

Satu Lötjönen

TYÖELÄMÄLÄHTÖISEN  
AMMATTIPEDAGOGIIKAN  
KEHITTÄMINEN  
OPETUSRAVINTOLA PAVILJONGILLA

Opinnäytetyö

Matkailu- ja ravitsemisalan ylempi  
ammattikorkeakoulututkinto

Matkailu- ja palveluliiketoiminnan koulutus (ylempi amk)

2023



Kaakkois-Suomen  
ammattikorkeakoulu

Tutkintonimike	restonomi (ylempi amk)
Tekijä/Tekijät	Satu Lötjönen
Työn nimi	Työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittäminen Opetusravintola Paviljongilla
Toimeksiantaja	Ammattiopisto Samiedu
Vuosi	2023
Sivut	78 sivua, liitteitä 9 sivua
Työn ohjaaja	Tiina Tuovinen

## TIIVISTELMÄ

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Ammattiopisto Samiedu. Tutkimuksen kohteena on Opetusravintola Paviljonki ja siellä tapahtuva ravintola- ja catering-alan ammatillinen koulutus. Opinnäytetyö perustuu Itä-Savon Koulutuskuntayhtymän jäsenkunnissa sijaitseville ravintola- ja catering-alan yrityksille lähetettyihin työelämäkyselyihin, joiden tarkoituksena oli selvittää, kuinka ravintola- ja catering-alan opetus saataisiin vastaamaan enemmän työelämän tarpeita. Opinnäytetyössä tutkimusmenetelminä käytettiin strukturoitua kyselyä ja laadullista teemahaastattelua.

Työelämän edustajille järjestetyt teemahaastattelut koostuivat erilaisista ennakoon ilmoitetusta teemoista. Tämän tutkimuksen lähestymistavaksi valikoitui konstrukttiivinen tutkimus, jonka päämääränä oli tuottaa ”työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli” lisäämään opetuksen ja työelämän välistä yhteistyötä ja saamaan ajantasaista tietoa työelämästä opiskelijoidemme suoriutumisesta koulutus- ja oppisopimusjaksoilla.

Aihe on merkittävä, koska opetustyömme yhtenä lähtökohtana on tarjota ammatillista koulutusta, jolla pystymme vastaamaan elinkeinoelämän ja yhteiskunnan tarpeisiin sekä voimme parhaamme mukaan edistää opiskelijoiden työllistymistä. Aiheen ideointiin ja valintaan vaikutti kiinnostus päästä selvittämään työelämäedustajien odotuksia opiskelijoiden osaamisesta ja mahdollisuuteen löytää keinoja opiskelijoiden ammatillisen kasvun tueksi. Valintaa vahvisti myös työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittäminen olemassa olevien menetelmien tueksi.

Tämän opinnäytetyön perusteella selvisi, että työelämän edustajat kokevat opetuksen ja työelämän välisen kommunikaation liian vähäiseksi ja sen tämänhetkisessä tilassa koetaan olevan kehitettävää. Tutkimuksen tuloksena valmistui palautemalli, joka helpottaa opetuksen tavoitettavuutta. Palautemallin myötä säännöllisen palautteen antaminen tukee ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden osaamisen kehittymistä ja erilaiset ongelmatilanteet ovat helpommin tunnistettavissa. Opinnäytetyön avulla saadut tulokset edistävät työelämälähtöisen ammatillisen pedagogiikan kehittämistä Opetusravintola Paviljongilla.

**Asiasanat:** Ammatillinen koulutus, työelämälähtöisyys, työelämässä oppiminen, palautemalli ja ammatillinen pedagogiikka.

Degree title	Master of Hospitality Management
Author (authors)	Satu Lötjönen
Thesis title	Developing Workplace-Oriented Professional Pedagogy at (Opetusravintola) Paviljonki teaching restaurant
Commissioned by	Samiedu Vocational College
Time	2023
Pages	78 pages, 9 pages of appendices
Supervisor	Tiina Tuovinen

## ABSTRACT

This thesis was commissioned by Samiedu Vocational College and focuses on Opetusravintola Paviljonki and the professional training in the restaurant and catering industry conducted there. The thesis is based on workplace surveys sent to restaurant and catering industry businesses located in the member municipalities of the educational consortium. The purpose of the surveys was to determine how restaurant and catering education could be more responsive to the needs of the industry. The research methods employed in this thesis include structured surveys and qualitative theme interviews.

The theme interviews were conducted with representatives of the industry, with predetermined themes. The chosen approach for this study was constructive research, with the goal of creating a "workplace-oriented collaboration feedback model" to enhance collaboration between education and the industry.

This topic is significant because one of the fundamental aspects of vocational training is to provide vocational education that meets the needs of businesses and society, and promotes the employment of students. The selection of this topic was influenced by interest in understanding industry representatives' expectations regarding students' skills and finding ways to support students' professional growth. The choice was also reinforced by the need to develop workplace-oriented professional pedagogy to support existing methods.

Based on this study, it was found that industry representatives perceive communication between education and the industry as insufficient. They believe there is room for improvement. As the result of the study, a feedback model was developed to enhance the accessibility of education. Through this feedback model, providing regular feedback supports the development of skills for restaurant and catering students, and various problem situations are more easily identified. The results obtained through this thesis contribute to the development of workplace-oriented professional pedagogy at Opetusravintola Paviljonki.

**Keywords:** Vocational education, workplace orientation, workplace learning, feedback model and professional pedagogy.

# SISÄLLYS

KÄYTETYT TERMIT JA LYHENTEET .....	6
1 JOHDANTO .....	8
2 TAUSTA JA TAVOITTEET .....	9
2.1 Kohdeorganisaation esittely .....	9
2.2 Opetuksen lähtökohta ravintola- ja catering alalla .....	12
2.3 Tutkimuksen tavoite ja tutkimuskysymykset .....	13
2.4 Aikaisempi tutkimustieto ja viitekehys .....	15
3 TUTKIMUSMENETELMÄT JA LÄHESTYMISTAPA .....	16
3.1 Konstruktiivinen tutkimusote .....	17
3.2 Konstruktiivinen tutkimus prosessina .....	17
3.3 Tutkimusaineiston hankinta .....	19
3.3.1 Kyselytutkimus .....	20
3.3.2 Teemahaastattelu .....	21
3.4 Sisällönanalyysi .....	21
4 TYÖELÄMÄSSÄ OPPIMINEN .....	23
4.1 Työelämälähtöisyys .....	24
4.2 Työelämälähtöisyyttä tukevat opetusmenetelmät .....	25
4.3 Ammatillinen kehittyminen ja kasvu työelämässä .....	25
4.4 Ravintola-ala ja nykytila .....	26
4.5 Tulevaisuuden näkymät ravintola- ja catering-alalla .....	26
4.6 Osaamisvaatimukset ja osaamisen kehittäminen .....	27
4.7 Ammatillisen koulutuksen merkitys ja työelämän vaatimukset .....	27
5 AMMATILLINEN PEDAGOGIIKKA .....	28
5.1 Pedagogiset lähestymistavat .....	28
5.1.1 Projektioppiminen .....	29
5.1.2 Käänteinen opetus eli flipped classroom .....	29
5.1.3 Ongelmalähtöinen eli ongelmaperustainen oppiminen (PBL) .....	30

5.1.4	Yhteistoiminnallinen oppiminen .....	30
5.2	Opiskelijoiden heterogeenisuus ja opiskeluvalmiudet .....	31
5.3	Persoonallisuus, motivaatio ja tunteet oppimisen vaikuttajina .....	31
6	TUTKIMUKSEN SUORITTAMINEN JA TULOKSET .....	32
6.1	Kyselytutkimus ravintola-alan toimijoille.....	32
6.2	Teemahaastattelut ravintola-alan työnhoudolle .....	48
6.3	Työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittäminen Opetusravintola Paviljongilla .....	55
6.3.1	Opetusravintola Paviljongin opetuksessa huomioitavat tekijät.....	57
6.3.2	Opetuksen toteutus Opetusravintola Paviljongilla .....	58
6.4	Työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli .....	59
7	TUTKIMUSTULOSTEN TARKASTELU.....	61
8	JOHTOPÄÄTÖKSET JA JATKOKEHITTÄMINEN.....	69
8.1	Menetelmien tarkastelu.....	69
8.2	Luotettavuus ja eettisyys .....	71
8.3	Lopuksi .....	72
	LÄHTEET.....	74

## LIITTEET

Liite 1. Kyselytutkimuksen infokirje

Liite 2. Kyselytutkimuksen kysymykset

Liite 3. Teemahaastattelun infokirje

Liite 4. Teemahaastattelun kysymykset

Liite 5. Työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli

## KÄYTETYT TERMIT JA LYHENTEET

Opinnäytetyössä esiintyy seuraavia nimikkeitä, millä tarkoitetaan seuraavia asioita:

1. **Ammatillinen koulutus** on koulutusta, minkä avulla pyritään kehittämään ammatillista osaamista ja kasvua sekä tuetaan elinikäistä oppimista työuran eri vaiheissa.
2. **Ammattipedagogiikka** pitää sisällään ammatillisen kasvattajan keskeisiä periaatteita, joiden tarkoituksena on tukea opiskelijoiden oppimista, ammatillista kehittymistä ja saada opetus vastaamaan oppijoiden erilaisia tarpeita.
3. **ePerusteet** palvelu sisältää valtakunnalliset opetussuunnitelmat, tutkin-  
tojen ja koulutusten perusteet.
4. **Heterogeeninen opiskelijaryhmä** sisältää taustoiltaan erilaisia opiske-  
lijoita, joiden tarpeet ja kyvyt ovat erilaisia. Ryhmässä pyritään hyödyn-  
tämään sellaisia opetusmenetelmiä, jotka palvelevat kaikkia opiskeli-  
joita.
5. **HOKS-** on opiskelijan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunni-  
telma
6. **Itseohjautuvuudella** tarkoitetaan opiskelijan kykyä toimia itsenäisesti  
ilman toistuvaa ohjausta ja kontrollia.
7. **Jatkuvahaku** mahdollistaa ammatillisiinkoulutukseen hakeutumisen ym-  
päri vuoden.
8. **Koulutusopimus** luodaan opiskelijalle määräajaksi, jossa opiskelija ei  
saa palkkaa ja hän ei ole työsuhteessa.
9. **Oppisopimus** luodaan määräajaksi opiskelijan ja työnantajan välille,  
josta hän saa palkkaa työehtosopimuksen mukaan.
10. **Osaamisala** kertoo jostakin tietystä osaamisesta ja siitä miltä osa-  
alueelta kullakin ihmisellä on erityistä osaamista ja taitoja, kuten ruokapal-  
velun osaamisala.
11. **Osaamispiste eli osp** kuvaa ammatillisen tutkinnon osien laajuutta.  
Ammatillisessa tutkinnossa perustutkinnon laajuus on 180 osaamispis-  
tettä.
12. **Osaamisperusteisuudella** tarkoitetaan sitä, että opiskelijat opiskelevat  
niitä asioita, joista häneltä ei vielä löydy osaamista.

13. **Pakolliset tutkinnot** varmistavat tutkinnon keskeisen osaamisen saavuttamisen.
14. **Saavutettavuus** pyrkii huomioimaan opiskelijoiden erilaisuuden ja mahdollistaa opiskelun riippumatta kenenkään henkilökohtaisista ominaisuuksista.
15. **Sosioemotionaaliset taidot** kuuluvat päivittäiseen elämään, joihin luokituvat mm. kuunteleminen, yhteistyö ja sääntöjen noudattaminen.
16. **Tutkinnot** on osa ammatillisesta tutkinnosta ja niitä on mahdollista suorittaa omaehtoisesti. Arvioitava osaamisen kokonaisuus, jollaisista ammatillinen tutkinto muodostuu.
17. **Tutkinnon perusteet** valtakunnallinen opetushallituksen määräys, joka koskee ammatillisia tutkintoja. Siinä määritellään mm. tutkintonimikkeet, osaamisalat, valinnaiset ja pakolliset tutkinnon osat, osaamistavoitteet, osaamispisteet ja osaamisen arviointi.
18. **Työelämäjaksolla tai työelämässä oppimalla** opiskelijoiden on tarkoituksena saada käsitys työelämässä tarvittavasta osaamisesta ja oppia soveltamaan opittuja asioita erilaisissa käytännön työtehtävissä.
19. **Työssäoppimisjakso** toteutuu yhteistyönä yrityksen ja oppilaitoksen välillä, jossa osa tavoitteista siirtyvät työpaikoilla opittaviksi.
20. **Valinnaiset tutkinnot** on suunniteltu syventämään opiskelijoiden ammattitaitoa.
21. **Yhteishaku** tunnetaan valtakunnallisena hakujärjestelmänä, jossa toisen asteen yhteishaussa on mahdollista hakea ammatilliseen peruskoulutukseen tai lukiokoulutukseen.
22. **Yksilölliset tarpeet** ovat osa erityistä tukea, jolla tarkoitetaan erilaisia opetus- ja opiskelujärjestelyjä sekä yksilöllisiin tarpeisiin, tavoitteisiin ja valmiuksiin perustuvaa suunnitelmallista pedagogista tukea.

## 1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön aiheena on työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittäminen Opetusravintola Paviljongilla. Opinnäytetyön idea syntyi vuosia sitten tutkijan kiinnostuksesta saada selville työelämän edustajien ajatuksia ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden osaamisesta ja toimimisesta työelämäjaksoilla. Opinnäytetyöhön liittyvällä tutkimuksella selvitettiin työelämäedustajien odotuksia ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden osaamisesta ja mahdollisuudesta löytää tekijöitä opiskelijoiden ammatillisen kasvun tueksi. Aiheen valintaa vahvisti tarve työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittämiseen olemassa olevien menetelmien tueksi, että opetus saadaan vastaamaan paremmin työelämän tarpeita. Työelämässä oppiminen kuuluu oleellisesti ammatillisiin opintoihin. Tämän vuoksi onkin tärkeää pyrkiä selvittämään työelämän odotuksia oppilaitoksen tuottamasta opetuksen tasosta ja opiskelijoiden ammattitaitovaatimusten mukaisesta osaamisesta.

Opinnäytetyössä tehdyllä työelämälähtöisellä tutkimuksella kertyneiden tulosten perusteella saatiin selvitettyä työelämän näkemyksiä toimivasta palautemallista ja sen käyttöönotosta. Tutkimustulosten pohjalta kehitettiin ensimmäinen versio työelämälähtöisestä yhteistyön palautemallista Opetusravintola Paviljongin ja työelämän välille. Työelämälähtöistä yhteistyön palautemallia on tarkoitus arvioida ja kehittää käytön myötä. Palautemallia on mahdollista soveltaa ja hyödyntää eri alojen ammatillisen koulutuksen kehittämisessä. Suunnitellun palautemallin tarkoituksena on lisätä ravintola- ja catering-alan opetuksen ja työelämän välistä yhteistyötä.

Palautemallilla saadun palautteen pohjalta voimme paremmin tunnistaa ravintola-alan opiskelijoiden osaaminen, minkä myötä opetushenkilökunnalla on paremmat mahdollisuudet tarjota tarvittavaa tukea ja opetusta sitä tarvitseville opiskelijoille. Kertyneen palautteen pohjalta pyrimme kehittämään ravintola- ja catering-alan koulutusta vastaamaan työelämän tarpeita. Opinnäytetyön tarkoituksena on toimia ajankohtaisena kehitystyönä toimeksiantajalle.



## 2 TAUSTA JA TAVOITTEET

Ammatillinen koulutus on säilyttänyt suosionsa nuorten ja aikuisten keskuudessa. Koulutukseen voi hakea yhteishaussa tai jatkuvan haun kautta. Ammatillinen koulutus ja sen toimintatavat ovat olleet voimakkaassa muutoksen keskiossa viimeisen kymmenen vuoden sisällä, mihin ovat vaikuttaneet ammatillisen peruskoulutuksen tutkintouudistus vuonna 2015, ammatillisen koulutuksen reformi ja laki ammatillisesta koulutuksesta vuonna 2018. Uudistuksen myötä työelämän ja koulutuksen järjestäjien välinen yhteistyö on tiivistynyt, työpaikalla tapahtuva oppiminen lisääntynyt ja osaamisperusteisuuden myötä opiskelijoiden mahdollisuudet yksilöllisiin opintoihin lisääntyneet. (Valtioneuvosto 2018).

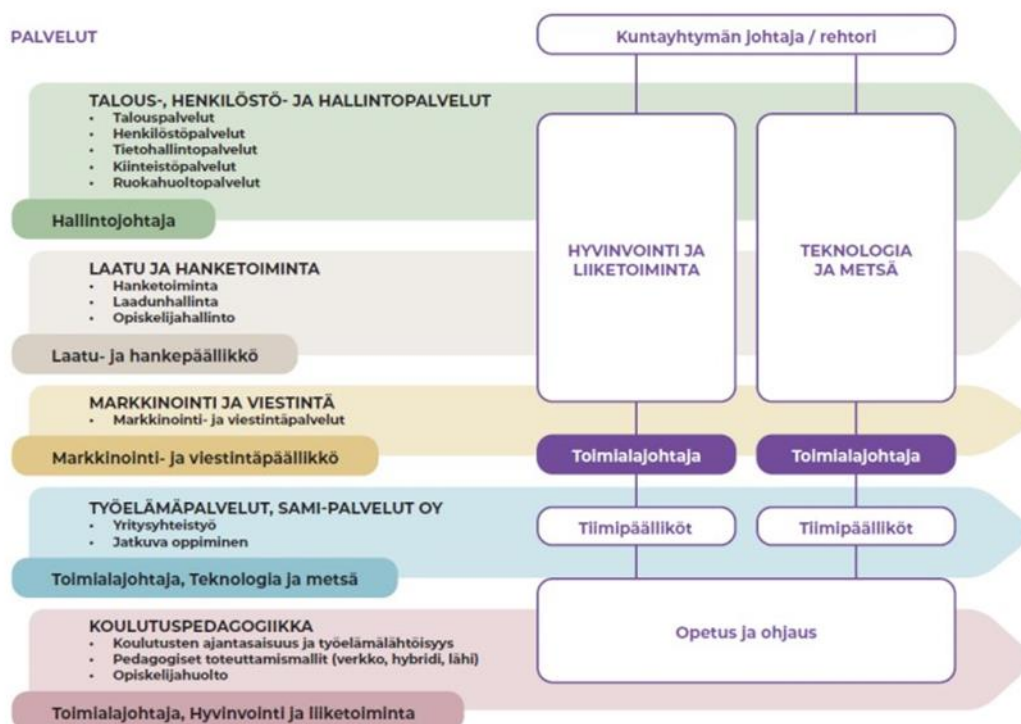
Ammatillinen koulutus soveltuu täydentävänä koulutuksena työelämässä oleville aikuisille, jotka haluavat täydentää omaa osaamistaan tai perusopetuksen päättävillä nuorilla ja muilla ilman tutkintoa oleville kansalaisille. Ammatillisen koulutuksen ja tutkintojen järjestäminen edellyttää opetus ja kulttuuriministeriöltä saatua järjestämislupaa, minkä myötä koulutuksen järjestäjä voi päättää koulutuksen toteuttamisesta ja sisällöstä huomioiden tutkinnonperusteet ja oman alueen osaamis- ja koulutustarpeet. Valtion talousarvio ja kuntien rahoitusosuus vaikuttavat opetus- ja kulttuuriministeriön myöntämään ammatillisen koulutuksen rahoitukseen, jonka sijoittamisesta koulutuksen järjestäjät voivat itse päättää. Suomessa laadukasta, maksutonta ja korkeatasoista koulutusta tarjotaan kaikille halukkaille kansalaisille, millä pyritään kannustamaan kaikkia aktiivisiksi kansalaisiksi. Tilastojen mukaan vuonna 2021 tutkintoon johtavassa ammatillisessa koulutuksessa opiskeli 342 000 opiskelijaa. (Opetus- ja kulttuuriministeriö 2023; Tilastokeskus).

