia varten. Haastattelut pidettiin helmikuussa 2022, ja niitä tehtiin useampana päivänä. Tämä johtui siitä, että haastattelut suoritettiin opetuskeittiön sekä opetusravintolan opetuspäivinä eikä minulla ollut mahdollisuutta irrottaa opiskelijoita opetuksesta kuin iltapäivisin.

Haastattelu on tänä päivänä hyvin arkipäiväinen asia. Koska elämässämme on niin vahvasti haastattelu erilaisissa muodoissa läsnä, voi monilla meistä olla vääristynyt käsitys tutkimushaastattelun kulusta. Pätevä tutkimushaastattelu ei suinkaan toimi samankaltaisella kysymyksiä esittävällä tavalla kuin esimerkiksi poliisin tai toimittajan tekemä haastattelu. (Hyvärinen ym. 2017.)

Haastattelu on yksi yleisempiä tapoja tehdä ja tuottaa tutkimuksia, ja sen tarkoitus on tuottaa tietoja ja selvittää tutkimusongelmaa. Tutkimuskysymyksiin ei vastaa haastateltava vaan tutkija, joka kerää tietoa haastateltavilta. On tärkeää valita oikea haastattelumuoto, jotta haastattelusta saadaan validi. Kaikkia haastattelukysymyksiä ei tarvitse tehdä etukäteen vaan osa voidaan jättää haastattelutilanteeseen, mutta haastateltavalla on hyvä olla haastattelurunko, jota seurata läpi haastattelun. Haastattelu yleensä jaetaan puolistrukturoituihin ja strukturoituihin haastatteluihin. Erilaisia haastattelumalleja on asiantuntija-haastattelu, teemahaastattelu, puhelinhaastattelu, ryhmähaastattelu sekä kertomushaastattelu. (Hyvärinen ym. s.a.)

Tässä tutkimuksessa käytin teemahaastattelua. Mielestäni se soveltui hyvin antamalla haastateltavalle mahdollisuuden omien näkemysten ja kokemusten esiin tuomiseen. Teemoittelu oli helppo tehdä oppimiskokemukseen vaikuttavien tekijöiden mukaan, ja sen pohjalta rakentaa haastattelukysymykset.

Teemahaastattelussa kysymyksiä ei aina esitellä samassa muodossa, joten niitä ei välttämättä muotoilla etukäteen tarkasti. Teemahaastattelu on hyvin suosittu haastattelumuoto, koska vastaajilla on vastaamisen vapaus ja se antaa oikeuden haastateltavien puheille. Vastaukset, jotka on annettu teemojen sisällä, ovat helppo analysoida teemoittain. Täytyy kuitenkin muistaa, että teemat, jotka ovat aiemmin asetettu, eivät välttämättä ole ne samat, jotka osoittautuvat jälkikäteen olennaisiksi. (Hyvärinen ym. s.a.)

Kuvassa 3 esiteltyjen oppimiskokemukseen vaikuttavien asioiden pohjalta loin haastattelukysymykset (liite 1). Haastattelukysymykset viittaavat viiteen pääteemaan, jotka vaikuttavat oppimiskokemukseen; ohjaaja, reflektio, motiivi, opiskelukaverit ja oma oppiminen. Haastatteluilla pyrin saamaan opiskelijat puhumaan omista kokemuksistaan ja mielipiteistään, jotka vaikuttavat heidän oppimiskokemuksiensa. Kuudetta osa-aluetta eli ohjausprosessia analysoin havaintojeni pohjalta eikä sitä käsitelty haastatteluissa omana teemana

### **6.1.2 Havainnointi**

Tässä tutkimuksessa havainnointi tapahtui opetuskeittiössä sekä -ravintolassa opiskelun lomassa. Pääsin seuraamaan oppilaiden opiskelua opetuskeittiössä ja siellä tarkkailin, kuinka oppilaat reagoivat opettajan päivän ohjelman selostukseen sekä tehtävän jakoon. Päivän aikana tekemäni havainnot kirjasin itselleni muistiin nauhoituksen muodossa.

Havainnoin myös oppilaiden kyselyviikkautta ja avun pyytämisen herkkyyttä. Havainnoin myös aktiivisuutta ja oppilaan suoriutumista tehtävistään. Havainnointiin liittyi vahvasti haastatteluissa muodostetut teemat.

Havainnoinnissa kerätään tietoa aistien avulla. Havainnoitsija voi olla itse tilanteessa mukana tai kokonaan ulkopuolinen tarkkailija. Havainnointia käytetään lisämenetelmänä tiedon keruussa. Haastattelujen tukena käytetään usein havainnointia. Havainnointi vaatii paljon työtä, koska tietoa ei voi kerätä kyselyllä, vaan havainnoijan täytyy olla henkilökohtaisesti paikalla. Havainnoitsijan täytyy muistaa olla objektiivinen eikä lisätä omaa tulkintaa havainnointiin. (Havainnointi s.a.)



## 6.2 Aineiston analyysi

Haastatteluaineiston analysoiminen lähti tässä tutkimuksessa haastattelunauhoitusten purkamisessa. Litteroin nauhoitetut haastattelut, ja loin niistä Word-tiedostot. Yhteensä kymmenestä haastattelusta muodostui 68 sivua materiaalia. Opettajilta keräämäni kommentit kirjoitin muistiinpanoina itselleni ja kirjoitin puhtaaksi koneelle Word-tiedostoksi. Opettajien kommentteja tuli yhteensä yksi sivu. Havaintoni opetuskeittiössä työskentelystä nauhoitin päiväkirjatyylisesti itselleni, ja analyysivaiheessa purin ja litteroin nauhoitteet. Havainnointimateriaalia tuli yhteensä kaksi sivua. Yhteensä materiaalia tähän tutkimukseen kertyi 71 sivua Word-tiedostoina.

Tässä tutkimuksessa käytettiin laadullista analyysiä aineiston analysoimiseen. Erilaisista analyysimenetelmistä käytettiin erityisesti fenomenologista ja fenomenografista menetelmää. Lisäksi käytettiin teemoittelua analyysimenetelmänä. (Jyväskylän yliopisto 2021.)

Fenomenologinen analyysimenetelmä perustuu välittömiin havaintoihin sekä tutkimuskohteesta saadun kokemuksen reflektointiin sekä pohdintaan. Fenomenologisessa analyysissä lähtökohtana on tutkijan avoimuus. Tässä menetelmässä pyritään lähestymään tutkimuskohdetta ilman ennalta määrättyjä olettamuksia, määritelmiä tai teoreettista viitekehystä. Fenomenologinen analyysi voi rakentua tutkimuskohteen tarkastelun lisäksi myös itse tutkijan omien kokemusten ja ymmärrysprosessin tarkastelusta. Tämä analyysimuoto voidaan yhdistää sujuvasti useisiin muihin analyysitapoihin. (Jyväskylän yliopisto 2021.)