### 2.1 Kohdeorganisaation esittely

Opinnäytetyön toimeksiantaja on Savonlinnassa sijaitseva ammattiopisto Samiedu, joka tarjoaa mahdollisuuden opiskella yli 40 ammatillista perustutkintoa, ammatti- ja erikoisammattitutkintoa. Koulutustarjonnasta löytyy lisäksi erilaista täydennyskoulutusta tutkinnon tai yksittäisten osien suorittamiseen, erilaisia korttikoulutuksia ja mahdollisuus kouluttautua oppisopimuksella, minkä myötä opiskelijalla on mahdollisuus suorittaa toisen asteen ammatillinen tutkinto työn ohessa. Ammattiopisto Samiedu on vahva alueellinen toimija ja

kansallinen vaikuttaja, joka kehittää tulevaisuuden osaamista monipuolisella koulutustarjonnalla ja pyrkii tukemaan opiskelijoiden ammatillisista- ja yleissivistävää kasvua. Kehittämisen ja ammatillisen osaamisen ylläpitämisellä on tarkoituksena antaa eväitä yrittäjyyteen, valmiuksia vastata työ- ja elinkeinoelämän tarpeisiin sekä edistää opiskelijoiden kansainvälistymistä, työllisyyttä ja jatkuvaa oppimista. (Ammattiopisto Samiedu 2021).

Ammattiopisto Samiedun toiminta on keskitetty kolmeen eri toimipisteeseen, joista yksi on Opetusravintola Paviljonki, jossa koulutetaan kokki-, matkailu-, tarjoilija-, ja leipomo-kondiittoriopiskelijoita. Oppilaitoksessa järjestettyihin koulutuksiin on mahdollista hakeutua opiskelemaan kerran vuodessa yhteishaun tai jatkuvanhaun kautta joustavasti ympäri vuoden. Ammatillisessa koulutuksessa opiskelijoiden opintopolut ovat yksilöllisiä ja jokaisen opiskelijan kanssa laaditaan henkilökohtainen osaamisen kehittämissuunnitelma eli HOKS, jossa tunnustetaan ja tunnustetaan aikaisempi osaaminen. Kokkiopiskelijat valitsevat ruokapalvelun osaamisalan ja hankkivat osaamista opetusravintola Paviljongin opetusravintolassa, opetuskeittiössä, muissa oppimisympäristöissä ja työelämän muuttuvissa tilanteissa. Tarjoilija opiskelijat valitsevat puolestaan asiakaspalvelun osaamisalan, jonka osaamista hankitaan Opetusravintola Paviljongin opetustiloissa ja aidosti työelämässä. (Ammattiopisto Samiedu 2023a.)



Kuva 1. Ammattiopisto Samiedun organisaatiokaavio (Ammattiopisto Samiedu 2023)

Kuvassa 1 on kuvattu selkeästi Ammattiopisto Samiedun organisaatio-rakenne, jonka johdossa toimii kuntayhtymän johtaja ja rehtori Jukka Mustonen. Koulutuspalvelut rakentuvat kahdesta toimialasta; hyvinvointi ja liiketoiminta sekä teknologia ja metsä, joiden toimialajohtajina toimivat Milla Laisi-Wessman ja Kirsi Kautonen. Organisaatiossa toimii viisi tiimiä, jotka koostuvat neljästä-kuudesta koulutusalaista, joilla jokaisella tiimillä on omat tiimipäälliköt sekä opinto-ohjaajat. Tiimipäälliköt toimivat myös oman tiimensä opetushenkilöstön esihenkilöinä. Opetusravintola Paviljongilla koulutusaloista toimivat elintarvikeala, matkailu ja ravintola- ja catering-ala, joiden tiimipäällikkönä toimii Katariina Tala. Ravintola- ja catering-alalla opinto-ohjaajana toimii Päivi Kapanen, kehittäjä- ja vastuupettajana Laura Tynkkynen sekä kyseisten tutkintojen opettajat ja taitovalmentajat.

Paviljongilla toimii omat HOKS-ohjaajat, jotka vastaavat pääsääntöisesti opiskelijoiden henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelmien- ja koulutussopimusten laadinnasta ja niiden päivittämisestä. He huolehtivat työelämän allekirjoitukset opiskelijoiden koulutussopimukseen ja yhteydenpidosta työpaikkaohjaajiin. Näyttöjen suunnittelu ja järjestäminen ovat myös heidän vastuulla. HOKS-ohjaajat tekevät tärkeää työtä opiskelijoiden ohjeistamisessa. He varmistavat, että opiskelijoiden henkilökohtaiset osaamisen kehittämissuunnitelmat toteutuvat. Ohjaajat valitsevat tutkinnon-osan vaatimuksia vastaavat työssäoppimispaikat ravintola- ja catering-alan opiskelijoille. Ohjaajien työpäivät sisältävät myös lukuisia muuttuvia tekijöitä, kuten äkillisiä tilanteita liittyen opiskelijoiden hyvinvointiin ja jaksamiseen. Opettajat suunnittelevat pääsääntöisesti oppilaille järjestettävän opetuksen sisällön ja toteutuksen huomioiden ePerusteet ja tutkinnonosien vaatimukset.

Opetusravintola Paviljongilla toimii seitsemän opettajaa, joista kaksi on sijoitettu HOKS-ohjaajan tehtäviin, yksi kehittäjä- ja vastuupettajaksi ja kaksi ravintola- ja catering-alan ruokapalvelun opetukseen. Ruokapalveluiden opettajista toinen huolehtii aloittavien opiskelijoiden opetuksesta ja toisen vastuulla ovat jatkavat opiskelijat. Heidän lisäksi talossa työskentelee leipomo- ja konditoria- ja matkailun opettajat sekä viisi taitovalmentajaa. Vuosittain ravintola- ja catering-alalla opiskelee n. 50 opiskelijaa, jotka ovat kaikki perustutkinto opiskelijoita. Ravintola- ja catering-alan perustutkinto koostuu ammatillista tutkinnonosista 145 osp, yhteisistä tutkinnonosista 35 osp, joiden kokonaislaajuus

on 180 osaamispistettä. Opiskelijan yksilöllinen ja joustava opintopolkusuunnitelma sisältää mm. osaamisen hankkimisen suunnitelman, urasuunnitelmat, opetuksen ja ohjauksen määrän sekä oppilaitoksen ja työssäoppimispaikkojen oppimisympäristöt osaamisen hankkimiseksi. Ravintola- ja catering-alalla on mahdollista opiskella asiakaspalvelun- tai ruokapalvelun osaamisalaa. Alalla vastataan ja huolehditaan asiakkaiden viihtymisestä, elämyksien luomisesta, päästään käyttämään kädentaitoja ja omaa luovuutta sekä ongelmien ratkaisutaitoja ja työskennellään monipuolisissa työympäristöissä kotimaassa ja ulkomailla. Alalla on mahdollista työskennellä erilaisissa hotelleissa, ravintoloissa, baareissa, kahviloissa ja catering-alanyrityksissä. (Ammattiopisto Samiedu 2023a; Opetus- ja kulttuuriministeriö s.a.).

## **2.2 Opetuksen lähtökohta ravintola- ja catering alalla**

Opetushenkilöstöllä on iso vastuu opetuksen laadusta. Huolellinen suunnittelytyö ja opiskelijalähtöinen toteutus varmistavat osaltaan tasokkaan opetuksen säilymisen. Suunnittelun ja toteutuksen tukena toimivat ePerusteet, sieltä löytyvät ravintola- ja catering-alan tutkinnon perusteet ja oppilaitoksen oma opetussuunnitelma. Huolellisen ja ammattitaitoisen suunnittelun tarkoituksena on rakentaa opiskelijoiden myönteistä identiteettiä, tunnistaa heidän vahvuudet ja vahvistaa työelämätaitoja, auttaa löytämään omia kiinnostuksen kohteita ja tukea opiskelijoita heidän ammattitaidon kehittämisessä. Opetusravintola Paviljongin ravintola- ja catering-alan opetus tarjoaa opiskelijoille monipuolisesti erilaista tietoa liittyen ruoanvalmistukseen ja asiakaspalveluun. (Ammattiopisto Samiedu 2023a; infoFinland.fi).

Opetusravintola Paviljongilla opetusta viedään mahdollisimman paljon aitoihin työelämän oppimisympäristöihin. Työelämäorientoituneella projektioppimisella pyrimme tarjoamaan motivoivaa ja yhteisöllistä oppimista ravintola- ja catering-alan opiskelijoille. Opetusravintola Paviljongin omissa oppimisympäristöissä harjoitellaan monipuolisesti erilaisia taitoja ja toteutetaan mm. teemaviikkoja, mitkä auttavat kehittämään opiskelijoiden ammatillista osaamista, edistävät heidän tietoisuutta yhteiskuntaan sijoittumisesta ja moniulotteisesta oppimisesta. Lisäksi opastamme ja rohkaisemme opiskelijoita oman osaamisen tunnistamisessa ja oppimisen arvioinnissa. Paviljongilla HOKS-ohjaajat miettivät

yhteistyössä opiskelijoiden kanssa heidän tulevat työssäoppimispaikat. Jokainen ravintola-alan yritys tarjoaa oman liikeidean mukaista osaamista, mikä huomioidaan ja sovitellaan mahdollisimman hyvin opiskelijoiden henkilökohtaiseen opintojenkehittämissuunnitelmaan. Työssäoppimisen tavoitteet ja ajoitus määritetään ennen työelämäjaksoille siirtymistä. Koulutussopimuksen pituuteen vaikuttavat mm. tutkinnonosan laajuus eli opintopisteet ja ePerusteissa määritellyn osaamisen saavuttaminen.

### **2.3 Tutkimuksen tavoite ja tutkimuskysymykset**

Työelämän antamalla palautteella on tärkeä merkitys oppilaitoslähtöisen opetuksen suunnittelussa ja toteuttamisessa, että opetus saadaan vastaamaan työelämän tarpeita. Saatu palaute vahvistaa koulutuksen järjestäjän ja työelämän välistä yhteistyötä. Opetuksen kehittämisen haasteena on koettu useamman vuoden ajan, että opetushenkilöstö ei saavuta toivotulla tavalla työelämän antamaa palautetta opiskelijoiden oppimisesta koulutussopimusjaksoilla. Tämä ongelma konkretisoitui siinä vaiheessa, kun opiskelijoiden asiat ja niiden hoitaminen siirrettiin pois ravintola- ja catering-alan opettajilta.

Tämänhetkisessä järjestelmässä on toivomisen varaa, koska työpaikkaohjaajien antama työelämäpalaute ei saavuta toivotussa laajuudessa opetushenkilöstöä. Heidän olisi ensiarvoisen tärkeää kuulla työelämän edustajien ajatuksia ja kokemuksia, että opetus saadaan kehitettyä vastaamaan työelämän tarpeita. Tällä hetkellä ravintola- ja catering-alan opettajat vierailevat satunnaisesti työssäoppimispaikoilla, mikä on vähentänyt merkittävästi yhteydenpitoa työelämän edustajiin. Työelämäjaksoiden arvioinnit ovat tärkeä osa ammatillista koulutusta, jonka kautta opiskelijat ja opettajat saavat tiedon opiskelijoiden osaamisen kehittymisestä. Ravintola- ja catering-alan opettajat keskittyvät pääsääntöisesti opetuksen suunnitteluun, kehittämiseen ja toteuttamiseen Opetusravintola Paviljongin ja työelämän erilaisissa oppimisympäristöissä. Lisäksi he huolehtivat mm. kilpailuharjoitusten suunnittelusta, toteutuksesta ja osallistuvat opiskelijoiden ohjaukseen.

Opetuksen toteutukseen vaikuttavat aikaisemmin hankittu osaaminen, yksilölliset opintopolut sekä opiskelijoiden henkilökohtaiset tavoitteet. Osaamisperustaisuus haastaa perinteisen opetuksen, koska opiskelijoiden tarpeet voivat

olla hyvinkin erilaiset. Opetus tulee pystyä suunnittelemaan mahdollisimman monipuolisesti monimuotoisuuden ympärille. On tärkeää käyttää erilaisia arviointimenetelmiä opiskelijoiden osaamisen arvioinnissa, oppia toimimaan muuttuvissa oppimisympäristöissä, kannustaa opiskelijoita itseohjautuvuuteen ja ehtiä laatimaan riittävän monipuoliset opetusmateriaalit. Opetusravintola Pavi-  
jongin tavoitteena on, että aloittavat opiskelijat saavat harjoitella ravintola- ja catering-alan perustaitoja oppilaitosympäristössä ensimmäisen lukukauden ajan, johon kuitenkin poikkeuksen asettavat opiskelijoiden erilaiset oppimis- ja osaamistarpeet. Ensimmäisen puolen vuoden aikana perusjakson opiskelijoille opetetaan keittiö- ja salityöskentelyn perustaitoja mahdollisimman monipuolisesti. Opiskelijat, joilla on taustalla työkokemusta ravintola- ja catering-alalta, saattavat sijoittua hyvinkin nopeasti koulutus- tai oppisopimusjaksolle lähialueen yrityksiin ja näin ollen heidän oppilaitoslähtöinen opetuksensa jää vähäiseksi. Ongelmana koetaan myös ruokapalvelun osaamisalan opiskelija-kohtainen eriyttäminen.

Opettajana koen, että toimivalle työelämälähtöiselle palautemallille on kehittämistarvetta. Koulutuksenjärjestäjänä tarvitsemme ajantasaisen tiedon siitä, millaista osaamista työelämässä arvostetaan, minkälaisia oppimistavoitteita ravintola- ja catering-alan opetukselle asetetaan ja minkälaiset valmiudet sekä osaaminen opiskelijoillamme oli työelämäjaksolle lähtiessä. Saadun palautteen pohjalta voimme päivittää olemassa olevaa opetussuunnitelmaa vastaamaan paremmin työelämän tarpeita ja miettiä erilaisia pedagogisia lähestymistapoja opettamiseen, mikä voi tarjota oppimiseen erilaisia ja monipuolisia näkökulmia. Työelämälähtöinen ammattipedagogiikan kehittäminen on mahdollista käynnistää analysoidun tutkimusaineiston pohjalta, joka kerätään suoraan työelämän edustajilta. Saadun palautteen avulla on mahdollista edistää työelämän ja Samiedun välistä yhteistyötä sekä lisätä vuorovaikutteista kanssakäymistä opettajien ja työelämän välillä. Tämän kehittämistyön tavoitteena oli lähteä suunnittelemaan saadun tutkimustiedon pohjalta "työelämälähtöistä yhteistyön palautemallia". Syventymällä perusteellisesti aiheeseen, kirjallisuuteen ja olemassa olevaan tutkimustietoon tämän opinnäytetyön avulla on mahdollista saavuttaa asetetut tavoitteet.

## Tutkimuskysymykset

Tällä opinnäytetyöllä pyritään löytämään vastaukset alla oleviin kysymyksiin:

1. Mitä asioita työelämäedustajat pitävät tärkeänä ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden ammatillisen kasvun kehittymisessä?
2. Mitä tekijöitä Opetusravintola Paviljongin tulee painottaa ravintola- ja catering-alan opetuksessa, että se kattaa tämänhetkiset työelämän tarpeet?
3. Miksi työelämän edustajien ja opetushenkilöstön välinen yhteistyö koetaan tärkeäksi ravintola- ja catering-alan koulutuksessa?
4. Minkälainen palautemalli palvelee työelämän ja ravintola- ja catering-alan opetuksen tarpeita?

Työelämälähtöistä yhteistyön palautemallia suunniteltaessa on tärkeää huomioida työelämältä saadut näkemykset ja toiveet. Kehitettävä palautemalli palvelee parhaiten työelämän ja opetuksen edustajia, kun heidän tarpeensa huomioidaan palautemallin suunnittelussa. Työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittämisen suunnitteluun ratkaisuja etsitään opetusalan kirjallisuudesta ja erilaisista sähköisistä lähteistä. Lisäksi tutkimuksella saatuja tuloksia verrataan aikaisempiin tutkimustuloksiin. Opetuksen suunnittelu, toteutus sekä palautemallin testaaminen ja arviointi eivät sisälly tähän opinnäytetyöhön.

### 2.4 Aikaisempi tutkimustieto ja viitekehys

Opinnäytetyöntekijällä on pitkäaikainen työkokemus opetus- ja koulutusosalta, minkä myötä häneltä itseltään löytyy tutkittavasta aiheesta aikaisempaa tietämystä ja kokemusta. Opinnäytetyö on tutkijan toimesta suunniteltu tehtäväksi Ammattiopisto Samiedulle. Valitun aiheen on tarkoituksenaan palvella ravintola- ja catering-alan ammatillista opetusta ja lisäksi se on koettu ajankohtaiseksi aiheeksi myös opinnäytetyön toimeksiantajan puolelta. Tutkija kokee opinnäytetyön tutkimuskohteet selkeiksi ja tutkijan aikaisempi ymmärrys alasta saattaa ravintola- ja catering-alan toimintaa kehittäviä ratkaisut lähemmäksi todellisuutta.

Alasuutarin (1994, 74) mukaan teoreettinen viitekehys määrää millainen aineisto kannattaa kerätä ja millaista menetelmää sen analyysissä käytetään.

Tutkimuksen teoreettisen viitekehyksen kautta on mahdollista tarkastella tutkimuksen aihetta. Viitekehyksessä määritellään keskeiset käsitteet ja se vastaa mitä näkökulmaa tutkimuksessa on käytetty. Aiheeseen, alan teoriaan ja tutkimukseen perehtyminen auttoivat tutkijaa täsmentämään tutkimuskysymykset ja rajaamaan tutkimusongelman. Opinnäytetyön viitekehys muodostuu työelämässä oppimisen, työelämälähtöisyyden ja ammatillisen pedagogiikan näkökulmista. Edellä mainitut kolme näkökantaa yhdistyvät tutkimuksessa ja auttavat muodostamaan selkeän kokonaisuuden. (Kysy kirjastonhoitajalta 2019).

Lähdeaineistovertailuksi nostan Erja Jalon opinnäytetyön, jossa hän on keskittynyt kehittämään Stadin ammatti- ja aikuisopiston elintarvikealan työelämässä oppimisen ohjausprosessia ja työelämäyhteistyötä. Opinnäytetyö on vuodelta 2019, jonka nimi on toisen asteen ammatillisen työelämässä oppimisen ohjausprosessin ja työelämäyhteistyön kehittäminen. Tutkimuksessa todettiin, että opinnäytetyö oli työelämäyhteistyön kannalta yhteistyötä ja uusia toimintatapoja lisäävä työ. Työn aikana huomattiin opettajien ja työelämäyhteistyön välisen viestinnän tärkeys. (Jalo 2019).

Tässä opinnäytetyössä keskitytään kehittämään ensimmäistä versiota työelämälähtöisestä yhteistyön palautemallista Opetusravintola Paviljongille. Palautemallin tarkoituksena on lisätä ravintola- ja catering-alan opetuksen ja työelämän välistä yhteistyötä. Lisäksi Itä-Savon Koulutuskuntayhtymän jäsenkunnissa sijaitsevilta ravintola- ja catering-alan yrityksiltä selvitetään, kuinka ravintola- ja catering-alan opetuksen sisältö saadaan vastaamaan enemmän työelämän tarpeita. Saatujen tulosten perusteella pyritään miettimään uusia opetusmenetelmiä olemassa olevien lisäksi, joilla on mahdollista kehittää Opetusravintola Paviljongin työelämälähtöistä ammattipedagogiikkaa.