Fenomenografinen analyysimenetelmä on menetelmä, jossa tarkastelun kohteena ovat ihmisten erilaiset tavat kokea jokin asia, heidän erilaiset käsityksensä jostain asiasta tai erilaiset tavat ajatella jotain asiaa. Tällä menetelmällä pyritään saamaan esiin tutkittavaan ilmiöön liittyvien erilaisten käsitysten tai kokemusten kirjo ja vaihtelu, ilmiötä määrittävät termit ja ilmaukset sekä niiden hierarkkiset suhteet. Fenomenografinen analyysi ei siten keskity suoraan kokemukseen kuten fenomenologinen analyysi. Fenomenografiassa on erilaisia

orientaatioita, joiden kautta se lähestyy menetelmänä muita laadullisen tutkimuksen menetelmiä. (Jyväskylän yliopisto 2021.) Tässä tutkimuksessa voidaan sanoa olevan sekä fenomenologisia että -grafisia piirteitä.

Teemoittelu on laadullisen analyysin perusmenetelmä, ja siinä pyritään hahmottamaan tutkimusaineistosta keskeisiä aihepiirejä eli teemoja. Teemoiksi voidaan hahmottaa sellaisia aiheita, jotka toistuvat aineistossa. Teemoittelu menetelmänä etenee teemojen muodostamisen ja ryhmittelyn jälkeen niiden yksityiskohtaisempaan tarkasteluun. (Jyväskylän yliopisto 2021.)

Litteroituani haastattelut nimesin jokaisen haastattelun numerolla 1–10. Numeroinnin avulla yksilöin anonyymit haastattelut. Aineistoa analysoin purkamalla litteroidut haastattelut teemoittain. Lähdin taulukoimaan oppilaiden vastauksia teemoittain. Aluksi loin jokaiselle teemalle omat sarakkeet, ja jokaisen teeman alle omat kysymykset. Jokaisen kysymyksen kohdalle merkitsin opiskelijoiden vastaukset pääsisällön mukaan. Näin sain taulukkoon vastausten tulokset helposti tulkittavaksi. Taulukosta näin helposti esimerkiksi kuinka moni opiskelija oli hakenut ravintola- ja catering-alalle heti peruskoulun jälkeen. Lisäksi kirjoitin itselleni muistiin, mikäli joku haastateltava oli kertonut jonkun hyvän esimerkin aiheesta tai muuten merkityksellisen kommentin aiheeseen liittyen. Merkitsin sarakkeeseen aina haastateltavan numeron, jonka avulla pystyin raportin kirjoitusvaiheessa helposti palaamaan tämän haastateltavan haastattelun tiettyyn kohtaan.

## **7 TUTKIMUSTULOKSET**

Sain haastatteluissa oppilailta runsaasti tietoa ja mielipiteitä juuri heidän kokemuksistaan oppimisesta. Kaikki opiskelijat osallistuivat tutkimukseen mielellään ja heitä kiinnosti tutkimuksen aihe. Anonyymisti suoritettu ja koulun ulkopuolelta tullut haastattelija sai opiskelijat puhumaan myös negatiivisista kokemuksista vapautuneesti.

Opiskelijat osasivat arvioida oppimiskokemuksiaan opetuskeittiössä sekä työharjoittelussa. Monella kokemuksista puhuminen sujui hyvin luonnostaan, ja

heidän kanssaan riitti, kun hieman ohjasin keskusteluaiheita oikeaan suuntaan. Kahdella opiskelijalla omien mielipiteiden tuottaminen oli hieman työläämpää, ja näissä haastatteluissa haastattelurunko toimi haastattelun tukena.

Haastatteluiden tuloksia analysoitaessa fenomenografinen analyysimenetelmä osoittautui toimivaksi ja ihmisten erilaiset tavat kokea asioita tulivat hyvin esille. Tässä tutkimuksessa käytettiin havainnointia tukemaan haastatteluista saatuja tuloksia. Tässä tutkimuksessa tutkimustuloksia havainnollistetaan myös pylväskaavioilla.

## **7.1 Opiskelijoiden oppimiskokemukset**

Haastattelu tehtiin teemahaastatteluna, ja teemoiksi muodostuivat oppimiskokemukseen vaikuttavat tekijät. Teemoina olivat oppijan motiivi, opiskelukaverit, ohjaaja, reflektio sekä oma oppiminen. Yksi teemoista, ohjausprosessi, tuli analysoitua havaintojen kautta.

Haastatteluun olin luonut jokaisen teeman alle valmiita kysymyksiä, mutta haastattelut käytiin ennalta suunnittelemana. Haastattelu eteni haastateltavan vastausten mukaisesti ja jokainen haastattelu muodostui erilaiseksi. Pääteemat käytiin jokaisen haastateltavan kohdalla läpi, haastattelurungot kuitenkin mukautuivat opiskelijoiden vastausten mukaan.

Joidenkin opiskelijoiden kohdalla jouduin esittämään enemmän syventäviä kysymyksiä, jotta sain riittävästi tutkimusmateriaalia heidän kokemuksistaan. Toisten opiskelijoiden kohdalla taas en esittänyt juurikaan lisäkysymyksiä. Näiden opiskelijoiden haastattelut etenivät hyvin vaivattomasti, sillä opiskelijat purkasivat itse niin onnistuneesti kaiken kysymykseen liittyvistä asioista.

### **7.1.1 Ohjaaja**

Kaikki oppilaat kokivat tulevansa opettajien ja ammatillisten ohjaajien kanssa hyvin toimeen. Kukaan ei kokenut, että heillä olisi ollut huonot välit joihinkin opettajiin tai ohjaajiin. Kaksi oppilasta tosin mainitsi ”jutun luistavan” paremmin toisten opettajien kanssa kuin toisten kanssa. Kukaan ei kokenut, että opettajat toimisivat eriarvoisesti eri opiskelijoiden kesken.

Yksi opiskelija oli sitä mieltä, että opettajat sekä ohjaajat ovat henkilöinä hyvinkin erilaisia, mutta se toi hänen mielestään vain positiivisia asioita opettamiseen eikä hän kokenut tätä asiaa ristiriitaisena opetuksessa. Neljä opiskelijaa mainitsi huomanneensa opettajien välillä opetuksen sisällössä eroavaisuuksia, mutta nämä asiat olivat lähinnä tekemisen ohjeistuksessa olevia eroja, jotka eivät kuitenkaan vaikuttaneet lopputulokseen. Esimerkkinä kerrottiin muun muassa, kuinka toinen opettaja opettaa tekemään saman asian vesihauhteessa, kun taas toinen opettaja opettaa tekemään saman asian suoraan kattilassa. Lopputulokseen tällä ei kuitenkaan koettu olevan eroa. Kaikki oppilaat kokivat, että opettajien sekä ammatillisten ohjaajien erilaisuus oli hyvä asia ja he näkivät asian niin, että jokaisella ei voi olla yhtä hyvää ammattitaitoa tutkinnon eri osista ja siksi onkin hyvä, että jokainen opettaja pystyy opettamaan aiheita, joista heillä on vankka tietämys.