### **3 TUTKIMUSMENETELMÄT JA LÄHESTYMISTAPA**

Tämä opinnäytetyö on työelämälähtöinen tutkimuksellinen kehittämistyö, jolla pyritään parantamaan käytännön toimintaa, luomaan uusia ratkaisuja ja saamaan tietoa työelämän edustajilta ravintola- ja catering-alan koulutuksen kehittämiseksi. Tutkimuksen toteutuksessa käytettiin monimenetelmällistä lähestymistapaa yhdistämällä laadullisia ja määrällisiä tutkimusmenetelmiä, jotka auttavat ymmärtämään monipuolisemmin erilaisia asiayhteyksiä ja niiden



avulla voidaan myös saavuttaa syvällisempi, luotettavampi ja laajempi ymmärrys tutkittavasta ilmiöstä. (Jyväskylän yliopisto 2021a; Ojasalo ym. 2014, 17–30).

### **3.1 Konstruktiivinen tutkimusote**

Opinnäytetyö toteutetaan konstruktiivisena tutkimuksena, jonka ideana on kehittää uusi konstruktio eli malli. Tutkimuksessa muutos kohdistuu konkreettiseen kohteeseen ja sen avulla pyritään luomaan uutta tietoa tutkittavasta ongelmasta. Tutkijan luovuus, taito huomata uusia mahdollisuuksia ja uusien näkökulmien etsiminen ja ymmärtäminen korostuvat tässä lähestymistavassa, jotka voivat johdattaa tutkijaa uusiin ideoihin. Lähestymistavalle luonteenomaista on ratkaisukeskeisyys ja tiivis vuoropuhelu käytännön ja teorian välillä. Muutos tulee sitoa aikaisempaan teoriaan. Kehitetyn ratkaisun toteuttaminen, käytännön toimivuuden ja hyödyllisyyden arviointi ovat keskeinen osa konstruktiivista tutkimusta. Konstruktiivinen tutkimustapa on joustava, koska se tarjoaa mahdollisuuden muokata laadittua suunnitelmaa ja tutkijalla on vapaus rakentaa kohteesta uutta tietoa ilman aikaisempaa teoriaa. Tässä opinnäytetyössä keskitytään ratkaisemaan tosielämän ongelmia. Muutos kohdistuu lisäämään ja parantamaan työelämän edustajien ja opetuksen välistä yhteistyötä Opetusravintola Paviljongilla. Tutkimuksella selvitetään myös työelämän tarpeita opetuksen sisällön parantamiseksi. (Lukka 2001; Ojasalo ym. 2014, 37–38; Toikko & Rantanen 2009, 29–31.)

### **3.2 Konstruktiivinen tutkimus prosessina**

Konstruktiivisella tutkimuksella pyritään tuomaan uutta tietoa työyhteisöön, löytämään perusteltu ratkaisu käytännön ongelmaan ja muuttamaan organisaation toimintaa ja totuttuja käytänteitä. Menetelmän hyödyntäminen vaatii syvällisen tietämyksen yrityksen toimintatavoista ja organisaation laajamittaisen tuntemisen, jotta suunnitellusta mallista voi muovautua yritykselle hyödyllinen ja toimiva ratkaisu. Konstruktiota ei ole mahdollista löytää valmiina, vaan se on kehitettävä. Konstruktiivinen tutkimus soveltuu lähestymistavaksi, kun pyritään luomaan uusia ratkaisuja käytännön ongelmiin ja tutkimuksessa riittää, että ongelman ratkaisemiseksi syntyy yksi toimiva malli ja useiden ideoi-

den kehittämistä ei edellytetä. Menetelmässä korostuvat organisaation ja tutkijan välinen vuorovaikutus, uudet ideat, luovuusedellytys, soveltaminen ja ratkaisun ennennäkemättömyys. (Ojasalo ym. 2014, 65–68; Virtanen 2006).



Kuva 2. Konstruktivisen tutkimuksen prosessin vaiheet (Ojasalo ym. 2014, 67)

Kuvassa 2 näkyvät konstruktivisen tutkimuksen vaiheet ohjaavat merkittävästi tämän opinnäytetyön tutkimusprosessia. Tässä kehittämistyössä kaikki tutkimuksen vaiheet eivät toteudu, kuten palautemallin testaaminen käytännössä ja sen toimivuuden arviointi. Konstruktivinen tutkimus tunnetaan käytännönläheisenä lähestymistapana, jonka vuoksi se sopiikin oivallisesti tähän tutkimukseen, jonka päämääränä on tuottaa ”työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli” lisäämään opetuksen ja työelämän välistä yhteistyötä ja saamaan ajantasaista tietoa työelämästä opiskelijoidemme suoriutumisesta koulutus- ja oppisopimusjaksoilla. Konstruktivisen tutkimuksen perimmäisenä tarkoituksena on poistaa ja ratkaista ongelmia. Työelämälähtöistä yhteistyön palautemallia on tarkoitus arvioida ja kehittää käytön myötä, vaikka opinnäytetyö valmistuukin vuoden 2023 aikana.

### 3.3 Tutkimusaineiston hankinta

Aineistonkeruumenetelmänä käytetään monimenetelmällistä lähestymistapaa yhdistämällä laadullisia ja määrällisiä tutkimusmenetelmiä. Lotin (1994, 42) mukaan kvantitatiivisella tutkimuksella selvitetään miten moni, miten paljon, miten usein ja miten tärkeänä jotain asiaa pidetään. Tutkimus perustuu tarkkaan otantaan ja sen tulokset on mahdollista ilmoittaa prosentteina tai kappaleina. Kyselytutkimuksessa työelämän edustajilla on mahdollisuus antaa myös avoimia kommentteja. Niiden käsittelyssä käytetään kvalitatiivista tutkimusmenetelmää, joka vastaa kysymykseen miksi ja miten. Työelämän edustajien avoimilla kommentteilla ja teemahaastatteluiden tuloksilla pyritään saamaan esiin työelämän omia mielipiteitä, ajatuksia ja mahdollisia kehittämisideoita opetuksen sisällön parantamiseksi ja työelämälähtöisen palautemallin luomiseksi. Vapaiden kommenttien tulkitsemisella on mahdollista syventää kvantitatiivisia tutkimustuloksia. Tämän tutkimuksen aineistonkeruumenetelmät lukeutuvat primääriaineistoon. Tutkimusprosessi tunnetaan joustavana, jossa aineisto ohjaa tutkimusta ja sen toteuttamiseksi ei ole laadittu tarkkoja tulosten tulkintasääntöjä tai tarkkaa menettelyohjeistusta. Tutkimuksessa kuvataan prosessia ja perustellaan tehtyjä tulkintoja, jotta lukija voi tehdä tutkimuksen luotettavuudesta omia johtopäätöksiä. Tutkimusaineiston hankinnassa hyödynnetään menetelmätriangulaatiota. (Jyväskylän Yliopisto 2021; Kananen 2015, 34–38; Ojasalo ym. 2014, 104–105; Triangulaatio s.a.).

Erityispiirre laadulliselle tutkimusmenetelmälle on, että sillä ei pyritä löytämään totuutta tutkittavasta kohteesta, vaan pyritään muodostuneiden tulkintojen myötä huomaamaan asioita, jotka ovat välittömän havainnon tavoittamattomissa. Tutkimuksen tavoitteena on ratkaista tavoittamattomissa olevia arvioituksia, joihin luodaan johtolankoja kuvaamalla tutkimukseen osallistuneiden ihmisten käsityksiä ja kokemuksia. Alasuutarin (1994, 74–78) mukaan laadulliselle tutkimukselle luonteenomaista on kerätä aineistoa, joka tekee mahdollisimman monenlaiset tarkastelut mahdollisiksi. Aineistoa ei kerätä tietyissä tilanteissa, vaan aineisto koostuu dokumentoiduista tilanteista. Lomaketutkimuksen ja laadullisen tutkimuksen aineiston voi erottaa siitä, että lomakeaineisto koostuu ilmiötä koskevista mittaustuloksista ja laadullinen aineisto vastaavasti näytteistä. Laadullisessa tutkimuksessa tutkimuskohteesta korostuu kolme tärkeää näkökulmaa; konteksti, ilmiön intentio ja prosessi. Näkökulmiin

liittyen tutkija kuvaa tutkimustekstissä toimintaympäristön, ammatilliset yhteydet ja tutkimustilanteen, joihin tutkittava ilmiö liittyy. (Vilkkä 2015, 120–122.)

### 3.3.1 Kyselytutkimus

Tiedonhankinnassa kysely tunnetaan yhtenä yleisimpänä tiedonkeruumenetelmänä, jossa mittaaminen tapahtuu kyselylomakkeella. Kyselytutkimuksessa mittarit koostuvat erilaisista kysymyksistä tai väitteistä, joita tutkijat esittävät kyselytutkimukseen osallistujille. Kyselylomakkeen koostamista helpottaa, mitä enemmän tutkijalla on käytettävissä tutkimusalan teoretieto. Yksittäistä kysymystä tai väitettä tarkoitettaessa puhutaan osiosta, joka mittaa usein vain yhtä asiaa. Mittari on osioista koostuva kokonaisuus, joka mittaa useita ja toisiinsa liittyviä asioita. Mielenpidteiden, asenteiden ja arvojen mittaaminen ei ole yksinkertaista, sillä ne ovat usein moniulotteisia ja monimutkaisia mitattavia. Mittausvaiheeseen on syytä keskittyä kunnolla, sillä mikään analyysimenetelmä ei korjaa mittausvaiheessa tehtyjä virheitä ja tehdyt ratkaisut vaikuttavat syntyvien johtopäätösten luotettavuuteen ja tutkimuksen onnistumiseen. (KvantiMOTV 2003; Ojasalo ym. 2014, 121–126; Vehkalahti 2019, 11–23.)

Kysymysten asettelussa yhtenä pääsääntönä on, että asioita kysytään mahdollisimman tarkasti. Strukturoidussa kyselyssä kysymykset laaditaan huolellisesti, kysymykseen laaditaan valmiit vastausvaihtoehdot ja ne pyritään laatimaan mahdollisimman helposti ymmärrettäviksi, jotta ei tarvitse käyttää ohjailuvia esimerkkejä. Avoimia kysymyksiä kannattaa sisällyttää kyselyyn harkiten ja vain siinä tapauksessa, kun niiden käyttöön on perusteltu syy. Siinä tapauksessa, kun vastaajajoukon voidaan ajatella olevan aktiivisia vastaamaan ja ottamaan kantaa kyselytutkimukseen, niin avointen kysymysten käyttö on perusteltua. Strukturoidun kyselyn käyttö on suositeltavaa, kun tehdään mielipidemittauksia ja vastaajajoukko on laaja. Selvitettäessä samaan asiaan liittyviä tekijöitä pidetään kysymys patteristojen käyttöä hyödyllisenä ja samoihin asiakokonaisuuksiin liittyviä yksittäisiä seikkoja voidaan kysyä erikseen. Monivalintakysymyksiä laaditaan siinä tapauksessa, kun asioihin liittyviä ominaisuuksia ei ole tarkoitettu kysyttäväksi seikkaperäisesti. Strukturoitujen kysymysten vastausvaihtoehtojen tulee olla toisensa poissulkevia ja hyvin suunnitellun kyselyn analysointi on luotettavampaa, kun kyselyyn osallistujat tulkitsevat esitetyt kysymykset samoin. (Tietoarkisto s.a.)

### 3.3.2 Teemahaastattelu

Tähän opinnäytetyöhön haastattelumenetelmäksi valikoitui teemahaastattelu eli puolistrukturoitu haastattelu, joka on yleisimmin käytetty tutkimushaastattelun muoto. Tutkija poimii tutkimusongelmasta keskeiset teemat perustuen laadittuun viitekehykseen ja käsittelee haastattelussa aiheita ongelman ymmärtämiseksi. Haastattelu suoritetaan yleensä suullisena vuoropuheluna tutkijan ja tutkittavan välillä, joka on joustava sisällön ja kysymysten järjestyksen suhteen. Tutkimushaastattelut tehdään usein yksilöhaastatteluna, jossa pyritään selvittämään tutkittavan omakohtaisia kokemuksia ja saamaan tietoa mahdollisimman monipuolisesti tutkittavasta ongelmasta. Tutkijalla tulee olla ennakkokäsitys ongelmasta, jotta haastattelusuunnitelman ja teemahaastattelurungon laatiminen onnistuu. Puolistrukturoitua tutkimusaineistoa voidaan muuttaa tilastollisen analyysin edellyttämään muotoon. (Hirsjärvi ym. 2009, 210–211; Kananen 2015, 76–83; Vilka 2015, 123–124.)

Laadullista aineistoa on mahdollista kerätä myös sähköpostihaastattelulla, jossa vuorovaikutteisuus saavutetaan useammalla sähköpostikierroksella ja menetelmä soveltuu hyvin pitkäaikaistutkimukseen. Kun perinteiset haastattelukeinot ovat sopimattomat, niin verkkohaastattelut tarjoavat myös joustavan tavan aineiston keräämiseen Internetin kommunikaatiovälineillä tai puhelimen välityksellä. Haastattelujen ääripää on strukturoitu haastattelu, jossa kysymysjärjestys on tiukka ja kaikille esitetään samat kysymykset sekä avoin haastattelu, jossa ei voida esittää tarkkoja kysymyksiä ilmiön selvittämiseksi. Teemahaastattelu eli puolistrukturoitu haastattelu on syvähaastattelua rajoitumpi, jossa kysymykset on suunniteltu etukäteen. Teemahaastattelussa kysymysten esittämisjärjestys voi vaihdella, osan kysymyksistä voi jättää kysymättä ja haastattelun kuluessa on mahdollista esittää tilanteeseen soveltuvia vapaita tai tarkentavia kysymyksiä. (Hirsjärvi ym. 2009, 208; Kananen 2015, 81–87; Ojasalo ym. 2014, 108–109.)

### 3.4 Sisällönanalyysi

Tutkimuksen analyysivaiheessa tutkija pääsee ydinasioiden äärelle, missä hän aloittaa aineiston analyysin, tulkitsemisen ja johtopäätösten laatimisen. Laadullisessa tutkimuksessa analysoitavaa aineistoa on runsaasti ja haastatteluaineisto tulee litteroida, jotta aineiston tulkitseminen, luokittelu ja ryhmittely

on helpompaa. Haastatteluaineiston muuttaminen tekstimuotoon on työlästä ja aikaa vievää. Litteroinnilla voidaan lisätä tutkijan vuoropuhelua, josta on apua tutkimuksen tutkimusongelman tulkitsemisessä. Litteroinnissa on eri tarkkuus-tasoja, jossa tekstimuodon tarkkuus voi vaihdella sanatarkasta kirjoittamisesta yleismaalliseen kirjaamiseen. Tutkimuksen tavoite, analyysitapa ja välineet voivat mahdollistaa osittaisen litteroinnin, joka on mahdollista toteuttaa tutkimuksen teemojen mukaan. Litteroinnin aikana haastateltavien puhetta tai asioiden merkityksiä ei ole hyväksyttävää muuttaa tai muokata tutkijalle mieluisaan muotoon. Litteroinnin tarkkuudessa on kyse tutkimuksen luotettavuudesta. (Hirsjärvi ym. 2009, 221; Kananen 2015, 88–90; Vilkkä 2015, 137–138.)

Kerätty aineisto analysoidaan sisällönanalyysiä eli deduktiivista analyysia apuna käyttäen. Deduktiivista lähestymistapaa apuna käyttäen prosessissa edetään valmiiksi laaditun teoreettisen viitekehyksen kautta, joka etenee aineiston keräämiseen ja analysointiin työelämäkyselyn ja haastatteluiden avulla. Saadusta aineistosta pyritään selvittämään ja ymmärtämään esiintyviä merkityksiä, josta esiin tuodaan ilmaantuvia yhtäläisyyksiä ja eroja. Aineistoa kuvataan sanallisesti ja sisällönanalyysi soveltuu haastattelujen, nauhoitetun puheen, kyselytulosten ja kirjoitetun aineiston analysointiin. Aineisto on myös mahdollista muuttaa numeeriseen muotoon eli kvantifioida, joka mahdollistaa aineistossa esiintyvien asioiden laskemisen ja määrälliset tulokset. Tutkittavasta sisällöstä muodostetaan yleistävä ja tiivistetty kuvaus niin, että saadun materiaalin sisältö säilyy muuttumattomana. Sisällönanalyysi voidaan tehdä aineistolähtöisesti, teoriaohjaavasti tai teorialähtöisesti. (Leinonen 2018; Ojasalo ym. 2014, 136–140).

Tässä tutkimuksessa litteroituja haastatteluaineistoja analysoidaan järjestelmällisesti dokumenttianalyysiä apuna käyttäen. Selkeän kuvauksen ja loogisen päättelyn myötä on mahdollista tehdä luotettavia johtopäätöksiä työelämälähtöisestä yhteistyön palautemallista. Dokumenttianalyysin tavoitteena on myös määritellä mitä asioita työelämänedustajat arvostavat ja pitävät tärkeänä ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden ammatillisen kasvun kehittämisessä. Lisäksi selvitetään miksi ammatillista osaamista lisäävää ja monipuolista opetusta pidetään tärkeänä ennen työelämäjaksolle siirtymistä ja mitä tekijöitä

ammattillisen koulutuksen tulisi painottaa ravintola- ja catering-alan opetuksessa. Aineistolähtöisessä sisällönanalyysissä tutkittavien kuvaukset pelkistetään sekä puretaan pienemmiksi yksiköiksi, josta kerätään oleelliset havainnot abstrahoimalla ja ne esitetään tiivistettynä. Teoria muodostetaan analyysivaiheessa ja saatuja tuloksia on mahdollista soveltaa alkuperäisaineistoon. Deduktiivisen päättelyn avulla tehtyjä johtopäätöksiä vertaillaan alkuperäisaineistoon. (Ojasalo ym. 2014, 138–142).

Hyvä haastatteluaineisto sisällönanalyysiä käytettäessä on monipuolinen ja se sisältää monitahoisia kuvauksia tutkittavasta ongelmasta. Lisäksi se on informatiivinen ja sisältää erilaisia näkökulmia, joita tarkastellaan kriittisesti. Aineiston keräämiseksi on suositeltu avointa ohjaamatonta video haastattelua. Tutkijana valitsin teemahaastattelun, koska puolistrukturoitu haastattelu on hieman rajatumpi ja turvallisempi haastattelu keino kokemattomalle haastattelijalle. Joustava ja avoin haastattelu edistää saamaan vastaajilta avoimia ja syvällisiä ajatuksia tutkittavasta ilmiöstä. On suotavaa, että haastateltavat tulevat mahdollisimman erilaisista taustoista, koska monipuolinen asiantuntijuus mahdollistaa saamaan riittävän laajoja vastauksia haastatteluaineistoon. Empiirisessä tutkimuksessa haastatteluaineistosta saaduista tuloksista esitetään käsitteet, aineistoa kuvaavat teemat ja luokittelujen pohjalta syntyneet käsitteet. Tutkijan tulisi pyrkiä johtopäätöksissään ymmärtämään tutkittavia heidän omista näkökulmistaan. (Ojasalo ym. 2014, 137–140; Vilkkä 2015, 163–175.)

#### **4 TYÖELÄMÄSSÄ OPPIMINEN**

Ammatillisessa koulutuksessa opiskelevat opiskelijat hankkivat osaamista oppilaitosympäristön lisäksi aidoissa työelämäntilanteissa alan työpaikoilla. Osa opiskelijoista opiskelee oppisopimuksella, koulutussopimuksella ja oppilaitosympäristössä tai joustavasti näitä kaikkia yhdistelemällä. Työpaikalla tapahtuva oppiminen suunnitellaan huolellisesti etukäteen opiskelijoiden henkilökohtaisessa osaamisen kehittämissuunnitelmassa ja työtehtävät määräytyvät ravintola- ja catering-alan opiskelijoilla suoritettavan tutkinnon osan mukaan.

## OPPISOPIMUKSEN JA KOULUTUSSOPIMUKSEN TOIMINTAMALLIT



OPETUS- JA KULTTUURIMINISTERIÖ  
UNDERVISNINGSG- OCH KULTURMINISTERIET

Kuva 3. Oppisopimuksen ja koulutussopimuksen toimintamallit (Opetus- ja kulttuuriministeriö s.a.)