Kolme opiskelijaa koki, että he eivät tulleet toimeen yhtä hyvin työharjoittelupaikkojensa ohjaajien kanssa. Kaksi opiskelijaa mainitsi, että työharjoittelupaikkojen ohjaajat eivät ehtineet ohjaamaan opiskelijoita työnsä ohessa tai jopa tiuskivat oppilaille kiireen keskellä. Eräällä oppilaalla oli jäänyt hyvin tarpeeton olo työharjoittelun jälkeen, koska työpaikkaohjaaja oli päivittäin käyttänyt lausetta: ”No mitä me sulle nyt tänään keksittäis”. Tästä jäi opiskelijalle sellainen olo, että hänelle yritettiin väkisin keksiä tehtäviä, joista ei kuitenkaan kokenut olevan hyötyä yritykselle. Yksi opiskelija kertoi työharjoittelupaikassaan olleen paljon pitkän työuran tehneitä työntekijöitä ja heille itsestään selvien asioiden opettaminen tai kertominen opiskelijalle unohtui helposti, tämän takia opiskelija ei aina kehdannut kysyä omasta mielestään tyhmiä kysymyksiä vaan yritti ratkaista ongelmat itsenäisesti.

### **7.1.2 Oppijan motiivi**

Kaikki opiskelijat kertoivat viihtyvänsä koulussa hyvin eikä kukaan miettinyt keskeyttävänsä koulua tai vaihtavansa alaa. Yhtä lukuun ottamatta kaikki opiskelijat kertoivat hakeneensa tähän kouluun, koska pitivät ruoan tekemisestä tai leipomisesta paljon. Kaikki myös kertoivat kiinnostuneensa ruoan valmistuksesta jo nuorempana kotona. Tästä huolimatta vain neljä opiskelijaa kertoi valmistavansa ruokaa myös kotona säännöllisesti. Kaksi opiskelijaa ker-

toi leipovansa tai valmistavansa ruokaa kotona harvoin. Yksi opiskelija oli hakeutunut opiskelemaan, koska näki, että alalle työllistyminen on helppoa. Hän koki, että valmistumisen jälkeen on helppo löytää työpaikka kohtuullisen matkan päästä kotoa. Hän oli kiinnostunut alasta, koska myös äiti työskenteli alalla.

Kaikille suoraan peruskoulusta opiskelemaan tulleista opiskelijoista ravintola- ja catering-ala olivat ensimmäinen vaihtoehto. Yksi opiskelija mietti tosin pitkään ravintola- ja catering-alan sekä tieto- ja viestintätekniikanalan välillä. Ravintola- ja catering-ala oli kuitenkin valikoitunut ensimmäiseksi hakukohteeksi juuri alan hyvän työllistymisasteen vuoksi. Haastateltavien joukossa oli myös neljä opiskelijaa, jotka olivat jo aiemmin opiskelleet jotain toista alaa tai työskennelleet toisella alalla. Heillä oli eriävät syyt siihen, miksi eivät olleet hakeutuneet ravintola- ja catering-alalle heti peruskoulusta päästyään. Kaikkia kuitenkin yhdisti halu ruoan laittoon, ja se oli myös saanut heidät hakeutumaan alalle. Yksi opiskelija myös koki, että työ ei olisi fyysisesti niin rankka kuin aikaisempi ala, jolla hän oli työskennellyt.

Seitsemän oppilaan mielestä parasta koulussa oli ruoan tekeminen. Yksi opiskelijoista nimesi myös opiskelukaverit parhaaksi asiakksi, kun taas leipomisen parhaaksi asiakksi koulussa mainitsi kaksi opiskelijaa. Haastatteluissa ilmeni, että miellyttäviksi asioiksi koettiin myös opettajat ja ohjaajat sekä uuden oppiminen. (Kuva 4.)



Kuva 4. Oppilaiden mielestä paras asia koulussa

Haastavien asioiden kohdalla tuli enemmän hajontaa vastauksissa ja varsinkin tässä osiossa oli nähtävissä ihmisten erilaiset tavat kokea samoja asioita.

Neljä opiskelijaa nimesi korona-ajan sekä etäopetuksen haastaviksi asioiksi koulussa. Yksi mainitsi aamuhäämmiset vaikeiksi. Yksi opiskelija koki haastavaksi tehdä päätöksen siitä, minkälaiseen kokin työhön hän tulevaisuudessa haluaisi suuntautua. Yhdelle hankalaa oli reseptien muuttaminen, ja yksi koki yleiset aineet haastaviksi. Myös työharjoittelupaikan saaminen oli yhden oppilaan mielestä haastavaa. (Kuva 5.)



Kuva 5. Oppilaiden kokemat haastavat asiat koulussa

Kahdeksan opiskelijaa nimesi motivaattoreiksi omaan opiskeluunsa opiskelukaverinsa. Muita motivaation lähteitä opiskeluun tuli haastatteluissa esille muun muassa halu valmistua, päästä työelämään sekä ansaita omaa rahaa. Vaikka rahan määrällä ei koettu olevan merkitystä, oli sen ansaitseminen kuitenkin motivaatiota nostattava neljällä opiskelijalla.

Haaveista tai haaveammateista puhuttaessa viisi opiskelijaa nimesi haaveekseen lounasravintolan kokiksi pääsemisen. Kaikilla heistä tämä oli haaveena, koska siinä olisi vain päivävuoroja eikä viikonloppuvuoroja. Yksi heistä koki myös esimerkiksi keskuskeittiön olevan vaihtoehto lounaskokin työlle. Yksittäisiä haaveammatteja ja tulevaisuuden toiveita olivat myös fine dining -kokki, suurtaloukokki ja ulkomaille työllistyminen. Kaksi opiskelijaa kertoi haaveilevansa pääsystä kondiittoripuolelle. Yhdeksän opiskelijaa vastasi, ettei suuri palkkatoive ajanut heitä opiskelemaan alaa, eivätkä he myöntäneet, että rahalla olisi suurta merkitystä myöskään työllistyessään. Sen sijaan halu työskennellä ihmisten parissa nousi esiin useammassakin haastattelussa. Myös tulevilla työkavereille koettiin olevan suuri merkitys tulevaisuuden työpaikassa. Yksi opiskelija kertoi, että tavoittelee totta kai jollain aikavälillä myös parempia ansiotuloja, mutta tiedostaa, että näin ei tule tapahtumaan uran alkumetreillä.

### 7.1.3 Opiskelukaverit

Kaikki haastateltavat kokivat, että opiskelukavereilla oli suuri painoarvo oman viihtyvyyden kannalta. Kaikki olivat yksimielisiä sen suhteen, että heidän ryhmänsä oli tiivis ja toisia tukeva. He kaikki kokivat saavansa apua opiskelukavereiltaan tarvittaessa ja kokivat myös itse auttavansa opiskelukavereitaan aina pystyessään. Yksi koki saavansa muulta ryhmältä apua ehkä jopa enemmän kuin opettajalta, koska opiskelukaverit olivat aina läsnä ja helposti saavutettavissa.

Kukaan ei kokenut, että ryhmässä esiintyisi kiusaamista tai syrjintää tällä hetkellä. Kaksi opiskelijaa mainitsi kuitenkin, että opiskelujen alkaessa ja ryhmäkoon ollessa suurempi, tätäkin olisi ollut hieman havaittavissa. Erityisesti syrjintää oli esiintynyt ryhmän sisällä tiettyjen opiskelijoiden toimesta. Molemmat syrjintää havainneet haastateltavat kuitenkin kertoivat, että tällaista käytöstä havaitessaan olivat siihen aina puuttuneet. Opiskelujen edetessä ryhmästä oli kuitenkin jäänyt pois tällaiset opiskelijat eikä tällaista käytöstä enää ollut havaittavissa. Jonkun verran haastateltavienkin joukossa oli ryhmittymiä syntyneet, mutta kukaan ei kokenut sitä syrjiväksi toiminnaksi. Kaikki kokivat pystyvänsä työskentelemään kaikkien ryhmän jäsenien kanssa eikä kokeneet esimerkiksi opettajan määräämän parin olevan ongelma.