Kuvassa 3 kuvataan selkeämmin, ketkä osallistuvat henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman, koulutussopimuksen ja oppisopimuksen laatimiseen. Lisäksi siitä selviää, kuinka oppi- ja koulutussopimus velvoittaa työpaikkoja ja opiskelijaa sekä muut huomioitavat asiat.

### 4.1 Työelämälähtöisyys

Oppilaitosten ja työelämän on tärkeää tehdä keskenään aktiivisesti yhteistyötä, jotta ammatillisten opiskelijoiden opetus olisi mahdollisimman työelämäperusteista ja vastaisi parhaansa mukaan työelämän odotuksia ja vaatimuksia. Yhteistyöllä opiskelijoiden, oppilaitoksen ja työelämäosaajien kanssa voidaan selvittää kaikkien kolmen osapuolen tarpeita, minkä myötä he voivat tarjota toisilleen erilaisia yhteistyömahdollisuuksia, tietoa ja ammatillisen kehittymisen hetkiä. Työelämälähtöistä oppimista voidaan toteuttaa koulutus- ja oppisopimuksilla erilaisissa oppimisympäristöissä ja muuttuvissa työelämäntilanteissa. Opiskeluajana syntyneet työelämäverkostot helpottavat valmistumisen jälkeen työllistymisessä ja työelämään sijoittumisessa sekä ammatillinen osaaminen monipuolistuu, joka voi samalla vahvistaa opiskelijoiden itsevarmuutta. (Pylväs 2018, 54–59.)



## 4.2 Työelämälähtöisyyttä tukevat opetusmenetelmät

Yksi tärkeimmistä oppimisstrategioista on kokemalla ja tekemällä oppiminen, jossa opettajan tehtävänä on huolehtia motivoivan toiminnan kehittämisestä ja toteuttamisesta oppilaitoksessa toteutuviissa opetustilanteissa. Opettaja- ja teoriajohtoista luokkaopetusta ei enää pidetä edistyksellisenä ja innovatiivisena menetelmänä oppimisen edistämiseksi. Työpainotteinen oppiminen ja työvaltaiset menetelmät motivoivat monia opiskelijoita perinteistä luokkahuoneopetusta enemmän ja ne ovat mieluisia vaihtoehtoja osaamisen saavuttamisessa monille nuorille. Rahoituksen muuttuminen on muovannut koulutusten järjestäjien resursseja, joka on edesauttanut opiskeluprosessien monimuotoistumista ja työssäoppimisen lisääntymistä suunnitellun henkilökohtaisen opintopolun aikana. (Opetushallitus 2023).

Opiskelijat kehittävät työelämäjaksoilla osaamistaan ohjatusti erilaisissa käytännön työtehtävissä ja onkin hyvin merkityksellistä ammatillisen kasvun kannalta, että kaikki opiskelijat voivat kokea itsensä hyväksytyksi, oppiminen vastaa suunnitelmia ja heidän persoonallisuuksiensa arvostetaan. Opetushenkilöstön olisi tärkeää hahmottaa ja tunnistaa työelämän tarpeita, jotta ne saataisiin sisällytettyä joustavasti oppilaitosopetukseen. Integratiivisen pedagogiikan mallissa oppilaitosten opettajat tekevät yhteistyötä työpaikkojen kanssa, mikä mahdollistaa opetuksen ja ohjauksen suunnittelun tuottamaan miellyttäviä ja motivaatiota lisääviä oppimiskokemuksia. Sujuvalla ja luotettavalla tavalla yhdistetty käytännön ja teorian opettaminen vahvistavat toisiaan, ja niiden vuorovaikutuksessa uusia ongelmia kohdatessa tarvittava itsesäätelytieto pääsee kehittymään. (Kuivalahti & Hakala 2014, 16–20; Opetushallitus 2023).

## 4.3 Ammatillinen kehittyminen ja kasvu työelämässä

Työelämätilanteissa oppiminen on yksi merkittävimmistä ammatillisen koulutuksen työelämäyhteistyömuodoista. Työssäoppimisjaksot voidaan toteuttaa eripituisina ajanjaksoina, joiden aikana olennaista on, että oppimisen tavoitteet täyttyvät ja oppiminen on mahdollisimman monipuolista. Oppimista työelämässä ja oppilaitosympäristössä ei pidetä kovinkaan erilaisena, vaikkakin ne mahdollistavat toisistaan poiketen erilaisia oppimistilanteita. Ravintola- ja catering-alan työpaikoilla valmistettavat tarjottavat ja palvelu suunnataan aina

maksaville asiakkaille, jossa opiskelijoiden oppimista ohjaavat työpaikkaohjaajat ja muut työyhteisön jäsenet työtehtäviä vaikeuttamalla opiskelijoiden osaamisen lisääntyessä. Työelämäjaksojen aikana opiskelijoilla on mahdollista omaksua ja oppia ammatillisia- ja yhteistyötaitoja, työelämässä vallitsevia toimintatapoja sekä tekijöitä, joita työyhteisöissä arvostetaan tai paheksutaan. Opiskelijat vaihtavat työssäoppimispaikkoja henkilökohtaisen osaamisen kehittämissuunnitelman mukaisesti, jotta jokainen voi saavuttaa tarvittavan ammatillisen osaamisen. (Kuivalahti & Hakala 2014, 16–17; Majuri 2009, 93–94.)

#### **4.4 Ravintola-ala ja nykytila**

Koronavirus vaikutti oleellisesti ravintola-alaan, joka kärsi COVID-19 pandemian vaikutuksista ympäri maailman. Aukiolojen rajoitukset ja erilaiset sulkutoimet johtivat valtaviin taloudellisiin menetyksiin yrityksissä ja työllisyys laski palvelualoilla merkittävästi. Toimintaympäristön muutokset, vähentyneet työtunnit ja tarjoilu-aikojen supistaminen johtivat ravintola-alan työntekijöiden uudelleen koulutukseen, joka ilmenee tällä hetkellä työntekijä pulana ravintola- ja catering-alalla. Useat palvelualan yritykset sopeuttivat toimintaansa rajoitusaikoina tarjoamalla asiakkailleen noutopalvelua, ulosmyyntiä ja ruokalähetyksiä. Toiminnan kehittäminen synnytti uusia liiketoimintamalleja, jotka näkyvät edelleenkin lisäpalveluna useiden palvelualan yritysten toiminnassa. (Jähi ym. 2023; Korhonen & Virolainen 2020).

#### **4.5 Tulevaisuuden näkymät ravintola- ja catering-alalla**

Kuluttajien ruokailutottumukset ovat muuttuneet merkittävästi viimeisen vuosikymmenen aikana ja muutos ei saanut alkua pelkästään koronapandemian aiheuttamista rajoituksista. Kuluttajien arki on muuttunut kiireisemmäksi, jonka vuoksi nopeilla ratkaisuilla, take away- annoksilla ja toisten valmistamilla ruoilla pyritään tasapainottamaan ihmisten kiireistä elämänrytmiä. Tällä vuosituhannella suomalaista ruokakulttuuria on rikastanut kansainvälistyminen, joka näkyy ravintola- ja kahvilakulttuurissa etnisten makujen lisääntymisenä, kansainvälisten ruokatuotteiden monipuolisena tarjontana ja kuluttajien lisääntyneenä kiinnostumisena kokeilemaan uusia makuelämyksiä. Kuluttajat arvostavat ja ovat kiinnostuneempia myös luomu- ja lähiruoasta, joka mahdollisesti osoittaa tulevaisuuden kulutuksen suuntaa. Ravintola-alan tulevaisuutta var-

jostaa vuosi sitten alkanut Ukrainan sota, joka on heikentänyt kuluttajien ostovoimaa kallistuneiden raaka-aineiden ja ruoan hinnan nousun vuoksi. Kuluttajien kulutuksen supistumiseen vaikuttavat myös merkittävästi globaalien raaka-aineiden ja energiahintojen nousu sekä sodan kesto. Työvoimahaasteet näkyvät monen ravintola- ja catering-alan yrityksen arjessa, jota varjostavat mm. epäsäännölliset työajat, työolojen epäkohdat ja palkkaus. (Atria 2022; Autio 2019, 220–222; Jähi ym. 2023; Kostiainen 2022).

#### **4.6 Osaamisvaatimukset ja osaamisen kehittäminen**

Tulevaisuuden osaamistarpeita arvioitaessa esiin nousevat erityisesti kestävä kehityksen tunteminen ja asiakaslähtöisten palveluiden kehittämisosaaminen palvelusektorilla. Työelämän kannalta tärkeänä osaamisena pidetään johtamistaitoja ja oman osaamisen kehittämistä. Ravintola- ja catering-alalla merkittävänä menestymiseen vaikuttavana tekijänä nähdään työntekijöiden digitaaliset valmiudet ja tieto- ja viestintätekniiikan hallitseminen, joiden avulla voidaan parantaa ja lisätä talouden hallintaa. Ravintola- alan perustaidot ja tulevaisuuden osaamisvaatimukset muodostuvat asiakaspalvelusta, työn suunnittelusta ja organisoinnista sekä ruoanvalmistuksen- ja esillelaiton, organisoinnin, leivonnan ja erilaisten juomien valmistuksen hallinnasta. Merkittäviä taitoja palvelualan yrityksille ovat henkilökunnan kielitaito ja monikulttuurisuustaidot. Keskeisimpinä taitoina työelämän murroksessa selviytymiseksi on korostettu ongelmanratkaisutaitoja, luovuutta, tiedon arviointitaitoja ja vuorovaikutus-, viestintä- ja kommunikointitaitoja. Ravintola-alan työntekijöiden olisi hyvä opetella lisäksi toimimaan muuttuvissa toimintaympäristöissä ja kehittämään markkinointi- ja myyntiosaamista. (Opetushallitus 2019, 28–34; Taipale-Lehto 2012, 16–17).

#### **4.7 Ammatillisen koulutuksen merkitys ja työelämän vaatimukset**

Ammatillisen koulutuksen hankkimista pidetään tärkeänä, koska se auttaa kehittämään ammatillista pätevyyttä, parantaa työnhakutilanteessa työllistymistä ja työnantajat arvostavat hakijoiden hankkimaa alan ammatillista koulutusta. Työelämä odottaa työntekijöiltä ravintola- ja catering-alan laaja-alaista tuntemusta, taitoa hyödyntää erilaisia työskentelytekniikoita, tietää uusimmat alan suuntauokset, ravitsemukselliset asiat ja taitoa toimia muuttuvissa tilanteissa. Ammattiopisto Samiedu koordinoi kehittämishanketta, jonka avulla pyritään

löytämään osaavaa työvoimaa Savonlinnan alueelle ja lisäksi hankkeen avulla tarjotaan maksutonta koulutusta mm. ravintola- ja catering-alalle suuntaaville opiskelijoille. Tarkoituksena on saavuttaa työvoimaa ja opiskelijoita kotimaasta ja ulkomailta sekä auttaa muualta tulevia työntekijöitä pääsemään mukaan erilaisiin työyhteisöihin Savonlinnan alueella. (Ammattiopisto Samiedu 2023b).

## **5 AMMATILLINEN PEDAGOGIIKKA**

Ammatillisessa opetuksessa ja sen toteuttamisessa huomioidaan tutkinnon perusteet, joka sisältää myös erilaisten tekniikoiden opettamista ja teorioiden välittämistä opiskelijoille. Opetuksen tavoitteena on uudistaa ammatillista toimintaa ja mahdollistaa opiskelijoille erilaisia oppimistilanteita, jotka edistävät ammatillisen kasvun muodostumista ja kehittymistä. Käytännössä ja teoriassa ammatillinen pedagogiikka yhdistää ammatillisen toiminnan, opettamisen ja oppimisen, jota opettajat johtavat taidokkaasti, huolehtivat kasvuun ja oppimiseen vaikuttavista tekijöistä sekä suunnittelevat toteutuksen laaja-alaisesti. Ammatillisessa koulutuksessa osaamisperusteisuus korostaa osaamisen arviointia, osaamisen näkyväksi tekemistä ja osaamisvajeen tunnistamista, jossa ammatillinen opettaja toimii pedagogiikan osaajana. Nykyään kouluopetuksen tavoitteena ei ole aikaisempien tietojen toistaminen vaan uusien oivallusten ja aktiivisen toiminnan synnyttäminen. (Karjalainen & Sutinen 2014; Lonka 2015, 202).

### **5.1 Pedagogiset lähestymistavat**

Pedagogisten lähestymistapojen valintaan vaikuttavat opettajan käsitys hyödyntää erilaisia ihmis-, tieto- ja oppimiskäsityksiä, joiden kautta hän voi koota erilaisia opiskelijälähtöisiä ja oppimistilanteeseen sopivia työskentelytapoja. Opettajan suunnittelutyön ohessa tarkastellaan, millaisten opetusmenetelmien ja toimintatapojen avulla oppimistilanteissa on luontevaa edetä, jotta ne palvelevat suunnitellusti opettajaa ja opiskelijoita. Opettajia suositellaan käyttämään sellaisia pedagogisia lähestymistapoja, joiden avulla opiskelijoilla on mahdollista kohdata aidon työelämän haasteita opintojen alkutaipaleella, koska oppiminen on tilannesidonnaista ja sitä tapahtuu aidoissa käytännön tilanteissa. Ammatillinen opettaja on moniammatillinen toimija, sillä hän ohjaa opiskelijoita, toimii pedagogisena asiantuntijana, hänen työssään korostuu työelämäläh-

töisyys sekä samalla hän on eettinen toimija ja merkittävä vaikuttaja yhteiskunnassamme. (Tampereen yliopisto & Tampereen ammattikorkeakoulu 2021; Tynjälä & Collin 2000).

Käytännönopetuksessa ei ole täysin mahdollista noudattaa tarkkaa järjestyksen mallia, sillä opettaja ei voi etukäteen tietää millaisia esteitä hän kohtaa opiskelijoiden kanssa opetuspäivän aikana. Vuorisen (1993, 7) mukaan “opettaja voi kehittää itselleen hyvän suunnistajan valmiudet ja herkän intuition, jotta hän selviää ryhmänsä kanssa maastosta kuin maastosta”. Opetusmenetelmiä valitessa opettajan on tärkeää miettiä opetettavaa asiakokonaisuutta, tavoitteita, resursseja, opiskelijoiden kehitystasoa ja opettajan omia taitoja, jotta opetuksen edellytykset täyttyvät toivotulla tavalla. Opetusmenetelmät ovat vuorovaikutusmalleja, joiden avulla edistetään uuden oppimista. (Vuorinen 1993, 7, 68–69). Longan (2015, 6) mukaan ihminen ei voi oppia uutta, jos hän ei opi myös luopumaan vanhasta painolastista, joka tukkii tietä.

### **5.1.1 Projektioppiminen**

Projektioppiminen nähdään yhteistoiminnallisena oppimisena, jota voidaan käyttää monissa opiskelun vaiheissa ja ryhmä voi olla kooltaan parista opiskelijasta kokonaiseen luokkaan. Projektioppimisella voidaan löytää uusia näkökulmia tutkivan ja ongelmakeskeisen oppimisen kautta, joka lisäksi mahdollistaa yhteistoimintaa ja ryhmän välistä ajatusten vaihtoa, keskustelua ja johtopäätösten laatimista. Tässä pedagogisessa mallissa ryhmältä vaaditaan huolellista organisointia, suunnitelmallisuutta, keskustelemista, koska yhteistyöllä pyritään löytämään vastauksia syntyneisiin kysymyksiin ja projektin onnistuminen on pääosin opiskelijoiden vastuulla. Opettaja tukee, ohjeistaa ja kannustaa opiskelijoita projektin toteutuksessa, jossa samalla kehittyvät kriittinen ajattelu ja saadun tiedon arvioiminen. (Lehto 2009, 98–100; StarT 2022).

### **5.1.2 Käänteinen opetus eli Flipped classroom**

Käänteinen opetus tunnetaan monimuoto-opetuksena, joka vaatii opiskelijoilta itseohjautuvuutta, itsensä johtamista ja toimeliasta opiskeluotetta. Opiskelijat tarvitsevat näitä taitoja myös työelämäjaksoilla ja työelämässä, minkä vuoksi käänteinen opetus aktivoi opiskelijoita positiivisesti. Tässä pedagogisessa

mallissa opiskelijat perehtyvät ennen lähiopetusta opetuksen sisältöön videoiden, ennakkotehtävän tai jonkin muun tallenteen avulla. Käänteisessä opetuksessa korostetaan yhteistä aikaa, jota vapautuu ennakkoon perehtymisen ansiosta vuorovaikutteiselle ja sosiaaliselle oppimiselle opettajan ja opiskelijoiden kesken, sekä opitun soveltamiseen ja tietojen syventämiseen. Opetusmenetelmää toteutetaan opettajan vastuun alaisena, se käynnistyy opettajan ohjeiden mukaisesti ja siinä toteutetaan yhteistoiminnallista oppimista. (Vaasan yliopisto 2022; Suomen kansanopistoyhdistys s.a.).

### **5.1.3 Ongelmalähtöinen eli ongelmaperustainen oppiminen (PBL)**

Problem Based Learning eli ongelmakeskeistä oppimista pidetään aktiivisen oppimisen menetelmänä, joka soveltuu hyvin myös toisen asteen koulutukseen. Menetelmässä opiskelijoiden oppiminen keskittyy oikean työelämän pulmien ja haasteiden ratkomiseen, joka on käytännönläheistä ja monille mielekästä opiskelua. Ongelmaperustainen oppiminen tapahtuu pienissä ryhmissä, jossa opiskelu toteutetaan avoimia kysymyksiä asettamalla ja opettaja toimii opetuksen ohjaajana antamatta suoria vastauksia opiskelijoille sekä tiedostaen heidän sen hetkisen tietämyksen tason. Menetelmällä voidaan kehittää mm. opiskelijoiden itseohjautuvuutta, työelämävalmiuksia, oppimiseen liittyviä asenteita, ongelmanratkaisutaitoja, kokonaisuuden ymmärtämistä ja oman oppimisen suunnittelua. (Salovaara 2004; Nikkarinen & Hoppu 1994).

### **5.1.4 Yhteistoiminnallinen oppiminen**

Tämä pedagoginen malli on oppimista, jossa oppilaat työskentelevät ryhmänä yhteisen tavoitteen saavuttamiseksi. Yhteistoiminnallinen ryhmätyö velvoittaa jokaisen ryhmän jäsenen, sillä jokainen sitoutuu siihen omalla työpanoksella, jossa he kantavat vastuuta onnistuneesta lopputuloksesta ja oppivat samat asiat. Yhteistoiminnallisessa oppimisessä ei suoriteta työnjakoa jäsenten välillä, vaan keskiössä on yhdessä tekeminen ja jokaisella on mahdollisuus vaikuttaa tietämyksellään vuorovaikutteisesti tavoitteiden saavuttamiseen. Mallin tavoitteena on lisätä opiskelijoiden aktiivisuutta, yhteistyön, sosiaalisten-, vuorovaikutus- ja ongelmanratkaisutaitojen ja asenteiden kehittämistä sekä parantaa opiskelijoiden itsetuntoa ja motivaatiota. (Kupias 2001, 128–131).

## 5.2 Opiskelijoiden heterogeenisuus ja opiskelunvalmiudet

Opetuksen tavoitteiden saavuttamiseksi ja kehittämiseksi tieto opiskelijoiden heterogeenisyydestä sekä heidän muiden ongelmien syvyydestä on ensiarvoisen tärkeää opetushenkilöstölle. Osalla opiskelijoista on taustalla opittuja asioita aiemmista opinnoista ja erilaisia kokemuksia aidoista työelämän tilanteista, minkä vuoksi he voivat olla valmiita vastuulliseen ja itsenäiseen työskentelyyn, kun taas osalle opiskelijoista itsenäisten opiskelutapojen omaksuminen saattaa tuottaa ongelmia mm. vieraan kulttuurin tai erilaisten oppimisvaikeuksien vuoksi. Osa opiskelijoista karttaa muutoksia kaikin keinoin ja ovat hyvin varautuneita, kun taas toiset ovat innostuneita kaikesta uudesta ja ottavat pelottomasti kontaktia uusiin ihmisiin ja tilanteisiin. Opiskelijoiden kokemia ongelmatilanteita on mahdollista ehkäistä opiskelijaryhmän tuen avulla ja opettajien aktiivisella ohjauksella, sillä keskeinen avain nuorten ohjauksessa on heidän kokonaisvaltainen huomioon ottaminen. On oleellista tarkastella nuorten elämää kokonaisuutena, koska heidän elämänsä eri alueet vaikuttavat oleellisesti toisiinsa ja voivat näin hankaloittaa selviytymään käytännön asioista ja opinnoista. (Lonka 2015, 142; Puukari, Lappalainen & Kuorelahti 2017, 129).

## 5.3 Persoonallisuus, motivaatio ja tunteet oppimisen vaikuttajina

Oppimaan oppimisen olennaisena ehtona pidetään monipuolista, hyvántah- toista ja inspiroivassa vuorovaikutuksessa tapahtuvaa toimintaa. Ennen koulu- maailmassa pidettiin tärkeänä sisältöjen oppimista, minkä vuoksi opiskelijo- den tunteilla ei ollut niinkään merkitystä ja niihin ei kiinnitetty huomiota. Nyky- ään ollaan kiinnostuneita opiskelijoiden innostuneisuuden lisäämisestä ja pel- kän ahdistuksen asemesta pyritään selvittämään positiivisia tunteita ja niiden vaikutusta oppimiseen. Oppiminen ja uusien asioiden kokeileminen on turval- lista, kun opettajat tiedostavat, että hyvällä suorituksella on positiiviset seu- raukset ja epäonnistuneen suorituksen kanssa pystytään elämään. Positiivi- sessa mielentilassa on yleensä helpompi käsitellä tietoa ja ratkaista ongelmia, kuin negatiivisella mielialalla. Jos opiskelijat elävät jatkuvassa epävarmuu- dessa, jossa asioiden syyt ja seuraukset ovat arvaamattomia ja mielivaltaisia, tulevat he väistämättä reagoimaan psyykkisesti tai jollakin muulla tavalla. (Aa- vasto ym. 2012, 41–42; Lonka 2015, 132–136; Rauste-von Wright ym. 2003, 12).

Koulutuksella tähdätään siihen, että koulutettavissa tapahtuisi kulloistenkin tavoitteiden mukaista oppimista yli sen, mitä kukin oppii arkiympäristössään. Oppimisen kannalta erityisen suotuisa aktiivinen tunne on kiinnostus, joka herättää opiskelijoiden uteliaisuuden ja saa heidät aktiivisesti hakemaan ja luomaan uutta tietoa. Oivalluksen ilo tulee esiin usein silloin, kun keskitytään uusiin ongelmiin, joihin ei ole olemassa rutiininomaista ratkaisua. Persoonallisuudella, aikaisemmillä kokemuksilla, elämäkokemuksilla, uskomuksilla ja oppimisen tarpeilla koetaan olevan vaikutusta opiskelijoiden oppimiseen. Hyvät sosioemotionaaliset taidot omaava opettaja ei tarjoa opiskelijoille valmiita vastauksia, vaan opiskelija saa itse ratkaista omat kysymykset, joka lisää oppilaan hyvinvointia ja uskoa siihen, että hän on kykenevä selviämään monista asioista ilman aikuisten apua. Oppilaiden mielestä parhaat opettajat ovat sellaisia, jotka opettavat tehokkaasti ja pitävät järjestystä yllä, mutta ovat samalla helposti lähestyttäviä ja lämpimiä. (Lonka 2015, 138–152; Rauste-von Wright, von Wright & Soini 2003, 17).

## **6 TUTKIMUKSEN SUORITTAMINEN JA TULOKSET**

Tämä opinnäytetyön suunnittelu ja kokoaminen alkoivat tammikuun lopussa 2023, jolloin työn aihe hyväksyttiin ja opinnäytetyön sopimus allekirjoitettiin. Kevään aikana työn taustoja selvitettiin ja etsittiin mahdollisia aikaisempia tutkimuksia. Tässä yhteydessä tapahtui myös teoreettisen viitekehyksen kokoaminen ja sen soveltuvuuden arviointi tähän tutkimukseen. Tutkijalle avautui samalla tutkimuksen perusta, perehtymällä erilaisiin tutkimusmenetelmiin ja strategioihin. Kehittämistyön tutkimusmenetelmiksi valikoituivat kaksi erilaista tutkimusmenetelmää, koska niiden yhdistämisellä mahdollistettiin monipuolisen aineiston kerääminen. Kyselyn ja teemahaastatteluiden avulla on mahdollista kerätä tutkimukselle määrällistä ja laadullista tietoa. Valitut menetelmät tukevat tehokkaasti toisiaan.

### **6.1 Kyselytutkimus ravintola-alan toimijoille**

Opinnäytetyön tutkimusprosessi eteni vaiheittain, jossa kyselytutkimus toteutettiin ensimmäisessä vaiheessa. Strukturoidulla kyselyllä lähdettiin keräämään työnantajien ja työpaikkaohjaajien näkemyksiä, mitä monipuolinen opetus tarkoittaa ja mitkä tekijät ovat opetuksen vahvuuksia ja haasteita sekä mitä



asioita he mahdollisesti korostaisivat opetuksessa ja sen toteuttamisessa. Kyselylomakkeen suunnitteleminen ja kysymysten muodostaminen vaativat melkoista tarkkuutta, että niistä saatiin mahdollisimman selkeitä, ymmärrettäviä ja yksiselitteisiä. Tarkkuudella, oikealla sijoittamisella ja täsmällisyydellä on mahdollista välttyä mahdollisilta virheiltä, väärinymmärryksiltä ja turhautumiselta.

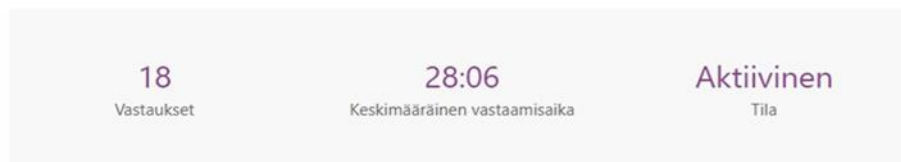
Tavoitteena oli muodostaa oleellisia kysymyksiä, mitkä liittyivät ainoastaan tutkimuksen aiheeseen. Ennen kyselyn lähettämistä suoritettiin koetestaus, jolla varmistuttiin kysymysten helppolukuisuudesta ja siitä, että ne olivat riittävän selkeitä ymmärtää ilman väärinkäsityksiä. Testiryhmässä oli kolme ihmistä, jotka toimivat testaaajina ja vastasivat kysymyksiin. Tulosten yhteenvedon ja vastaajien palautteen pohjalta muokkasin kyselyn lopulliseen muotoonsa ja varmistuin kysymysten ymmärrettävyydestä ja kyselyn toimivuudesta. Työelämäkyselyssä esitetyt kysymykset perustuivat teoreettiseen viitekehykseen ja suunniteltiin vastaamaan tutkimuskysymyksiin.

Itä-Savon Koulutuskuntayhtymän jäsenkunnissa (Savonlinna, Rantasalmi, Enonkoski, Sulkava, Parikkala ja Kitee) sijaitseville ravintola- ja catering-alan yrityksille lähetettiin sähköinen kyselylomake (30 kpl), jonka tarkoituksena oli kerätä tietoa työelämän näkökulmista ja saada heidän ajatuksistaan laajempaa kuvaa Opetusravintola Paviljongin ravintola- ja catering-alan opetuksen onnistumisesta ja mahdollisista toivomuksista sisällön suhteen. Ennen kyselyn lähettämistä olin jokaiseen työelämänedustajaan henkilökohtaisesti puhelimitse yhteydessä, missä kerroin yksityiskohtaisemmin kyselytutkimuksen taustoista ja tavoitteesta saada ammatillinen koulutus vastaamaan enemmän työelämän tarpeita. Puhelinkeskusteluiden tavoitteena oli lisätä osallistujien tietämystä kyselyn tärkeydestä. Lisäksi yhteiset keskustelut vahvistivat työelämän edustajien luottamusta ja antoivat motivaatiota osallistua kyselytutkimukseen.

Microsoft Forms- kyselyn linkki ja infokirje lähetettiin työelämänedustajille sähköpostilla elokuun lopussa 2023, ja heillä oli vastausaika keskimäärin neljä viikkoa. Strukturoituun kyselyyn oli mahdollista vastata anonyymisti ja siinä oli 14 osiota, jotka koostuivat monivalinta- ja avoimista kysymyksistä. Viimeisellä viikolla ennen vastausajan päättymistä työelämänedustajat saivat sähköpostin

välityksellä muistutusviestin, jolla halusin muistuttaa kyselyn olemassaolosta parantaakseni lopullista vastausprosenttia.

Kysely työelämäedustajille ravintola- ja catering-alalla

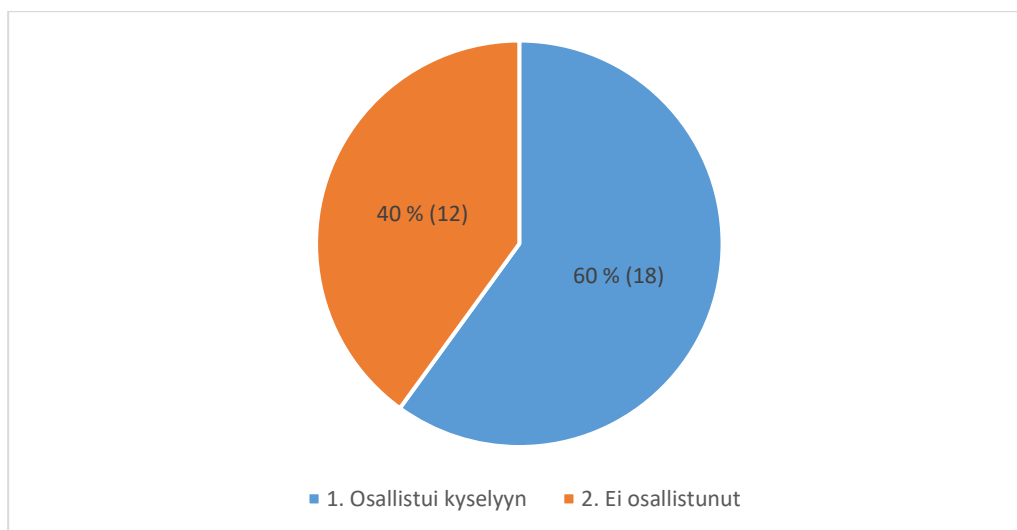


Kuva 4. Kyselyyn vastanneiden henkilömäärä ja keskimääräinen vastaamisaika

Kuvasta 4 voi todeta työelämän edustajien osallistujamäärän ja heidän keskimääräisen vastaamisaikansa lähetettyyn kyselyyn. He käyttivät vastausten antamiseen huomattavasti enemmän aikaa, kun uskalsin ajatella. Avoimista kysymyksistä vain osa oli pakollisia, joka mahdollisti nopean osallistumisen kyselyyn. Tutkimuksen löydösten kannalta on mahtavaa huomata, että vastaajat olivat valmiita käyttämään keskimääräistä enemmän aikaa vapaaehtoisin avoimiin kysymyksiin. Työelämälle suunnattuun kyselyyn osallistuvat yritykset valikoituivat sen mukaan, joissa opiskelijamme ovat olleet viime vuosina koulutus- ja oppisopimusjaksoilla. Työelämälähtöistä kyselyä olisi ollut turha lähettää yrityksiin, joissa ei ole konkreettista kokemusta opiskelijoidemme ohjaamisesta. Kyselyllä saavutetut tulokset tarkensivat teemahaastattelun kysymykset lopulliseen muotoonsa. Kyselyn kysymyksiin osallistujilla oli mahdollista antaa yksi vastausvaihtoehto.

### **Osallistuneet yritykset**

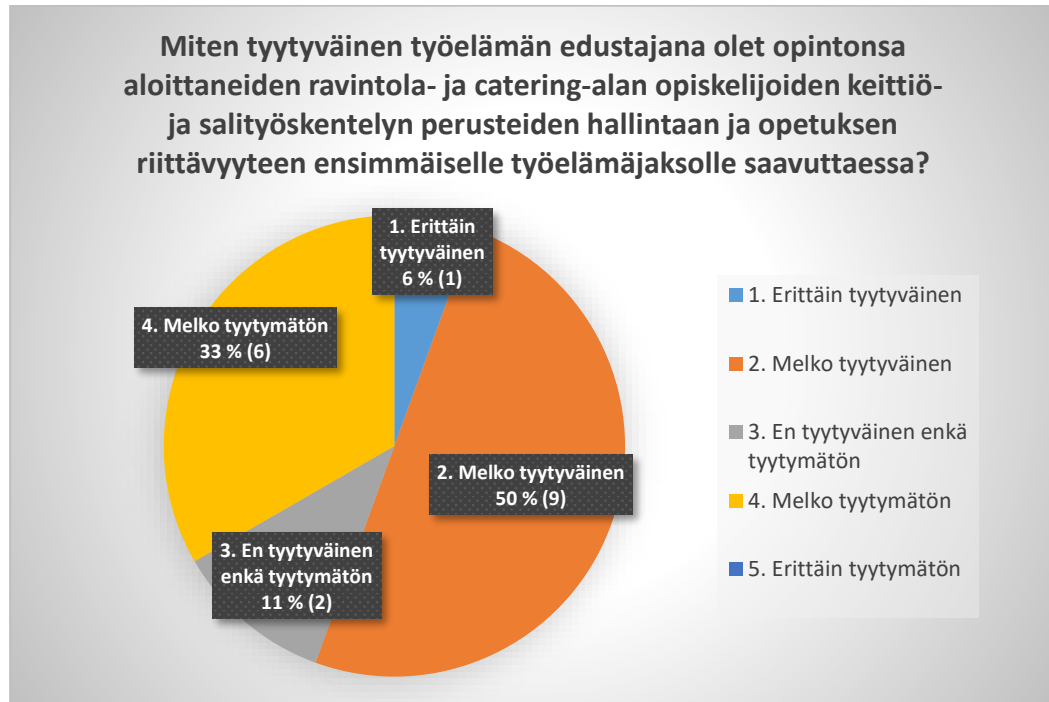
Kyselyn ensimmäisessä osiossa yrityksillä oli mahdollisuus valita, että vastaavatko he kyselyyn anonymisti. Yrityksistä 15 eli 83,4 % ilmoitti yrityksensä nimen vastaamisen yhteydessä. Kyselyiden tulokset käsitellään luottamuksellisesti ja yritysten nimet jäävät ainoastaan tutkimuksen tekijän tietoisuuteen.



Kuva 5. Kyselytutkimukseen vastanneet (n= 30) työelämän edustajat

Kuvasta 5 voidaan havaita vastanneiden yritysten määrä, joista 60 % osallistui kyselyyn. Lähikuntien yritykset jakautuivat kuuteen ryhmään, joista À la carte ravintoloita oli 7 kpl, lounasravintoloita 8 kpl, huoltamoita 3 kpl, pizzeriaita 2 kpl, pikaruokaravintoloita 3 kpl, suurtalouskeittiöitä 3 kpl ja hotelli-ravintoloita 4 kpl. Tutkimukseen valittiin tarkoituksella hyvin erilaisella toiminta-ajatuksella toimivia ruokailuympäristöjä, kuten À la carte- ja lounasravintoloita sekä suurkeittiöitä. Niiden liikeideat eroavat toisistaan ja osassa asiakkaat voivat tilata syötävät ja juotavat ennakkoon laaditusta menusta, tilattavat tuotteet hinnoitellaan erikseen, asiakaspalvelu on henkilökohtaisempaa ja asiakkaiden miellymykset huomioidaan tilaushetkellä. Lisäksi ruoka voidaan valmistaa suurina määrinä tai lautasannoksina ja hinnoittelussa sekä tarjoilutavoissa voi olla suuriakin eroja.

## Opiskelijoiden perusteiden hallinta ja opetuksen riittävyys



Kuva 6. Työelämän edustajien tyytyväisyyden jakautuminen (n=18) ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden perusteiden hallintaan ja opetuksen riittävyyteen ensimmäisen työelämäjaksoson alkaessa

Kuvasta 6 on mahdollista huomata, että vastaajista 50 % koki olevansa melko tyytyväisiä ja 6 % erittäin tyytyväisiä opintonsa aloittaneiden ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden keittiö- ja salityöskentelyn perusteiden hallintaan ja opetuksen riittävyyteen ensimmäiselle työelämäjaksolle saavuttaessa. Vastavasti melko tyytymättömien osuus oli 33 %. Työelämäedustajista 11 % koki, että he eivät ole tyytyväisiä tai tyytymättömiä. Vastaajista kukaan ei ilmoittanut olevansa erittäin tyytymätön.

Kolmannessa avoimessa osiossa kysyttiin, että mitkä tekijät mielestänne aiheuttavat työelämän edustajien tyytymättömyyttä tai vastaavasti tyytyväisyyttä ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden perusteiden hallinnassa ensimmäiselle työelämäjaksolle siirryttäessä? Vapaan palautteen perusteella vastaajien tyytymättömyyttä selittävät voimakkaat tuntemukset siitä, että opiskelijoidemme perustaidot keittiö- ja salipuolella ovat puutteelliset, opiskelijoita ei ohjata heidän taidoillensa sopiviin työssäoppimispaikkoihin, opiskelijoiden taustoja ei avata riittävällä tavalla ennen työelämäjaksolle saapumista ja oppilaitoksessa tarjottavan lähiopetuksen määrää pidetään liian vähäisenä.

*”Emme odota osaamista ensimmäiselle työelämäjaksolle tulijoilta. Kuitenkin olisi hyvä, jos ihan perusasiat olisivat hanskassa eli työpaikalle saapuminen ajoissa, hyvän päivän toivotukset ja kiitokset. Koulusta varmasti ovat saaneet hyvät opit lähteä työelämään, mutta osalla on ihan perustaidot vielä opeteltava, jos ei ole työelämästä mitään aiempaa kokemusta.”*

*”Mielestäni perusteiden pitää olla hallussa siten, että työtapaturmilta ym. turhilta vahingoilta vältytään. Työpaikoille tulee myös olla riittävä tieto ko. työelämäjakson vaatimustasosta ja op-pilaan taitovalmiuksista.”*

Työelämänedustajat toivovat, että oppilaitoksessa olisi mahdollisuus opetella perustaitojen lisäksi syvällisemmin mm. raaka-aine ja ruokalajituntemusta, oman työn jaksottamista, raaka-aineiden säilytystä, lämpötiloja, peruskeittiö- ja salityöskentelyä, ammattiteoriaa ja omavalvontaa. Vastauksissa painotettiin, että aikuisopiskelijat sijoitetaan usein liian nopeasti työelämäjaksoille, joka vastaavasti kuormittaa työpaikkoja kiireen keskellä ja opiskelijoiden riittävälle perehdyttämiselle tai ohjaukselle ei jää tarpeeksi aikaa. Työpaikoilla puutteellinen ohjaus ja heikko perehdyttäminen lisäävät opiskelijoiden motivaation puutetta, virheiden määrä lisääntyy ja mahdolliset turvallisuusriskit vaarantavat opiskelijan ja työyhteisön turvallisuuden.