Apu miellettiin usein konkreettiseksi avun annoksi keittiössä esimerkiksi ruoan valmistus ohjeen tulkitsemisessa saatu apu. Kolme opiskelijoista koki auttavansa, mikäli opiskelukaveri tarvitsi apua, mutta samaan aikaan he myös kokivat, että eivät välttämättä osaa auttaa kaikissa asioissa. Neljä opiskelijaa koki ystäväystyneensä ryhmässä jopa siinä määrin, että olivat tekemisissä myös koulun ulkopuolella. Kolme opiskelijaa mainitsi myös kaipaavansa opiskelukavereita työharjoittelun aikana.

### 7.1.4 Reflektio

Kukaan haastateltavista ei tuntenut reflektiota sanana. Kaikki kuitenkin tunnistivat opitun asian uudelleen läpikäymisen tutuksi asiaksi. Kaikki kertoivat täyttävänsä osaamisen työkirjaa, toiset aktiivisemmin kuin toiset.



Kaksi opiskelijaa oli jopa lukenut vanhoja kirjoituksiaan ja miettinyt, kuinka paljon on oppinut sen tekstin kirjoittamisen jälkeen. Kolme opiskelijaa oli sitä mieltä, että työkirjan täyttämällä ei ollut välttämättä niin suurta merkitystä, koska opettajat eivät ehkä seuranneet sinne kirjoitettuja tekstejä. Lähinnä seurannassa oli heidän mielestään tuo työkirjan täyttöaste eikä sisältö.

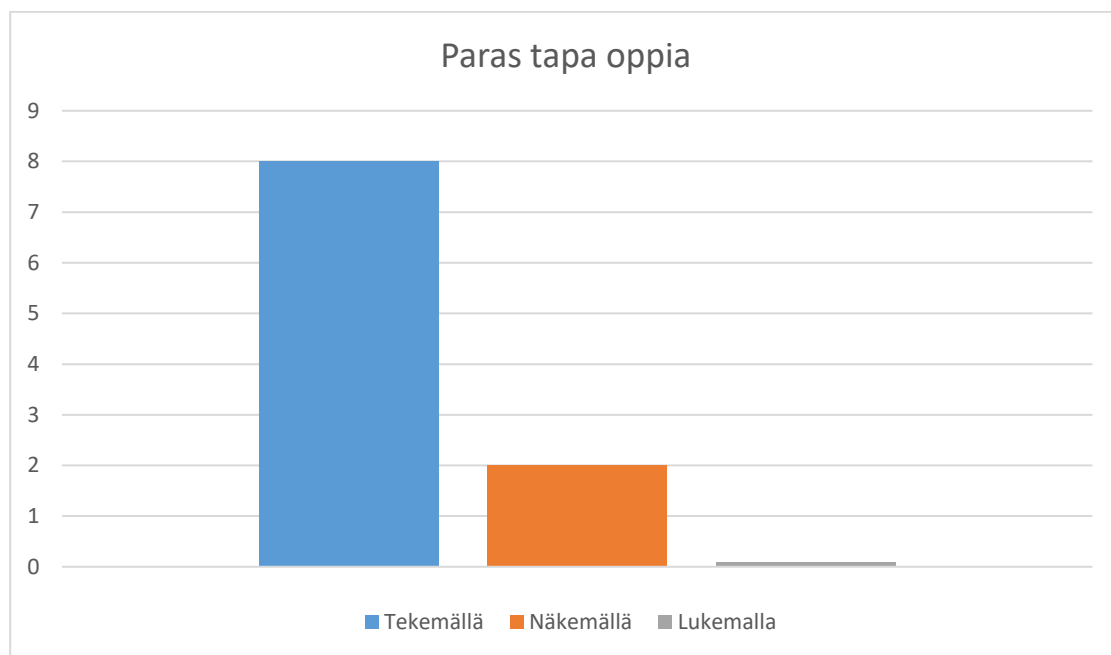
Kahdeksan opiskelijaa oli sitä mieltä, että reflektio on hyvä asia ja että sitä pitäisi olla enemmän. Seitsemän opiskelijaa oli kuitenkin sitä mieltä, että ulkoistaisi sen opettajalle mieluummin kuin että ottaisi itse vastuuta sen tekemiseen. Viiden opiskelijan mielestä hyvä reflektiotapa olisi esimerkiksi se, kun opettaja vaatii jo aiemmin opetetun asian selostamista oppilailta. Kaksi opiskelijaa ei kokenut tarpeelliseksi asioiden uudelleen läpikäymistä. Kolme opiskelijaa oli sitä mieltä, että toisto olisi paras keino oppia, ja mitä useampia toistoja olisi, sitä paremmin he asiat muistaisivat, mutta samaan aikaan he eivät mielellään tehneet samaa asiaa montaa kertaa. Tässä asiassa oli selkeästi ristiriitaisia vastauksia ja useimmat olivat lähtökohtaisesti sitä mieltä, että reflektio on hyvä tapa oppia, mutta he eivät kuitenkaan olleet valmiita refleктоimaan. Kaksi opiskelijaa koki tylsäksi asioiden uudestaan läpikäymisen ja he kokivat, että reflektointi söisi opetusaikaa uusilta aiheilta ja metodeilta.

### **7.1.5 Oma oppiminen**

Oman oppimisen arvioiminen oli osalle opiskelijoista haastavaa. Kysymyksiä syvennettäessä jokainen kuitenkin osasi kertoa omasta oppimisestaan eri osa-alueilla. Minäkuvan muodostaminen oli vierasta opiskelijoille eivätkä he osanneet vastata kysymykseen: ”millainen minä olen oppijana?”

Lähes kaikki haastateltavat kokivat oppivansa parhaiten tekemällä, vain kaksi koki oppivansa näkemisen kautta enemmän. Yksikään ei kertonut kokevansa parhaaksi oppimisen tavaksi lukemisen. (Kuva 6.) Yhdeksän opiskelijaa koki saavansa itselleen sopivaa opetusta. He kokivat, että opettajat antoivat pääsääntöisesti sen kaltaista opetusmuotoa, joka heidän oli helppo sisäistää ja oppia. He kokivat hyväksi opetustavaksi sen, että asia opiskellaan ensin teoriassa, sitten opettajan esimerkkiä katsoen ja lopuksi itse kokeillen. Yksi opiskelija koki, että häneen kohdistetaan liian vähän erityistä tukea, vaikka hänellä

on erityisen tuen päätös. Hän kertoikin tukeutuvansa varsin usein opiskeluka-  
vereihinsa ja koki heidän tuen ja avun olevan tärkeää.



Kuva 6. Oppilaiden mielestä paras tapa oppia

Kaikki opiskelijat kokivat helpoksi ilmaista itseään ryhmässä myös silloin, kun eivät jotain asiaa ymmärtäneet opetuksessa. He eivät pelänneet ymmärtämättömyyttään eivätkä pelänneet myöskään tuoda ilmi tätä asiaa koko luokan edessä. He kokivat, että opettajat jaksivat selittää asiat tarvittaessa montakin kertaa, jotta he asian ymmärsivät.