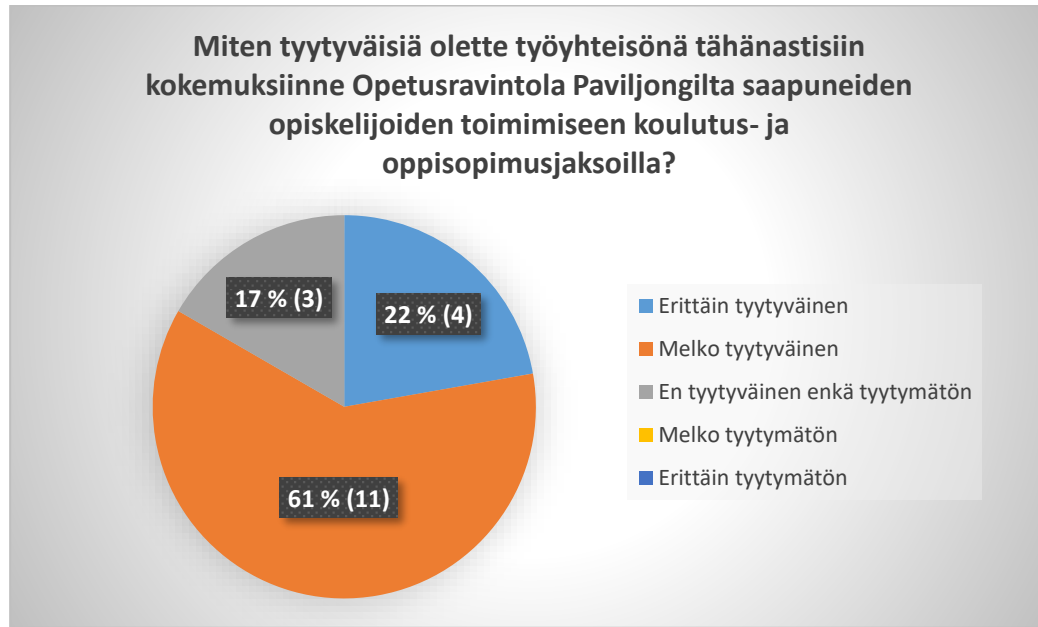
*” Mielestäni positiivinen kokemus sekä opiskelijalle työpaikalla että työpaikkaohjaajalle alkaa koulusta ja siitä, miten hyvin opettajat osaavat ohjata erilaiset opiskelijat oikeisiin paikkoihin. Ravintoloita on erilaisia ja eritasoisia. Huonommat kokemukset yleensä sellaisia, että oppilas ilman valmiuksia laitetaan työpaikalle. Mitään ihmeellisyksiä tämä ei tarkoita vaan, että on perusasiat hallussa työpaikalla olemiseen.”*

*” Eniten tyytyväisyyttä tuottaa aina ehdottomasti opiskelijan oma into ja kiinnostus alaa ja arkista tekemistä kohtaan sekä useimmiten opiskelijat ovat reippaita ja jonkinmoiset perusteet / tietotaito on olemassa. Tämä on nykyään kuitenkin hyvin tapauskohtaista. Osalla perustaidot ovat hyvin hallussa ja osalla niitä ei juuri ole ollenkaan.”*

Vastaajista kaikki työelämänedustajat antoivat vapaata palautetta kysyttäessä heidän tyytymättömyyttä ja tyytyväisyyttä opiskelijoiden perusteiden hallintaa ja opetuksen riittävyttä kohtaan. Työelämä pitää tärkeänä, että opiskelijoiden perustiedot ja taidot ovat riittävällä tasolla ennen työelämään siirtymistä. Riittävä perusosaaminen auttaa opiskelijoita selviytymään paremmin työelämän kiireessä, työskentely säilyy turvallisena ja he ymmärtävät ammattietiikan edellytykset paremmin. Työelämänedustajat eivät odota aloittavilta opiskeli-

joilta varsinaista osaamista, mutta korostavat perusteiden hallintaa. Sen koetaan lisäävän opiskelijoiden itseluottamusta ja kykyä sopeutua työelämän muuttuviin tilanteisiin.

### Työelämän tyytyväisyys opiskelijoiden toimimisesta työelämäjaksoilla



Kuva 7. Työyhteisön kokemukset opiskelijoiden toimimisesta koulutus- ja oppisopimusjaksoilla (n= 18)

Kuvasta 7 näkyy tulokset tämänhetkisistä työyhteisön kokemuksista Opetusravintola Paviljongilta saapuneiden opiskelijoiden toimimisesta koulutus- ja oppisopimusjaksoilla. Vastaajista 61 % oli melko tyytyväisiä syntyneisiin kokemuksiinsa ja erittäin tyytyväisten osuus oli 22 %. Työelämänedustajista 17 % ei osannut sanoa, että olivatko he työyhteisönä tyytyväisiä vai tyytymättömiä. Yleisesti ottaen työelämän kokemukset voidaan nähdä myönteisinä. Vastaajat eivät kokeneet olevansa melko tyytymättömiä tai erittäin tyytymättömiä.

Osiossa viisi työelämänedustajilla oli mahdollista antaa palautetta erilaisista kokemuksista Opetusravintola Paviljongin opiskelijoiden ohjaamisesta, erilaisista oppimistilanteista ja yhteistyön onnistumisesta henkilökunnan ja opiskelijoiden välillä. Työelämä tulee pääsääntöisesti toimeen kaikkien opiskelijoiden kanssa. Heidän mukaansa on opiskelijoita, joiden ohjaaminen on tuntunut haasteelliselta. Tämän koetaan johtuvan siitä, että työelämää saapuu hyvin eritasoisia opiskelijoita ja heidän työskentelytaidoissa nähdään merkittäviä

eroja. Huonolla asenteella olevat opiskelijat jäävät helposti kotiin omalla ilmoituksella. Opiskelijoilla koetaan olevan omia poissaoloja tai sairaslomia ja heiltä ei velvoiteta sairaslomatodistuksen toimittamista tai poissaolon korvaamista. Ohjaamistilanteisiin oman haasteensa tuovat opiskelijan ja työpaikkaohjaajan persoonat ja ihmiskemiat. Työelämän edustajilla on kokemusta, että työpaikkaohjaajan vaihtamisella on saatu sujuvuutta opiskelijoiden ohjaamiseen ja oppimiseen työssäoppimisjaksoilla.

*”Yhteistyö sujuu hyvin. Kaipaisin tietynlaista infoa oppilaiden taustoista esim. mielenterveysasiat, jotta osattaisiin paremmin ohjata ja kuunnella oppilasta!”*

*”Opiskelijoiden oma motivaatio ja osaamistaso ovat ykkösasioita. Todella mielelläni ohjaan ja annan tietoa sellaisille opiskelijoille, jotka todella haluavat tietoa ja oppimista.”*

Yhdessä työssäoppimispaikassa opiskelijat saavat tehdä kaikki ruoat, jotta he saavat oikeanlaista kosketuspintaa ravintolassa valmistettaviin myytäviin tuotteisiin. Samaisen työelämäedustajan ensisijainen tavoite on saada toteuttaa tutkinnonosan tavoitteiden toteutuminen opiskelijoiden koulutusopimusjakson aikana. Toinen vastaaja korostaa, että on ollut tilanteita, että oppilaitoksen puolesta opiskelijoihin ja työpaikkaan ei olla muuten yhteydessä, kuin vasta arviointikeskustelun lähestyessä. Vastauksissa korostetaan erityisesti väliaikatietojen kysymistä ja opiskelijan oppimisen edistymisen tarkistamista työpaikkaohjaajilta.

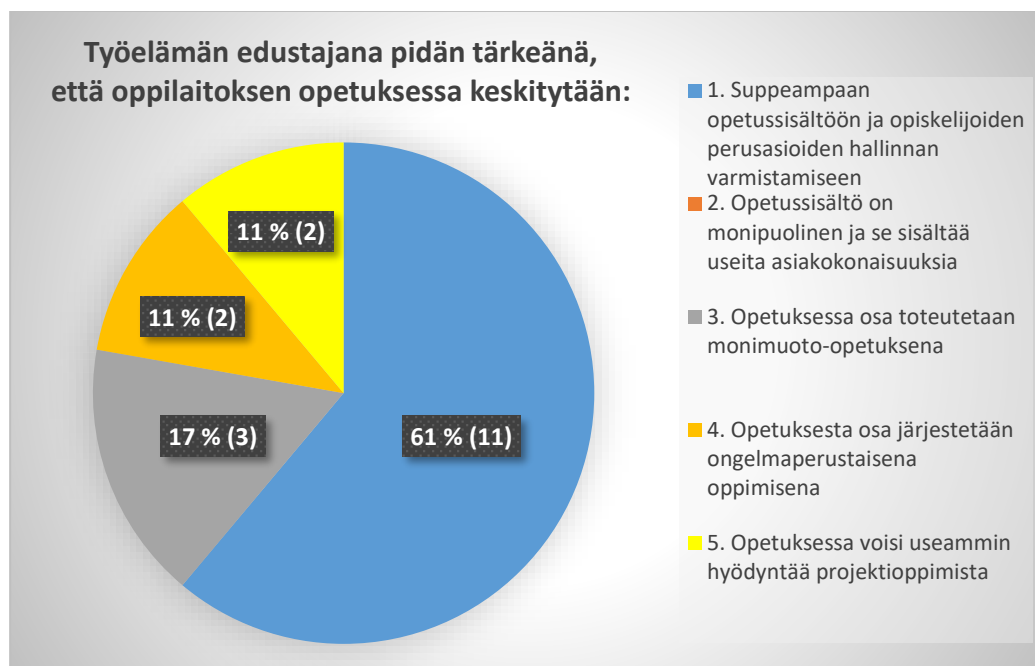
*”Paviljongilla on osaavat opettajat ja yhteishenki. Heidän asenteensa ja arvostus opettajien sekä oppilaiden kesken vaikuttavat hyvältä. Oppilaat ovat tulleet hyvällä asenteella ja heidän perustaitonsa ovat olleet hallussa.”*

*”Yhteistyö opettajien kanssa on ollut helppoa ja miellyttävää. Heidän kanssansa pystyy keskustelemaan asioista ja opettajat ovat ymmärtäneet työelämän näkökulmaa sekä työpaikan pelisääntöjä ja työtehtäviä.”*

Opettajien ja työpaikkaohjaajien yhteistyötä korostetaan. Sillä koetaan olevan merkittävä rooli opiskelijoiden oppimispolulla, koska työelämän mielestä yhteistyössä opetuksen kanssa pystytään paremmin varmistamaan opiskelijoiden ajanmukaisen osaamisen saavuttaminen. Opetuksen ja työelämän välisen yhteistyön nähdään rikastuttavan kokonaisvaltaisesti opiskelijoiden oppi-

mista. Työpaikkaohjaajilla on mahdollisuus toimia opiskelijoiden neuvonantajina, tuoda heidän työssäoppimisjaksoilleen tärkeitä neuvoja työelämässä esiintyviin käytännötilanteisiin ja usein myös työelämän pelisäännöt, kuten tiimityön tärkeys, ongelmanratkaisu- ja ajanhallintataidot kehittyvät heidän ohjauksessa oikeissa työelämäntilanteissa.

## Opetusmenetelmät



Kuva 8. Työelämän edustajien mielipiteet opetuksen sisällöstä (n= 18)

Kuvan 8 tuloksista on mahdollista huomata, että vastaajista suurin osa eli 61 % kannattaa suppeampaan opetussisältöön keskittymistä, jotta opiskelijoiden perusasioiden hallinta vahvistuisi. Tässäkin osiossa jokainen osallistuja sai valita vain yhden vastausvaihtoehdon. Vastaavasti monipuolinen ja useita asiakokonaisuuksia sisältävä opetussisältö ei saanut yhdenkään työelämän edustajan kannatusta. Monimuoto-opetus, joka vaatii itsenäistä opiskeluotetta sekä kehittää opiskelijoiden itseohjautuvuutta ja toimeliasta opiskeluotetta sai 17 % kannatuksen. Projekti- ja ongelma-perustaisen oppimisen hyödyntäminen Opetusravintola Paviljongilla saivat molemmat menetelmät 11 % kannatuksen.

Osallistujista 38,9 % pitivät tärkeänä asiana yhdistää tavanomaiseen opetukseen erilaisia pedagogisia lähestymistapoja, kuten käännteistä opetusta ja on-



gelmalähtöistä- ja projektioppimista. Kyselyssä työelämän edustajille selvitetiin pääpiirteittäin mitä monimuoto-opetuksella, ongelmaperustaisella oppimisella ja projektioppimisella tarkoitetaan.

### **Työelämän ilmoittamat perusasiat, jotka on hyvä sisällyttää ravintola- ja catering-alan opetukseen**

Osiossa kuusi työelämältä kysyttiin, että mitä perusasioiden opettamista pidätte tärkeänä ja mitä asioita pitäisi ehdottomasti sisällyttää ravintola- ja catering-alan opetukseen, jotta opiskelijat selviävät paremmin työelämäjaksoilla?

Taulukosta 1. Työelämän edustajien listaamia asioita, joiden opettamista tulisi tehostaa perusasioiden opetuksen yhteydessä ravintola- ja catering-alalla.

<b>Ruokapalvelun opinnot:</b>	<b>Asiakaspalvelun opinnot:</b>
Käsin tekemisen taitoa ja tekemistä, joka vastaa oikeassa ravintolassa työskentelyä	Asiakaspalvelutaidot ja asiakkaan huomioiminen
Pop Up tilaisuuksia, jossa opiskelijat opettelevat myös maksuliikenteen, kuten annosten hinnoittelun ja palkat yms....ja toimintaa ravintoloitsijan näkökulmasta	Harjoittelupaikan tuotteiden tunteminen, kuten tuotteet ja palvelut asiakaskohtamisessa
Raaka-aine tuntemus ja käsittely, kuten sipulin leikkaaminen	Työpaikoilla tehdään työtä ja ei hengailta
Kokkiopiskelijoilla myös asiakaspalvelun taito; ravintolan kokonaisuuden näkeminen	Asiakaspalvelun opettaminen ja asiakkaiden kohtaaminen
Peruskotiruoan valmistaminen	Kattaminen
Ajanhallinta ja organisointi	Anniskeluosaaminen
Ruoanvalmistuksen perusasiat, ruoanvalmistus- ja kypsennysmenetelmät ja kastikkeet	Juomien ja tarjoilun perusteiden opettaminen
Lihojen, kalojen, hedelmien ja vihannesten tuntemus	
Kulttuurilliset asiat ja ruoanlaiton historia ravintolassa	
Työjärjestys ja työaseman kunnioittaminen	
Veitsen käyttö, koneet ja laitteet	
<b>Kaikki alan opiskelijat:</b>	<b>Kaikki alan opiskelijat:</b>
Oma-aloitteisuus	Täsmällisyys
Työvuorot ja vuorotyö	Työpaikoilla toimiminen
Sopiva vaatetus ja korujen käyttäminen	Alan ja työn arvostaminen

Puhtaanapito, hygienia, omavalvonta ja työturvallisuus	Työn tekeminen tehokkaasti, kannattavasti ja hygieenisesti
Erikoisruokavaliot, työasenteen hallinta ja motivaatio	Ammatillinen sanasto, käsitteet ja kokeiden järjestäminen
Työssäoppimispaikkaan tutustuminen ennakoon ja käynti henkilökohtaisesti ennen koulutussopimusjakson alkamista	Henkilökunnan kanssa keskustelu ja sosiaaliset taidot
Työelämän pelisääntöjen tunteminen; tullaan ajoissa, ilmoitus myöhästymisestä tai sairastumisesta, tauot, työvälineet ja niiden käyttäminen	Rohkeutta kysyä asioita, jos ei tiedä jotakin

Taulukossa 1 on listattu konkreettisia asioita, joita työelämän edustajat korostavat sisällytettävän useammin toistojen kautta ravintola- ja catering-alan opetukseen Opetusravintola Paviljongilla. Työelämän kertomat perusasiat sisältyvät ravintola- ja catering-alan pakollisten- ja vaihtoehtoisten tutkinnonosien opetussisältöön. Opetushenkilöstön on hyvä arvioida esiintyvätkö perusasiat riittävästi opetuksen sisällössä.

Osiassa seitsemän kaikki työelämän edustajat antoivat vapaata palautetta, kun heiltä kysyttiin minkälaisilla menetelmillä työelämän näkökulmasta katsottuna koulutuksen järjestäjä voi edistää ja vahvistaa opiskelijoidensa ammatillista osaamista ja oppimista ennen työelämäjaksolle siirtymistä ja työelämäjaksoiden aikana? Tässäkin osiossa työelämän edustajien antaman palautteen mukaan korostui perusasioiden osaaminen ja niiden perusteellinen opettaminen oppilaitosympäristössä. Työelämän edustajat pyysivät huolehtimaan siitä, että opiskelijat ovat oikeasti valmiita koulutussopimusjaksoille ja heille mahdollistetaan oppilaitosympäristössä pidempi opetusaika. Työelämä kokee, että opiskelijoiden luona vierailaan liian vähän koulutussopimusjaksoilla. Vastauksista ilmeni myös, että oppilaitoksen toivotaan päivittävän omat tiedot työelämässä tarvittavista taidoista ja vallitsevista trendeistä.

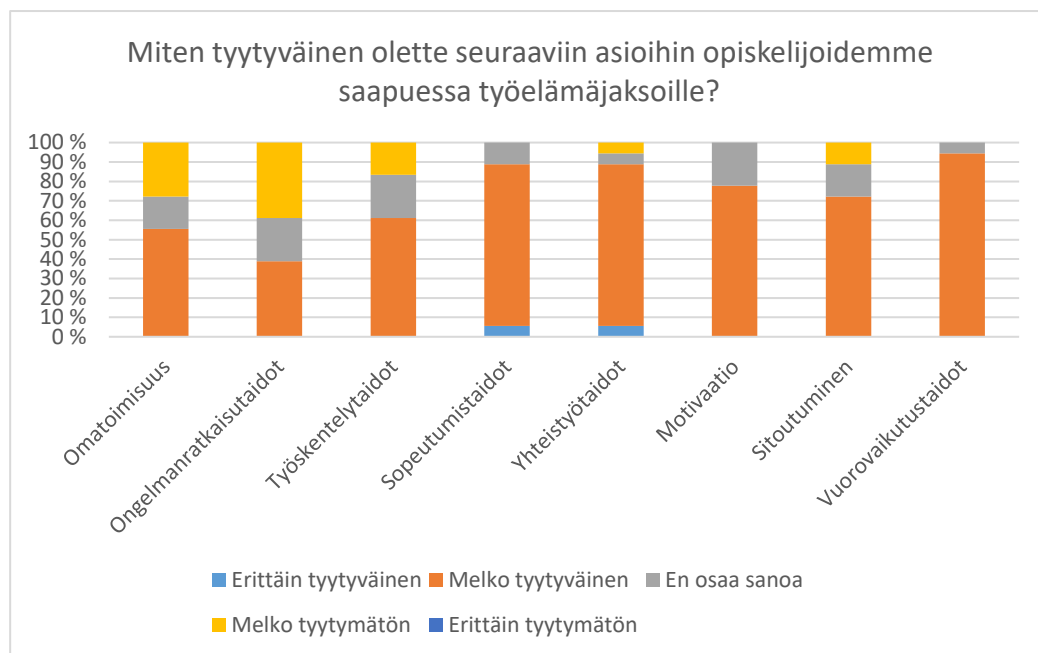
*” Koulutuksessa tulisi painottaa, että opiskelija pyrkii toteuttamaan harjoittelupaikan liikeidea. Samoin tulisi painottaa olemaan kiinnostunut ja kysymään mahdollisimman paljon, koska henkilökunnalle ei usein tule mieleen selittää meneillään olevia asioita. Työn nopeuteen on myös hyvä kiinnittää huomiota. Lisäksi olen huomannut, että opiskelijat eivät osaa suunnitella töitään niin, että useampi työtehtävä on yhtä aikaa meneillään ja ne toteutetaan oikeassa järjestyksessä.”*

” Parasta olisi, jos myös opettajilla olisi ajankohtainen kuva alasta ja ravintoloiden keittiöistä. Heidän olisi hyvä käydä itse harjoittelussa ja taitojen verestys vuoroissa ravintoloiden keittiöissä.”

Työelämä kokee opiskelijoiden oppimisen pinnalliseksi, jota he perustelevat mm. ennakointi-, organisointi- ja käytännötyötaitojen puutteellisuutena. He toivovat lisää toistoja käytännön työhön, jota tuetaan tehtävillä ja kokeilla. Työelämän edustajat korostavat tutkinnon osien arviointikriteerien tärkeyttä ja niiden avaamista opiskelijoille. On ensiarvoisen tärkeää, että opiskelijat ymmärtävät niiden merkityksen käytännötyössä.

”Voidaanko osaamista arvioida oikeasti, jos opiskelija ei ole edes lukenut arviointikriteerejä, ei ymmärrä niitä tai itsearviointin tekeminen on vaikeaa?”

### Opiskelijoiden geneeriset taidot



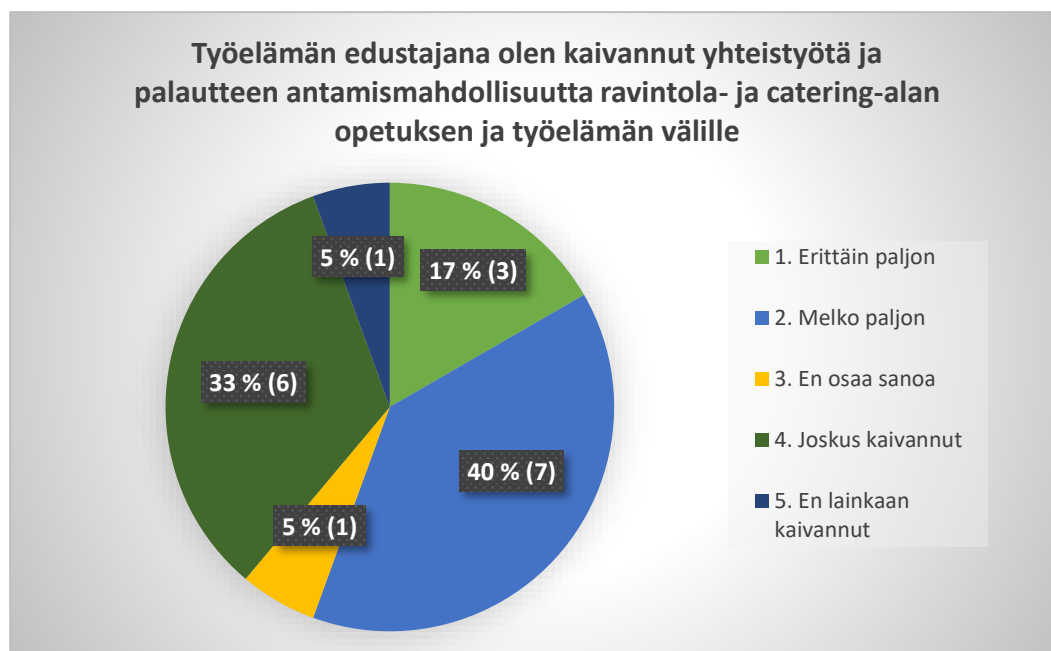
Kuva 9. Työelämän edustajien suhtautuminen opiskelijoiden geneerisiin taitoihin (n= 18)

Kuvasta 9 on mahdollista nähdä yhteenveto osion yhdeksän tuloksista, kun työelämän edustajilta kysyttiin heidän tyytyväisyyttään opiskelijoiden erilaisista taidoista, joilla on merkittävä vaikutus opiskelijoiden ammatilliseen kehittymiseen ja taitojen omaksumiseen. Vastaajista 55,6 % oli opiskelijoiden **Omatoimisuuteen** melko tyytyväisiä ja vastaavasti melko tyytymättömien osuus oli 27,8 %. Vastaajista 16,7 % ei osannut sanoa kantaansa. **Ongelmanratkaisutaidot** jakaantuivat myös kolmeen osaan ja vastaajista 38,9 % olivat melko

tyytyväisiä. Melko tyytymättömien osuus oli 38,9 % ja 22,2 % ei osannut sanoa omaa mielipidettä. **Työskentelytaitoja** kysyttäessä työelämän edustajista melko tyytyväisiä olivat 61,1 %. Melko tyytymättömien osuus oli 16,7 % ja 22,2 % ei osannut ilmaista kantaansa.

Opiskelijoiden **sopeutumistaitoihin** erittäin tyytyväisiä oli 11,1 % ja melko tyytyväisten osuus oli 77,8 %. Vastajista 11,1 % valitsivat ei osannut sanoa vaihtoehdon. **Yhteistyötaitoihin** melko tyytyväisiä oli 83,3 % ja erittäin tyytyväisten osuus oli 5,6 %. Kysyttäessä yhteistyötaitoja, niin 5,6 % ei osannut ilmaista kantaansa ja melko tyytymättömien osuus oli 5,6 %. Opiskelijoiden **motivaatioon** melko tyytyväisiä oli 77,8 % vastajista ja 22,2 % ei osannut ilmaista kantaansa. Opiskelijoiden **sitoutumiseen** työelämän edustajista melko tyytyväisiä oli 72,2 %. Heistä 16,7 % ei osannut sanoa ja melko tyytymättömien osuus oli 11,1 %. **Vuorovaikutustaitoihin** vastajista 94,4 % oli melko tyytyväisiä ja heistä 5,6 % ei osannut perustella kantaansa.

### Yhteistyö ja palautteen antaminen



Kuva 10. Työelämän edustajien mielipiteet yhteistyön ja palautteen antamisen tärkeydestä opetuksen ja työelämän välillä (n= 18)

Kuvassa 10 on mahdollista tutustua tuloksiin, missä työelämän edustajilla oli mahdollisuus kertoa ja antaa palautetta, että ovatko he kaivannut yhteistyötä ja palautteen antamismahdollisuutta ravintola- ja catering-alan opetuksen ja

työelämän välille? Vastaajista 40 % oli kaivannut palautteen antomahdollisuutta melko paljon ja 17 % erittäin paljon. Työelämän edustajista 33 % oli joskus kaivannut yhteistyötä ja palautteen antomahdollisuutta. Heistä 6 % ei ollut koskaan tuntenut tarvetta palautejärjestelmälle ja 5 % ei osannut sanoa yhteistyö tai palautemahdollisuuden tärkeydestä.

### **Työelämän näkökulmia ammatillisesta opetuksesta**

Osiassa 11 kysyttiin, että minkälaisia ajatuksia Opetusravintola Paviljongilla järjestettävä ammatillinen opetus herättää työelämän näkökulmasta? Opetusravintola Paviljongilla järjestettävän ravintola- ja catering-alan koulutuksen koetaan antavan hyvät lähtökohdat opiskelijoille, heidän tarpeensa huomioidaan ja opiskelijat saavat tukea opetushenkilöstöltä. Työelämä arvostaa, että he saavat Paviljongilta opiskelijoita koulutussopimusjaksoille. Heidän mielestään ravintolaoppilaitos on onnistunut hyvin, kun huomioidaan olemassa olevat resurssit ja erilaiset nykypäivän haasteet. Työelämä osoittaa myötätuntoa Opetusravintola Paviljongin henkilökunnalle ja opiskelijoille.

*”Hyvä, että jokaiselle opiskelijalle luodaan oma opetussuunnitelma ja siellä on mahdollisuus suorittaa myös suurkeittiöopintoja. Olen tyytyväinen, että paikkakunnalla on tasokasta ja laadukasta koulutusta.”*

*”Opetus Paviljongilla on laadukasta. Nykypäivänä opettajien näkökulmasta erittäin haastavaa, koska opiskelijoita on paljon eri lähtökohdista ja he ovat erilaisia oppijoita.”*

Työelämä pitää järjestettävää opetusta hyvänä ja heidän näkökulmasta merkittävä osa opinnoista tapahtuu sähköisesti. Työelämä pitää tärkeänä, että opiskelijat pääsevät mahdollisimman erilaisiin ravintoloihin työssä oppimaan, mikä turvaa erilaisten liikeideoiden ja monipuolisen työskentelyn oppimisen. Vastaajat korostavat tässäkin kohdassa, että opiskelijat laitetaan oppilaitoksesta liian aikaisin työelämään ja koulutussopimuspaikat joutuvat ottamaan liian suuren vastuun opiskelijoiden oppimisesta. Työelämä kokee, että koulutuksen järjestäjän toiminta on muuttunut. Osa työelämän edustajista kokee, että valmistuvilla nuorilla ei ole mahdollisuutta työllistyä alan yrityksiin tai he ovat lähteneet ravintola-alan koulutukseen ymmärtämättä, mitä se on!

*”Mielestäni liian vanhan aikaista. Nykypäivän keittiö ja ravintola maailma ovat muuttuneet niin paljon. Mutta hyviäkin asioita on paljon.”*

*”Sivusta seuranneena arvostan erittäin paljon opetuksen tasoa ja kuinka oppilaat on saatu sitoutumaan opintoihin. Hieno ravintolakoulu kerrassaan!”*

Osiassa 12 työelämää pyydettiin kertomaan, että jos he pitävät Opetusravintola Paviljongilla järjestettävää ammatillisen koulutuksen sisältöä riittävän monipuolisena, niin kertokaa vähintään kolme asiaa, joissa olemme onnistuneet. Vastauksista nousi esiin oppilaitoksen yhteisöllisyys ja positiivinen julkisuuskuva, joka tulee esiin Instagram päivitysten myötä. Työelämä arvostaa, että opetuksessa mahdollistetaan erilaisten ruokakulttuurien opetus ja erilaisia teemoja kiitellään. Oppilaiden käytössä olevat koneet ja laitteet ja veitsen käsittely on kunnossa. Työelämän edustajat pitävät koulutusohjelmia joustavina, ne ovat työelämälle sopivia ja osatutkintojen suorittamista arvostetaan. Vaapaan palautteen mukaan opetusmenetelmiä pidetään monipuolisena ja perusasioiden opetus on hyvällä tasolla. Työelämä arvostaa projektioppimista ja opiskelijoiden oppimista erilaisissa tapahtumissa. Vastaajien mielestä yhteistyö opettajien kanssa on sujuvaa ja he ovat helposti lähestyttäviä. Kommunikointia ja koulun välistä yhteistyötä pidetään sujuvana. Ammattiosaamisen näytöt ovat sujuneet hyvin ja ajallaan.

*”Yhteistyö opettajien kanssa, heidän helposti lähestyttävyys ja riittävä yhteydenpito työpaikan ja opiskelijan suhteen. Esim. tullaan moikkaamaan paikan päälle ja kysymään, miten on mennyt? Opetetaan perusasiat, oppilaista pidetään huolta tarvittavilla tukitoimilla ja opetus on laadukasta.”*

*”Opiskelun monimuotoisuus ja monipuolisuus, opiskelijoiden perustaidot ja sosiaaliset taidot ovat parantuneet ja useimmilla opiskelijoilla motivaatio on hyvä!”*

Osiassa 13 työelämän edustajilta kysyttiin, että mikäli koulutuksemme sisältö ei vastaa työelämän tarpeita, niin minkälaisilla menetelmillä voisimme korjata toimintaamme? Kertokaa vähintään kolme asiaa, joissa toivoisitte Opetusravintola Paviljongin parantavan opetustaan tulevaisuudessa. Kyselyyn osallistuneet toivovat sellaista kouluttamista, jolla pystytään vastaamaan paremmin työelämän tarpeita ja lisäksi toivotaan yrityslähtöisyyttä. Heidän mielestään ravintolatyö vaatii panostamista, jossa työntekijän on ymmärrettävä, että oman

palkan eteen on tehtävä kovasti työtä ja ravintolatyö on taloudellisesti haasteellista. Työelämä kokee opettajien resurssit riittämättömiksi, koska lähiope-  
tusta tulisi pystyä järjestämään enemmän ja opiskelijoille tulisi riittää enem-  
män aikaa. Saadun palautteen mukaan jatkuvaa oppimista, kielten ja matema-  
tiikan opettamisen tärkeyttä ei pidä unohtaa.

*”Työelämä toivoo perustaitojen opetusta lisää, vaikka se onkin jo hyvällä tasolla!”*

*”Perusopetus, joka on laaja asia. Arviointi, että arvioidaan oikeasti ammatillista osaamista ar-  
viointikriteerien kautta eikä arvioida asian vierestä. Opiskelijalle oikeasti osoitettava kriteerien  
kautta missä hän on hyvä! Mielestäni nyt se ei toimi!”*

*”Koulun päivitettävä omia tietojaan siitä, että mitkä ovat tänä päivänä työelämässä oleellisia  
taitoja. Lisää yhteistyötä koulun ja työelämän välille. Tällä hetkellä opiskelijoita vaan putkahtaa  
työpaikoille harjoitteluun. Työelämän edustajien vierailua, esittelyä ja opetusta kouluille.”*

Osiassa 14 pyydettiin työelämän edustajia kehittämään ravintola- ja catering-  
alan koulutusta yhdessä opetushenkilöstön kanssa ja heillä oli mahdollista lä-  
hettää terveisiä opetushenkilökunnalle. Työelämän edustajat antoivat kiitosta  
Opetusravintola Paviljongin opetushenkilöstön aktiivisesta otteesta, opiskelija-  
lähtöisyydestä ja hyvin hoidetusta työstä oppilaiden parissa. Vapaissa kom-  
menteissa opiskelijoiden itseohjautuvuuteen kannustamista kyseenalaistettiin,  
koska sitä ei pidetä parhaana mahdollisena vaihtoehtona käsityöalalla ja sen  
ei koeta soveltuvan kaikille opiskelijoille. Opiskelijoiden taitotasoissa nähdään  
olevan hyvinkin mittavia eroja, minkä vuoksi palautteen antaminen koetaan  
haastavaksi. Työelämä esittää, että opiskelijoiden teorian tiedon, oppilaitok-  
sessa järjestettävän käytännön opetuksen ja työssäoppimisen on kohdattava  
tehokkaammin.

Ravintolaoppilaitoksen merkitystä ja vastuuta perusasioiden opettelussa ko-  
rostettiin ja toivottiin, että saadaan tulevillekin vuosille ammattitaitoista ja  
osaavaa henkilökuntaa. Työelämän edustajat kannustavat opiskelijoita roh-  
keammin kansainväliseen vaihtoon ja koulutussopimusjaksoihin erilaisissa  
huippuravintoloissa. Savonlinnassa toivotaan panostettavan koulutuksen laa-  
tuun, jotta opiskelijoiden mielenkiinto heräisi myös ulkopaikkakuntalaisissa ja  
he hakeutuisivat Opetusravintola Paviljongille opiskelemaan. Työelämän ja  
opetuksen välistä yhteistyötä kiiteltiin ja yhteistyön merkitystä korostettiin.

Opetustyötä pidetään tärkeimpänä työnä maailmassa, koska oppilaitos vastaa tulevaisuuden tekijöiden valmennuksesta.

## **6.2 Teemahaastattelut ravintola-alan työnjohdolle**

Haastattelemalla ravintola- ja catering-alan ammattilaisia pyritään selvittämään työelämän konkreettisia ajatuksia, millaisista asioista toimiva palautemalli työelämän ja ravintola- ja catering-alan opetuksen välillä voi muodostua ja kuinka työelämän toiveet saadaan ajantasaisesti ravintola- ja catering-alan opettajille, jotta opiskelija voi saavuttaa riittävän monipuolisen ja työelämää palvelevan osaamisen oppilaitosympäristössä. Työelämälle suunnatut teemahaastattelut suoritetaan kolmessa ravintola-alan yrityksessä, minkä myötä he pääsevät mahdollisimman monipuolisesti keskustelujen kautta esittämään omia näkemyksiä, kehittämideoita ja toiveita, joita huomioidaan toimivan palautemallin suunnittelussa ja toteutuksessa. Yhteisten haastatteluiden ja toimivan palautemallin kehittämisen tarkoituksena on myös lisätä ja syventää opetushenkilöstön ja työelämän välistä yhteistyötä, joka on ensiarvoisen tärkeää ravintola- ja catering-alan koulutuksen kehittämiseksi.

Tutkimukseen osallistuneilta työelämän edustajilta pyrittiin saamaan monipuolista ja täsmällistä aineistoa. Laadullisen menetelmän myötä tietoa ei ollut tarkoituksena saada määrällisen tutkimuksen tavoin, vaan haastateltavien yksilöllisten kokemusten tarkoituksena oli syventää kyselytutkimuksen tuloksia. Ennen haastatteluiden aloittamista teemat ja esitettävät kysymykset tarkentuivat kyselytutkimuksella saatujen tulosten pohjalta. Teemahaastattelun teemoja olivat oma työnkuva, työelämälähtöisen yhteistyön palautemallin sisältö, työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli, työelämälähtöisyys ja muut asiat. Haastattelut keskittyivät ennalta määriteltujen teemojen ympärille (ks. liite 4). Niiden tarkoituksena oli antaa kattavampi ymmärrys tutkimusongelmalle ja saada rakennusideoita palautemallin suunnitteluun osallistujien kertyneen työelämäkokemuksen pohjalta.

Haastattelututkimukseen osallistuneet työelämänedustajat rajattiin heidän työelämä tietämyksen, ohjaukokemusten ja ravintola-alan näkemysten pohjalta. Lisäksi heidän kyselytutkimuksessa esittämänsä näkemykset ja kertynyt oh-



jauskokemus koettiin tärkeiksi tavoitteiden saavuttamisen kannalta. Haastattelun osallistuviin työelämän edustajiin oltiin aluksi yhteydessä puhelimitse, jolloin perusteltiin heidän valintaansa ja kerrottiin työelämälähtöisestä yhteistyön palautemallista. Tämän lisäksi jokaiselle osallistujalle lähetettiin sähköpostilla saatekirje (ks. liite 3), jossa kerrottiin mm. teemahaastattelun tavoitteista, osallistumisen vapaaehtoisuudesta ja tärkeydestä. Haastattelupaikat ja ajankohdat sovittiin työelämän edustajien kanssa henkilökohtaisesti tekstiviestitse. Haastattelut suoritettiin lokakuun alussa 2023 työelämän toiveita kuunnellen ja kuukaan heistä ei vetäytynyt pois kesken haastattelun.

Samiedun tietohallinnosta löytyi digitaalinen äänitallennin, joka oli mukana kaikissa haastatteluissa. Haastateltaville kerrottiin haastattelujen nauhoittamisesta ja haastatteluja järjestettiin kolme kappaletta. Haastatteluihin osallistuneet työelämän edustajat olivat työskennelleet alalla pisimmillään kolmekymmentä vuotta. Haastatteluista yksi järjestettiin Opetusravintola Paviljongilla ja loput kaksi osallistujien työpaikoilla. Tutkijan ja osallistujien välinen vuorovaikutus oli luontevaa, haastattelut sujuivat osallistujien ehdoilla ja keskustelu kosketti kaikkia ennalta suunniteltuja teemoja. Haastattelut alkoivat yleisillä kysymyksillä ja etenivät siitä sujuvasti yksityiskohtaisempiin asioihin. Haastatteluiden kesto vaihteli 25–40 minuutin välillä. Sovimme lopussa, että haastateltavat voivat ottaa tutkijaan yhteyttä, jos he haluavat keskustella myöhemmin haastattelussa esiintyneistä asioista tai heillä herää muita huomioita asioiden tiimoilta. Haastateltavat työskentelevät kaikki ravintola- ja catering-alan yrityksissä, jossa he toimivat työpaikkaohjaajina ja yrityksen työnjohdollisissa tehtävissä. Tulokset käydään läpi yleisluonteisesti huomioiden osallistujien anonymisuus

### **Oma työnkuva**

Haastateltavat ovat työskennelleet pitkään ravintola- ja catering-alalla, joka on vahvistanut heidän syvällistä ravintola-alan tuntemusta. Haastateltavat toimivat työssään esihenkilöinä ja huolehtivat monipuolisista johdon tehtävistä.