Neljä opiskelijaa oli sitä mieltä, että opetuskeittiössä oppii paremmin, mutta kuitenkin työharjoittelua pitäisi olla enemmän. Kolme opiskelijaa koki, että työharjoittelussa oppii erilaisia asioita kuin koulussa opetuskeittiössä tai opetusravintolassa. Neljä opiskelijaa kymmenenestä toivoi, että opetuskeittiötä olisi enemmän. Kaksi opiskelijaa oli sitä mieltä, että opetuskeittiötä ja työharjoittelua oli molempia sopivissa määrin. Kolme opiskelijaa mainitsi, että opitun teorian ja harjoittelupaikkojen käytäntöjen välillä havaittiin eroja ja tällä koettiin olevan negatiivinen vaikutus oppimiseen. Kysyin opiskelijoilta haastattelun lopuksi: ”kumpaa opetusmuotoa he toivoisivat olevan enemmän tulevaisuudessa: työharjoittelua vai opetuskeittiötä?” nuoret, suoraan peruskoulusta tulleet vastasivat kaikki, että työharjoittelua ja jo muualla aiemmin opiskelleet tai työskennelleet vastasivat kaikki, että opetuskeittiötä.

## 7.2 Opiskelijaprofiilit

Tähän tutkimukseen haastateltavat valikoituivat opintojen etenemisvaiheen perusteella. Toivoin saavani tutkimukseen toisen vuoden opiskelijoita, joilla olisi jo kokemusta opiskelusta koulussa sekä työharjoittelussa. Toiveenani oli myös, että ryhmässä olisi erilaisista lähtötilanteista ja elämäntilanteista tulevia opiskelijoita.

Haastatteluiden aikana huomasin, että haastateltavien joukon voi jakaa kolmeen erilaiseen opiskelijaprofiiliin. Erilaiset profiilit olivat heti peruskoulun jälkeen alaa opiskelemaan tulleet nuoret, jo jonkun muun tutkinnon suorittaneet ja/tai töissä olleet hieman vanhemmat opiskelijat sekä erityisen tuen piirissä olevat hieman enemmän apua opiskeluunsa tarvitsevat opiskelijat. Profiilit erottuivat tästä ryhmästä haastatteluiden kuluessa, eikä niitä ole etukäteen suunniteltu.

Useimmat samaan profiiliin kuuluvat opiskelijat ajattelivat asioista hyvin samankaltaisesti ja kokemukset kokonaisuudessaan olivat myös hyvin samansuuntaiset. Henkilötasolla eroja kuitenkin löytyi kokemuksissa myös samaan profiiliin kuuluvilla opiskelijoilla. Mielestäni tässä näkyy hyvin se, kuinka oppimiskokemukseen vaikuttaa myös kokijan historia ja aiemmat kokemukset eikä välttämättä samankaltaisilla ihmisillä olekaan samanlaiset ajatukset asioista.

## 7.3 Havainnointi opetuskeittiössä

Opiskelijoiden oppimiskokemuksiin vaikuttavista asioista tein havaintoni opetuskeittiössä opetuksen aikana. Kiinnitin huomiota erityisesti opiskelijoiden luokkahenkeen, opetuksen sisäistämiseen sekä opiskelijoiden motivaatioon opiskella. Opetuskeittiössä kävi melko nopeasti ilmi erilaisten opiskelijaprofiilien erot opetustilanteessa. Varsinkin erityisestuen tarvitsijat erottuivat ryhmässä opetustilanteissa. Havaitsin muutamien opiskelijoiden myös välttelevän tehtäviä, ja oppilas saattoi kadota opetuskeittiöstä pitkäksikin aikaa. Havaitsin myös, että opettajalla oli puutteelliset keinot puuttua tämän kaltaisiin epäkohhtiin, sillä saattoi mennä pitkäkin aika ennen kuin opettaja edes huomasi kyseisen oppilaan hävinneen. Tämä havainto oli hieman ristiriidassa haastatelussa kerrottuun hyvään motivaatioon opiskella.

Haastatteluissakin kävi ilmi, että suoraan peruskoulusta opiskelemaan tulleet nuoret kokivat työharjoittelun lisäämisen tarpeellisemmaksi kuin hieman vanhemmat opiskelijat, jotka olivat jo aiemmin työskennelleet tai opiskelleet muualla. Tämän havaitsin myös opetuskeittiössä siinä, että vanhemmat opiskelijat selkeästi vaikuttivat kiinnostuneemmilta opetuksesta kuin nuoremmat. He myös kyseenalaistivat opettajan opetukset tai neuvot herkemmin kuin nuoret opiskelijat. Omien havaintojeni perusteella uskon, että tämä johtuu pitkälti siitä, että jo kenties työelämässä käynyt opiskelija osaa arvostaa koulussa annettua opetusta hieman paremmin ja hän osaa arvostaa koulumaailmassa olevaa opiskelurauhaa. Työelämässä lähtökohtaisesti opetukselle jää verrattain vähän aikaa ja sekin tapahtuu suorittavan työn ohella.

Vanhemmilla opiskelijoilla oli nähtävissä erilainen opiskelutapa kuin nuoremmilla. Kyselyvilkkaukset olivat suurempia, eivätkä he arastelleet hakea varmistusta tekemiinsä asioihin opettajalta. He myös minun havaintojeni mukaan kyseenalaistivat enemmän opetettuja asioita tai toimintatapoja kuin nuoremmat opiskelijat.

Luokkahenki oli hyvä ryhmässä, ja se näkyi myös havainnointia tehdessä. Opetuskeittiössä vallitsi miellyttävä ilmapiiri, enkä havainnut minkäänlaista syrjintää, vaikka tietynlaiset ryhmittymät syntyivät useimmiten itsestään. Oppilaat osasivat pyytää ja antaa apua, ja mielestäni vertaisoppiminen toteutui käytännössä hyvin.

#### **7.4 Opettajien ja ohjaajien kommentit**

Keräsin ravintola- ja catering-alan opettajilta sekä ammatillisilta ohjaajilta kommentteja tutkimuksen keskeisimmistä tuloksista. Kommentteja keräsin kahdenkeskisissä keskusteluissa sekä suuremmalta ryhmältä kahvitauon yhteydessä. Moni yllättyi siitä havainnosta, että vanhemmilla opiskelijoilla ei näyttänyt olevan kiire työhön vaan he nauttivat opetuskeittiössä saamastaan opetuksesta. Kun taas nuoremmilla opiskelijoilla tuntui olevan kova polte päästä työelämään ja he kokivatkin, että työharjoittelua pitäisi olla enemmän. Opettajat tosin epäilivät, että näistä havaituista opiskelijaprofiileista puuttui kokonaan se ryhmä, jotka ovat aikuisia ja ehkä jo työskennelleetkin alalla, mutta koulutus puuttuu. He epäilivät, että siihen ryhmään kuuluvilla opiskelijoilla olisi kova

kiire työelämään toisin kuin tässä tutkimuksessa haastatelluilla aikuisopiskelijoilla. Tämän profiilin puuttuminen haastateltavien joukosta selittyy sillä, että tämän kaltaiset opiskelijat yleensä opiskelevat joko oppisopimuksella tai vain suorittavat näytöt omilla työpaikoillaan. He eivät siis juurikaan opiskele opetuskeittiössä tai muiden ryhmien kanssa.

Monikaan opiskelijoista ei kertonut, että suuri palkka tai raha yleensäkin olisi suuressa roolissa heidän ammatin valinnalleen, ja opettajat ja ohjaajat epäilivät sen johtuvan nuoresta iästä ja tietämättömyydestä. He epäilivät, että opiskelijat eivät ehkä vielä osanneet hahmottaa rahan tarvetta tai palkan riittävyyttä. Opettajat ja ohjaajat olivat positiivisesti yllättyneitä, että kiusaamista tai syrjintää ei ollut havaittavissa. Positiivisena asiana pidettiin myös sitä, että opetuksen laatu koettiin hyväksi.

Opettajilta ja ohjaajilta tuli myös vahvasti sitä viestiä, että erityistä tukea tarvitseville tukea tarjotaan liian vähän. Nykyinen järjestelmä keskittää kaiken erityisopettajan antaman opetuksen koko luokalle eikä sitä anneta opetuskeittiössä henkilökohtaisesti. Ravintola- ja catering-alalla on vain yksi erityisopettaja, joka toimii myös kolmella muulla alalla. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että hän osallistuu yhden päivän ajan viikossa ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden opetukseen. Tämä puolestaan tarkoittaa sitä, että jokainen erityisen tuen tarvitsija ei saa tukea opiskeluun joka viikko eikä välttämättä edes joka kuukausi. Arjessa tämä näkyy opettajien työskentelyssä, koska he joutuvat panostamaan erityisen tuen oppilaan ohjaukseen aina hieman enemmän aikaa, joka luonnollisesti on pois muulta luokalta.

Opetuskeittiössä havaitsin osalla opiskelijoista motivaatiossa puutteita, ja se ilmeni esimerkiksi keittiöstä häviämisenä. Keskusteltuani tästä opettajan ja ohjaajan kanssa he kertoivat, kuinka tämän kaltaisten epäkohtien puuttumiseen ei tänä päivänä ole toimivia tapoja käytössä. Tämä koettiin todella suureksi haitaksi opettajan työlle, sillä ikinä ei ollut varmuutta esimerkiksi opetukseen osallistuvien määrästä. Tämä näkyi esimerkiksi tuntisuunnitelmien tekemisen vaikeutena tai tilaustöiden vähäisellä vastaanottamisella. Käytännössä opiskelijalle ei luvattomasta poissaolosta seuraa mitään, mikäli hän silti suorittaa tutkinnonosan näytön hyväksytysti. Opettajat olivat myös hyvin yksimielisiä sen suhteen, että iällä on suuri vaikutus opiskelijoiden kokemuksiin. Opiskelijoissa

on myös nähtävissä suuria kasvun merkkejä, kun he saavuttavat täysi-ikäisyyden, ja esimerkiksi ammatilliseen kasvuun vaikuttaa myös oppilaan oma henkinen kasvu.

## 8 YHTEENVETO

Yleisesti ottaen opiskelijat puhuivat haastatteluissa helposti, eikä kaikkia haastatteluita tarvinnut ohjalla läheskään niin paljoa kuin olin pelännyt etukäteen. Opiskelijat kertoivat omista kokemuksistaan ja tunteistaan avoimesti, ja sain mielestäni paljon hyvää haastattelumateriaalia tutkimukseen. Joidenkin opiskelijoiden kohdalla jouduin syventäviä kysymyksiä esittämään enemmän, jotta sain haastateltavan kertomaan kokemuksistaan. Joidenkin opiskelijoiden kohdalla opiskelija ehti vastata kysymyksiini jo ennen kuin edes olin niitä esittänyt.

Tutkimuksessa kävi ilmi, että opiskelijat viihtyvät koulussa, ja parhaita asioita koetaan olevan ruoan valmistus, koulukaverit ja leipominen. Haastavaksi koettiin korona-aika ja etäkoulu. Motiivit opiskella olivat opiskelijoilla hyvin samankaltaisia, ja samat motivaation lähteet nousivat haastatteluissa esille. Motiiveiksi nimettiin opiskelukaverit, halu valmistua sekä rahan ansaitseminen. Tulevaisuuden haaveammateiksi listattiin lounaskokki, suurtalouskokki sekä kondiittori.

Opiskelukaverien merkitys oli suuri, kun puhuttiin positiivisen oppimiskokemuksen luomisesta. Opiskelukavereiden merkitys nousi esiin myös opiskelumotiivin yhteydessä. Kuten Kukkohovikin (2018) havaitsi omassa työssään, tässäkin tutkimuksessa opettajilla koettiin olevan positiivinen merkitys oppimiskokemukseen, mutta sen huomattiin mahdollistavan myös negatiivinen oppimiskokemus. Kukkohovin kandidaatin työssä myös reflektio oli noussut merkittävälle huomiolle, ja näissäkin haastatteluissa huomion arvoista oli opiskelijoiden kanta reflektion kannattavuudesta ja hyödystä oppimiskokemuksessa. Reflektio sanana oli kaikille opiskelijoille vieras, vaikka kaikki tunnistivat kuvauksen siitä, mitä reflektio on. Lähes kaikki piti reflektiota hyvänä oppimistapaana, mutta moni kuitenkin antaisi vastuun sen tekemisestä opettajalle. Jotkut kokivat reflektion tylsäksi ja että he opiskelisivat mieluummin uutta asiaa.

Oman oppimisen arvioiminen oli opiskelijoille vaikeaa. Kun osioita pilkottiin pienempiin osiin, osasivat he kuitenkin muodostaa käsityksen omasta oppimisestaan. Kaikki kokivat oppivansa parhaiten tekemällä tai näkemällä. Lukeminen ei ollut kenellekään hyvä oppimismuoto. Erityisen tuen tarve korostui omaa oppimista arvioitaessa.

### **8.1 Luetettavuuden arviointi**

Tässä tutkimuksessa saatiin yhteensä 71 sivua litteroitua aineistoa, jota käytettiin tutkimuksen materiaalina, joten pidän tätä tutkimusta täysin validina tutkimuksena. Joidenkin teemojen sisällä oleviin kysymyksiin sain hyvin linjassaan olevia vastauksia, joten uskon tutkimustulosten olevan samansuuntaisia myös suuremmalla otannalla tutkittaessa. Tutkimuksen tulokset ovat Salon seudun ammattiopistolle hyödyllisiä tulevia kursseja suunnitellessa, joten tulosten käyttökelpoisuus on hyvä.

Laadullisen tutkimuksen luotettavuutta ja vakuuttavuutta voidaan parantaa kriittisellä ja arvioivalla työasenteella. Laadullisessa tutkimuksessa arviointi on tyypillisesti kokonaisvaltaista kriittistä tarkastelua. Tämän tyyppisen tutkimuksen tekemiseen tulisi asennoitua alusta alkaen uteliaalla ja terveeseen skeptisellä lähestymistavalla. Tutkimusta arvioitaessa on hyväksyttävä se, että tutkimus on tutkijan tekemä ja tietyistä puitteista muodostunut työ. Tutkijoiden saamista tuloksista voidaan tietysti tehdä johtopäätöksiä, mutta tulokset ovat aina kontekstuaalisia eli paikkaan, aikaan ja tutkijaan sidoksissa olevia asioita. (Saaranen & Puusniekka 2006.)

Haastatteluiden vastaukset ovat luotettavia, mutta niitä ei voi yleistää. Jotta tutkimustuloksia voisi yleistää, tarvittaisiin lisää ja laajempaa tutkimusta aiheesta. Vastaukset antavat meille kuitenkin suuntaa siitä, minkälaisia oppimiskokemuksia kokkiopiskelijoille on muodostunut Salon seudun ammattiopistossa.

### **8.2 Johtopäätökset**

Oppimiskokemukseen vaikuttaa monet asiat. Oppimiskokemusten syntyyn vaikuttaa henkilön oma historia ja siksi se on aina hyvin henkilökohtainen.

Koska oppimiskokemukset ovat aina hyvin henkilökohtaisia voi siihen vaikuttavat asiat olla hyvin erilaisia eri ihmisillä.

Motiivilla, ohjaajalla, koulukavereilla, reflektiolla sekä omalla oppimisella näyttäisi kuitenkin olevan suuri merkitys oppimiskokemuksen muodostamiseen. (Kukkohovi 2018; Romppainen 2011; Tapani & Salonen 2019b.) Tässä tutkimuksessa kokkiopiskelijoiden oppimiskokemus on positiivinen, koulukavereihin vahvasti pohjautuva sekä ohjaajista tai opettajista lähtevä kokemus.

Opiskelijoiden oppimiskokemukset eri oppimisympäristöissä pohjautuvat hyvin pitkälle ohjaajaan. Ohjaajan merkitys on olennainen, kun pyritään saavuttamaan positiivinen oppimiskokemus. Opettajien odotukset eivät vastanneet täysin opiskelijoiden oppimiskokemuksia, vaan niissä oli havaittavissa vaikeutta myöntää opiskelijoiden kokemukset heidän kokemuksinaan.

## 9 POHDINTA

Tätä tutkimusta aloittaessani tutkin aiheeseen liittyviä aiempia tutkimuksia enkä löytänyt kokkiopiskelijoiden oppimiskokemuksia käsittelevää Suomalaista tutkimusta. Muiden alojen opiskelijoiden oppimiskokemuksia sekä esimerkiksi työharjoittelun kokemuksia oli aiemmin tutkittu. Tämän tutkimuksen jälkeen voin todeta, että alasta riippumatta opiskelijoiden oppimiskokemukset muodostuvat hyvin samoista asioista ja että heidän kokemuksiinsa vaikuttavat samankaltaiset ongelmat tai onnistumisen tunteet.

Tutkimuksen tulokset olivat joiltain osin yllättävät ja tietyiltä osin odotuksien mukaiset. Eri opiskelijaprofiilien väliset erot tulivat hyvin ilmi joidenkin teemojen kohdalla, mutta osassa aiheita profiililla ei ollut suurta merkitystä. Opiskelijoilla oli myös hyvin paljon yhteneviä kokemuksia huolimatta siitä, mihin profiiliin kuuluivat.

Tässä tutkimuksessa yllättävää oli esimerkiksi reflektoinnin aiheuttama ristiriitaisuus. Samaan aikaan oppilaat tiedostavat reflektoinnin oleva tehokas keino oppimiseen, mutta he eivät kuitenkaan olleet valmiita refleктоimaan. He mieluummin ulkoistaisivat reflektoinnin toteuttamisen opettajalle. Yllättävää oli myös vanhempien opiskelijoiden halu pysyä opetuskeittiössä mieluummin kuin



työharjoittelussa. Toisaalta, jos itse näin aikuisena lähtisin opiskelemaan tätä alaa, viihtyisin minäkin varmasti todella mielelläni opetuskeittiössä, jossa saa luvan kanssa ottaa aikaa oppimiseen. Nykyään työpaikoilla on minimi määrä työntekijöitä työvuorossa, eikä siellä ole enää juurikaan aikaa oppia uutta tai kehittää itseään suorittavassa vuorossa. Tämä on ehkä hieman jopa ristiriitaista, koska yritysten johto kuitenkin usein tänä päivänä odottaa, että työntekijä on kiinnostunut kehittämään itseään ammatillisessa mielessä jatkuvasti.

Mielestäni yllättävää oli myös opettajien mielipiteet ja tapa ”nollata” tutkimuksen tuloksia sanomalla, että oppilaat eivät arvosta suurta palkkaa koska eivät vielä joudu käsittelemään rahaa samalla tavalla kuin aikuiset. Tokihan tuo on totta ja varmasti monet opiskelijat tämän asian osalta muuttavat vielä mieltään, mutta tässä tutkimuksessa tutkittiin juuri oppilaiden omia kokemuksia ja mielipiteitä, eikä niiden pitäisi silloin olla vääriä, vaikka ne olisivatkin erilaisia aikuisen tunteman maailman kanssa. Jos oppilaiden kokemusten pohjalta suunniteltaisiin opetusta enemmän voisi esimerkiksi opiskelumotivaatio lisäntyä.

Mielestäni tämä tutkimus avasi monia jatkokysymyksiä aiheesta, ja tarvittaisiin lisää ja laajemmassa mittakaavassa toteutettua tutkimusta aiheesta, jotta pystyttäisi ymmärrettäisiin kaikki oppimiskokemukseen vaikuttavat tekijät. Tämän tutkimuksen pohjalta näen aiheetta suorittaa jatkotutkimusta ohjaajan merkityksestä oppimiskokemukseen, sillä näen mahdolliseksi sen pohjalta muokata oppimiskokemuksia positiivisemmiksi. Positiiviset oppimiskokemukset ovat mielestäni potentiaalinen mahdollisuus nostaa alan halukkuutta sekä opiskelun motivaatiota opiskelijoiden mielissä ja näin alalle saataisi lisää opiskelijoita ja työntekijöitä.

## LÄHTEET

Edusalo s.a. Tietoa meistä. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.edusalo.fi/tietoa-meista> [viitattu 27.3.2022].

ePerusteet s.a. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto perusteen tiedot. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/esitys/4221360/reformi/tiedot> [viitattu 31.3.2022].

Eriksson, V. 2022. Opettaja. Sähköpostiviesti 11.4.2022. Salon seudun ammattiopisto

Havainnointi s.a. Kajaanin ammattikorkeakoulu. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.kamk.fi/fi/opari/Opinnaytetyopakki/Teoreettinen-materiaali/Tukimateriaali/Aineiston-keruumenetelmat/Havainnointi> [viitattu 17.1.2022].

Hyvärinen, M., Nikander, P., Ruusuvuori, J. & Aho, A. L. 2017. Tutkimushaastattelun käsikirja. Tampere: Vastapaino. E-kirja. Saatavissa: <https://www.elibrary.com/book/9789517686112> [viitattu 15.2.2022].

Hyvärinen, M., Suoninen, E., Vuori, J. s.a. Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/laadullisen-tutkimuksen-aineistot/haastattelut/> [viitattu 21.2.2022].

Ijäs, I. 2021. Loppuuko ravintola-alan koulutus? Julkaistu: 24.11.2021. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.kespro.com/ideat-ja-inspiraatiot/artikkelit/loppuuko-ravintola-alan-koulutus> [viitattu 27.4.2022].

Jyväskylän yliopisto. 2021. Koppa. Aineiston analyysimenetelmät. Päivitetty 28.10.2021. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/aineiston-analyysimenetelmat/laadullinen-analyysi> [viitattu 30.3.2022].

Kiviluoto, R. 2022. Koulutusalojohtaja. Sähköpostiviesti 11.4.2022. Salon seudun ammattiopisto.

Kukkohovi, S. 2018. Oppimiskokemukset oppimisen tuojina. s14-15. Oulun yliopisto. Hoitotieteen koulutusohjelma. Kandidaatintutkielma. PDF-dokumentti. Saatavissa: <http://jultika.oulu.fi/files/nbnfioulu-201805221870.pdf> [viitattu 19.2.2022].

Kuntalaki 410/2015. 126§. 1.9.2013.

Lith, P. 2021. Tilastot todistavat ravintola-alan vetovoiman hiipumisen. Julkaistu: 21.10.2021. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.vitriini.fi/ilmio/tilastot-todistavat-ravintola-alan-vetovoiman-hiipumisen.html> [viitattu 27.4.2022].

Opetushallinnon tilastopalvelu. 2022. Ammatillisen koulutuksen uudet opiskelijat, opiskelijat ja tutkinnon suorittaneet. Vipunen.fi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://vipunen.fi/fi-fi/layouts/15/xlviewer.aspx?id=/fi-fi/Raportit/Ammatillinen%20koulutus%20-%20analyysi.xlsb> [viitattu 2.5.2022].

Poutanen, E. 2018. Miltä oppimiskokemukseni tuntuu? E-oppiva. Päivitetty 30.9.2018. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.eoppiva.fi/milta-oppimiskokemukseni-tuntuu/> [viitattu 20.2.2022].

Rauhala, L. 1974. Psykkinen häiriö ja psykoterapia filosofisen analyysin valossa. s43. Helsinki: Weilin+Göös

Romppainen, M. 2011. Hoitotyön opiskelijoiden merkitykselliset hoitamisen kokemukset ja niistä oppiminen klinisessä oppimisympäristössä. s201. Väitöskirja. Terveystieteiden tiedekunta. Itä-Suomen yliopisto. Saatavissa: [https://erepo.uef.fi/bitstream/handle/123456789/10461/urn\\_isbn\\_978-952-61-0570-3.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://erepo.uef.fi/bitstream/handle/123456789/10461/urn_isbn_978-952-61-0570-3.pdf?sequence=1&isAllowed=y) [viitattu 28.4.2022].

Saaranen-Kauppinen, A., & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoarasto. WWW-dokumentti. Saatavissa: [https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L3\\_3\\_3.html](https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L3_3_3.html) [viitattu 9.5.2022].

Salon seudun ammattiopisto s.a. Kuntayhtymän organisaatio. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.sskky.fi/kuntayhtyma/organisaatio> [viitattu 28.3.2022].

Salon seudun kuntayhtymä. 2021. SSKKY toimintakertomus vuodelle 2020. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://www.sskky.fi/application/files/1716/1519/0073/Toimintakertomus\\_2020\\_Hallitus\\_Allekirjoitettu.pdf](https://www.sskky.fi/application/files/1716/1519/0073/Toimintakertomus_2020_Hallitus_Allekirjoitettu.pdf) [viitattu 28.3.2022].

Silkelä, R. 1999. Persoonallisesti merkittävät oppimiskokemukset. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://docplayer.fi/414795-Persoonallisesti-merkittavat-oppimiskokemukset.html> [viitattu 18.2.2022].

Tapani, A., & Salonen, A. 2019a. Myönteinen oppimiskokemus on oppimisen lähtökohta. *Turun Sanomat*. 3.7.2019. Verkkolehti. Saatavissa: <https://www.ts.fi/lukijoilta/4629369> [viitattu 20.2.2022].

Tapani, A., & Salonen, A. 2019b. Myönteisten oppimiskokemusten tekijät ja uudistuva opettajuus ammatillisessa koulutuksessa. *Ammattikasvatuksen Aikakauskirja*, 42–57. Saatavissa: <https://journal.fi/akakk/article/view/86933> [viitattu 28.4.2022].

Valtioneuvoston asetus ammatillisesta koulutuksesta 531/2017 lisäys 10 a § (23.6.2021/583)

**Haastattelukysymykset:***Oppijan motiivi:*

1. Ootko tykännyt olla täällä koulussa? Mikä on parasta, mikä haastavaa?
2. Miksi päätit tulla tänne opiskelemaan? Mikä päätökseen vaikutti?
3. Mikä sinua motivoi käymään tätä koulua? Miksi?
4. Mikä on haaveammattisi? Millaisista työtehtävistä haaveilet? Minkälaista kuvittelet sen olevan? Mikä siinä on mukavaa? kerro esimerkki, mikä ruoanvalmistuksessa sinua erityisesti kiinnostaa.
5. Mikä on vaikuttanut haluusi päästä kokiksi? Onko palkalla, matkustelulla, ihmisillä vaikutusta tai mitä ajattelet niistä?
6. Oliko raka-ala ensimmäinen vaihtoehtosi? Miksi oli tai ei ollut? Mikä kiinnostaa, mikä ei kiinnosta, mikä pohditutti alaa valitessa. Mitä vahvuuksia näet itselläsi olevan.

*Opiskelukaverit:*

1. kerro, millainen opiskelijaryhmä teillä on. Miten te opiskelette
1. Saatko tukea oppimiseen ryhmältäsi? Minkälaista? Miten itse autat kaveria? kerro, esimerkki, miten sinua on kaveri jeesannut...
2. Minkälaisena koet ryhmänne ilmapiirin? Miksi? Miten se näkyy? Mikä siihen vaikuttaa?
3. Oletko havainnut kiusaamista tai syrjintää? Minkälaista? Oletko puutunut?

*Ohjaaja:*

1. Kerro, millaisia ohjaajia sinulla on ollut koulussa ja työelämässä? Minkä tyyppisiä?
2. Miten sulla menee ohjaajien/opettajien kanssa? koulu/työpaikka, mikä ero on työpaikkaohjaajalla ja opettajalla?
3. Onko opettajissa mielestäsi eroja? millaisia eroja, kerro esimerkki jne.

*Reflektio:*

1. Tiedätkö mitä on reflektio? Mikä olisi mielestäsi hyvä tapa reflektoida?

2.Pitäisikö opittuihin asioihin palata mielestäsi enemmän? Miten?

3.Onko oppimispäiväkirja sinulle tuttu? Pidätkö sen tekemistä hyvänä?

*Oma oppiminen:*

1.Kerro, millainen olet oppijana?

2.Koetko oppivasi parhaiten:

a. Tekemällä

b. Lukemalla

c. Näkemällä

3.Koetko että saat juuri sinulle sopivaa opetusta? Miksi?

4.Onko sinun helppo ilmaista, mikäli et koe oppineesi jotain asiaa?

5.Koetko oppivasi enemmän koulussa vai työharjoittelussa? Kumpaa toivoisit olevan enemmän? Onko työharjoittelusta mielestäsi hyötyä?