## Työelämälähtöisen yhteistyön palautemallin sisältö

Työelämän edustajat ovat valmiita sitoutumaan palautemallin käyttöönottoon ja ovat joustavia täyttämiseen käytettävän ajan suhteen. Työelämän mukaan palautemallin täyttämiseen käytettävä aika tarkentuu opiskelijan taustan, työssäoppimisjakson pituuden ja opiskelijoiden määrän mukaan. Haastateltavat ovat esittäneet toiveen, että palautemallissa on mahdollista antaa palautetta opiskelijoiden geneerisistä ja perusosaamisen valmiuksista. Kaikki haastateltavat korostavat työelämän edustajien ja ravintola-alan opettajien yhteistyön lisäämistä, koska nykyinen yhteistyö heidän välillään koetaan vähäiseksi. Työelämän edustajat toivovat, että he pääsevät kertomaan opiskelijoiden kehitettävistä osa-alueista, oppimisesta ja työskentelystä työssäoppimisjaksoilla. Heidän mielestään tämä helpottaa työpaikkaohjaajien toimimista koulutussojmusjaksoilla nyt ja tulevaisuudessa. Haastateltavien mukaan palautemallissa ammattiteoria, käytännön osaaminen, tutkinnonosat ja tavoitteet tulisi eritellä selkeästi toisistaan.

Haastateltavat pitävät reaaliaikaista keskustelua toimivana menetelmänä palautteenannossa ja he toivovat, että toiminta ei siirtyisi pelkästään sähköiseen toimimiseen. He kokevat, että sähköisellä kaavakkeella palautteen antamisesta tulee helposti hajutonta, mautonta ja elotonta toimintaa. Enemmistö haastateltavista näkee palautemallin sähköisessä muodossa, koska se on mahdollista täyttää paikasta ja ajasta riippumatta. Keskustelimme työnantajan edustajien kanssa myös Teams-keskusteluiden mahdollisuudesta. Samalla heiltä tuli esiin ehdotus mahdollisesta opiskelijoiden kuulemisesta, koska opiskelijoiden jännitys tai kielelliset haasteet voivat hankaloittaa työnantajan kanssa käytäviä keskusteluita. Osalla opiskelijoista koetaan olevan hankaluuksia suomen kielen ymmärtämisen kanssa. Haastatteluissa toivottiin, että palautemalli on mahdollista integroida suoraan opiskelijoiden koulutussojmusjakson sisälle. Heidän mielestään palautemalli voidaan täyttää väliraportin tyyliä, joka avaa kaikille osapuolille opiskelijoiden kehityskaarta. Työelämä kokee, että palautemalli toimii heille tärkeänä apuvälineenä ja he saavat sen myötä paremmin äänensä kuuluviin.

Työelämän mielestä palautemallin on mahdollista toimia myös positiivisen viestinnän välineenä. Haastateltavien mielestä harvoin kukaan saa liikaa positiivista palautetta. Näin työelämällä on mahdollista arvioida jokaista opiskelijaa yksilönä. Työelämän edustajien mielestä oppilaitokseen ollaan yhteydessä vain, kun jokin asia ei toimi koulutussopimusjaksojen aikana. Heille toimitetun palautemallin palautumisesta voidaan varmistua, jos se yhdistetään alkavan työelämäjakson yhteyteen. Palautemallin toimitusaika pitää olla parin viikon sisällä opiskelijan aloittamisesta työelämänjaksoilla. Tällä aikataululla palautemalli on työelämän kädenulottuvilla ja se mahdollistaa sujuvan palautteen antamisen opiskelijan onnistumisista ja kehittämisen kohteista. Haastateltavat kokevat, että palautemallin palauttamisesta voidaan tehdä pakollinen käytäntö, joka sitoo jokaista työssäoppimispaikkaa. He eivät pidä suunnitteilla olevaa palautemallia rasitteena omalle työlleen. Haastateltavat esittävät, että palautemallia tulee voida täydentää ajan myötä ja siihen on olemassa aina korjaamisen mahdollisuus.

### **Työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli**

Haastateltavat pitävät hyvänä asiana työelämän ja opetuksen välistä työelämälähtöistä palautemallia. Heistä koulutussopimusjaksoilla tapahtuva opiskelijoille suunnattu palautteen antaminen jää toistuvasti arviointitilaisuuteen, joka on aivan liian loppusuoralla. Työelämä kokee, että opiskelijallekin on antoisampaa tietää mahdolliset kehityskohteet hyvissä ajoin ennen arviointitilaisuuden alkamista. Haastateltavien mielestä palautemallin myötä arviointiprosessit voisivat tapahtua enemmän koulun kanssa yhteistyössä, jonka myötä opiskelijoiden kehittämisen kohteiden kertominen ei jäisi pelkästään työnantajapuolelle. He kokevat, että palautemalli lisää ja vahvistaa oppilaitoksen sekä työelämän välistä yhteistyötä. Haastateltavat kokevat, että oppilaitoksen puolelta tapahtuvassa yhteydenpitämisessä on suuria vaihteluita. Työelämä kuulee usein opiskelijoilta, että he eivät ole minkäänlaisessa yhteydessä oppilaitokseen työelämäjaksojen aikana tai vastaavasti oppilaitoksen taholta yhteydenpito jää vähäiseksi työelämäjaksoilla oleviin opiskelijoihin. Haastateltavat uskovat siihen, että opetuksen ja työelämän välinen yhteistyö saadaan lisääntymään ja toimimaan paremmin.

*”Tavoitehan kuitenkin on, että jokainen tietäisi, että missä mennään ja minkälaista oppimista tapahtuu. Joskus menee parikin kuukautta, että ei ole minkäänlaista yhteydenpitoa oppilaitoksen ja työelämän välillä!”*

*”Olisiko palautemallia mahdollista muotoilla helpottamaan työllistymistä ja henkilöiden rekrytointia, koska se on tänä päivänä erittäin haastavaa?”*

Työelämän edustajat suhtautuvat mielenkiinnolla palautemalliin. He pitävät palautemallia toimivana ajatuksena ja kertovat, että tällä hetkellä semmoinen puuttuu. Työelämän edustajat ovat realistisia ja sanovat, että alkuun saattaminen ja palautemallin sujuvuuden saavuttaminen vievät oman aikansa. He kokevat, että palautemallia on mahdollista kehittää käytön myötä. Haastateltavien mielestä palautteen antaminen tuntuu tällä hetkellä hankalalta, koska sähköpostiosoitteiden ja puhelinnumeron etsiminen vaativat oman työpanoksen. Haastateltavat eivät torppaa palautemallin toimivuutta. He haluavat uskoa opetuksen ja työelämän välisen yhteistyön onnistumiseen. Heidän mielestään sen onnistuminen on henkilöistä ja heidän tahtotilastaan kiinni.

*”Työelämän ja opetuksen välinen palautemalli olisi hyvä asia, koska on aivan järjetöntä, että työelämänpalaute ei tavoita opettajia, minkä vuoksi heidän on aika vaikeaa muuttaa opetusta oikeaan suuntaan.”*

## **Työelämälähtöisyys**

Kaikki haastateltavat korostavat perusasioiden tärkeyttä ja perusosaamisen hallitsemista ravintola- ja catering-alan opetuksessa. Heidän mielestä opiskelijoiden soveltamiskyky sekä itsenäinen työskentely vahvistuvat huomattavasti alan perusosaamisen myötä. Työelämän mukaan aikuiset ja nuoret on hyvä huomioida eri tavalla opetuksessa, koska heidän lähtötasoissa on suuria eroja. He sanovat, että ammatillisen kehittymisen tukemiseen on hyvä lisätä enemmän yksilöllistä opetusta ja pyrkiä välttämään liiallisen itseohjautuvuuden painottamista. Työelämän edustajien mielestä ammatillista kasvua voidaan tukea ja monipuolistaa ennen työelämäjaksoille siirtymistä erilaisilla käytännön harjoituksilla, veitsen käsittelyyn on hyvä saada lisää varmuutta, pilkkomista voisi harjoituttaa lisää täsmätreenillä ja mekaanista tekemistä voisi sisällyttää enemmän käytännönopetukseen. Haastateltavat mainitsevat, että työelämän edustajat voisivat päästä jakamaan case-esimerkkejä heidän ja opiskelijoiden

käytännön kokemuksista työpaikoilla tapahtuneista asioista, koetuista tilanteista, prosesseista tai projekteista. Työelämältä saatuja case-esimerkkejä voisi olla mahdollista purkaa yhdessä opiskelijoiden kanssa oppilaitosympäristössä. Näin opiskelijoilla on mahdollisuus opetella ratkaisemaan tilanteita oppilaitosympäristössä ennen työelämäjaksoille siirtymistä.

*”Joitakin vuosia sitten työpaikalta tultiin oppilaitokseen, jossa työelämän edustajat olivat opetuskeittiössä päivän opiskelijoiden kanssa. Tällä menetelmällä opiskelijat ja työnantajan edustajat voisivat ennakkoon tutustua toisiinsa. Tämöistäkin voisimme suunnitella yhdessä, jonka ansiosta tietämättömyyden kuilu saataisiin pieneneväksi. Opetuspäivän sisältö voisi olla työelämän edustajan ideoima ja opetushetken ei tarvitse kestää välttämättä koko päivää.”*

Haastateltavat korostavat, että opiskelijoiden on tärkeää seurata avarakatseisesti ravintola-alan kehitystä, vieraita kulttuureja ja niiden taustoja. Lisäksi heidän on hyvä ymmärtää eettisiä ja ympäristöön liittyviä asioita. Työelämän mielestä oppilaitoksessa tulisi päästä käsittelemään enemmän erikoisempia raaka-aineita, lisätä opiskelijoiden laite tuntemusta ja vahvistaa opiskelijoiden veitsen käsittely taitoja. He mainitsevat, että yrityksiin kohdistuvia tutustumiskäyntejä olisi hyvä lisätä ennen työssäoppimisjaksoille saapumista. Tämän toimintatavan koetaan vähentävän nuorten sulkeutuneisuutta työpaikoille saavuttaessa. Työnantajat muistuttavat, että heillä on vaitiolovelvollisuus opiskelijoiden taustoja ja heidän oppimiseen liittyvissä asioissa. Työelämän tietämyksen koetaan edistävän opiskelijoiden sujuvampaa käsittelyä ja parantavan ohjauksen laatua koulutussopimusjaksoilla.

Haastateltavat pitävät ranskalaisen keittiön menetelmien hallintaa tärkeänä, koska silloin opiskelijoilla on paremmat mahdollisuudet toimia muuttuvissa tilanteissa. Työelämän mielestä opiskelijoiden on tärkeää käydä useassa paikassa työssä oppimassa. Haastateltavat muistuttavat, että arvioinnin kriteereiden selkeyttäminen ja ymmärrettäväksi tekeminen ovat ensiarvoisen tärkeitä asioita opiskelijoiden ammatillisen osaamisen arvioinnissa ja kehittämisessä. Heidän mukaan on ollut arviointitilanteita, missä opiskelijat näkevät arviointikriteerit ensimmäisen kerran tullessaan arviointitilaisuuteen ja opiskelijalle selviää vasta siinä hetkessä työssäoppimisen tavoitteet. Lisäksi haastateltavat muistuttavat, että on tärkeää kiinnittää huomiota opiskelijan lähtötason osaamiseen ja siihen, että hänen osaamisensa vastaa yrityksen vaatimustasoa.

Haastateltavat korostavat puolin ja toisin tapahtuvia vierailuita, jos haluamme huomioida paremmin työelämän tarpeet ja toiveet opetuksen toteutuksessa. Heidän mielestä koulutussovimuspaikkoihin kohdistuvaa yhteydenpitoa pitäisi lisätä. Henkilökunnan työelämävierailuiden mahdollistamisella oppilaitoksen henkilökunta näkisi paremmin mitä työelämässä tapahtuu nykypäivänä. Haastateltavat kokevat, että henkilökunta saavuttaa vierailuiden myötä paremmin ymmärryksen työelämälähtöisistä asioista, joita on tärkeää sisällyttää ravintola- ja catering-alan opetukseen. Haastateltavien mielestä koulutussovimusjaksoille tulisi mahdollistaa yhteisiä tapaamisia työelämän ja opetushenkilöstön välille puhelinoitojen sijaan. He pitävät tärkeänä, että yhteisissä keskusteluissa mukana ovat opiskelija, työnantaja ja opettaja. Haastateltavat ehdottavat paikan päällä tapaamisten rinnalle Teams- keskusteluja, jossa on mahdollista selvittää opiskelijoiden pärjäämistä työelämäjaksoilla. Työelämän mielestä väliytteiden pitäminen on mahdollista myös Opetusravintola Paviljongilla, kun tapaaminen sovitaan etukäteen.

Haastateltavat mainitsevat, että uuden opiskelijan saapuessa koulutussovimusjaksoille oppilaitoksesta otetaan puhelimitse yhteys työpaikalle. He kokevat suullisen keskustelun nopeaksi tapahtumaksi ja sen myötä he eivät saavuta riittävästi tietoa opiskelijoiden osaamisesta ja taustoista.

*”Tällä hetkellä se on sitä, että opiskelija tulee siihen kiireeseen ja annetaan veitsi käteen. Opiskelijan perehdytys jää usein hyvin lyhyeksi.”*

*”Pidän hurjana sitä, kun opiskelija on meillä neljä-viisi kuukautta työssä oppimassa ja oppilaitoksen puolelta vain yhden kerran soitettiin. Varmasti opiskelijaltakin menee mielenkiinto josakin kohtaa, kun tekee samanlaista työtä koko ajan ja kukaan ei käy täällä kysymässä, että miten menee ja miksi olet täällä tällä hetkellä.”*

Tiivistettynä kaikki haastateltavat toivovat oppilaitoksen yhteydenpidon lisääntyvän työelämän kanssa. Haastateltavat toivovat, että kun opiskelija on valinnut heidän ravintolan harjoittelupaikaksi, niin siihen alkuun varataan yhteiselle ensikosketukselle aikaa tunnin verran. He esittävät, että opiskelijoiden tutustuminen viikkoa etukäteen olisi hyvä käytäntö ja samassa yhteydessä kaikilla osapuolilla on mahdollista esittäytyä. Näin opiskelijoilla on mahdollisuus tutustua tulevaan työympäristöön ja nähdä ennakkoon asioita tulevasta työssäoppi-

mispaikasta. Haastateltavien mielestä tutustumiskäynnit sujuvoittavat opiskelijoiden aloitusta työelämäjaksoilla. Työelämän edustajat toivovat, että opiskelijoille opetetaan enemmän liikeidea lähtöisyyttä ja sitä, kuinka erilaisten ravintoloiden toimintaideat eroavat toisistaan. He korostavat perehdyttämisen tärkeyttä ja opiskelijoiden tietämyksen laajentamista tulevasta koulutussovituksesta.

### **Muut asiat**

Haastateltavien mukaan työelämän läsnäolo koululla olisi kaikille otollista ja heidän suunnitteleamalla koulutuksella eli Masterclassilla voidaan saada erilaista innostavuutta opetukseen. Haastateltavat toivovat, että opettajilla on mahdollista tulla päiväksi tai muutamaksi tunniksi työvaatteet päällä katsomaan opiskelijoita heidän toimipisteisiinsä tai seuraamaan muuten vaan ravintoloiden päivittäistä toimintaa. Työpaikka vierailut lisäävät opettajien näkemyksiä yritysten toiminnasta, jonka myötä he ymmärtävät paremmin mihin paikkoihin opiskelijoita on hyvä sijoittaa työelämäjaksoille.

*”Jotta opiskelija ei olisi täysin väärässä tai meluisassa ympäristössä, missä hänen on vaikea olla ja näin toivottu oppiminen ei pääse tapahtumaan. Hammasta purren on turha olla hälinän ja epätietoisuuden keskellä. Kaikki eivät uskalla sanoa ja yrittävät vain sinnitellä ja voivat säikähtää sitä loppuelämäksi, minkä vuoksi eivät enää haluakaan jäädä alalle!”*

### **6.3 Työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittäminen Opetusravintola Paviljongilla**

Opetuksen suunnittelussa ja toteutuksessa on ihanteellista käyttää mahdollisimman monipuolisesti erilaisia pedagogisia lähestymistapoja. Opetuksen toteuttamisessa pedagogisilla menetelmillä on monia tärkeitä tekijöitä, koska niitä apuna käyttäen voimme helpottaa opiskelijoiden uusien asioiden oppimista ja ymmärtämistä. Opetusravintola Paviljongilla on pyritty mahdollisimman paljon viemään ravintola- ja catering-alan opetusta aitoihin työelämän oppimisympäristöihin. Opiskelijat kokevat kriittistä ajattelukykyä lisäävän työelämäorientoituneen projektioppimisen hyödyntämisen motivoivaksi ja yhteisölliseksi oppimisenmenetelmäksi. Projektioppimisen lisäksi tututtuja olemassa olevia menetelmiä ravintola- ja catering-alan opetuksessa ovat työelämän toivomat itseohjautuvuutta vaativa monimuoto-opetus ja ongelmanratkaisutaitoja

vahvistava ongelmalähtöinen oppiminen. Monipuoliset pedagogiset menetelmät auttavat opiskelijoita sisäistämään paremmin ammatillista osaamista kehittäviä taitoja sekä pedagogisten menetelmien avulla voidaan parantaa ja lisätä opiskelijoiden kiinnostusta opittavia asioita kohtaan. Yhteistoiminnallinen oppiminen soveltuu hyvin aikuisten oppimisen opetusmenetelmäksi, joka vahvistaa opiskelijoiden vuorovaikutus- ja ongelmanratkaisutaitoja sekä lisää heidän yhteistyö- ja sosiaalisia valmiuksia.

Työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittämisen lähtökohtana oli löytää selkeitä tekijöitä, joilla voimme vahvistaa ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden valmiuksia kohdata erilaiset työelämän tilanteet paremmin. Ammatillinen opettajantyö tarjosi tutkijalle kannustimet lähteä selvittämään erilaisia tekijöitä ammattipedagogiikan kehittämiseksi, että työelämän tarpeet saadaan sisällytettyä joustavasti oppilaitosympäristössä tarjottavaan opetukseen. Vahvistamalla yhteistyötä opetushenkilöstön ja työelämän edustajien välillä saavutamme paremman ymmärryksen työelämän odotuksista ja tarpeista opetuksen sisällön suhteen sekä opiskelijoiden onnistumista voidaan tukea paremmin lisääntyvän kommunikoinnin avulla. Lisäksi opettajilla on paremmat mahdollisuudet lisätä opetuksen näkökulmia työpaikalla tapahtuvan oppimisen tueksi lisääntyvän yhteistyön myötä. Työelämän edustajat nostivat esiin mahdolliset työelämän käytännön esimerkit, joita he voivat kertoa opettajille. Opettajat puolestaan yhdistävät saamiaan esimerkkejä oppilaitosympäristössä järjestettävän opetuksen yhteyteen ja voivat näin laajentaa ravintola-alan opiskelijoiden ymmärryksen tasoa oikeista työelämäntilanteista. Ryhmätyöskentelyn menetelmistä tapaus- eli caseopetuksen avulla pystytään vahvistamaan opiskelijoiden soveltamiskykyä, kommunikointi- ja sosiaalisia taitoja. Opiskelijat oppivat tarkastelemaan asioita useammasta lähtökohdasta ja ratkaisujen keksiminen vahvistaa heidän luovuutta. (Mykrä & Hätönen 2008, 60–63).

Opetuksen ja työelämän välisellä yhteistyöllä voidaan vahvistaa opetuksen ajantasaisuus ja lisäksi opetussuunnitelman sisältö saadaan vastaamaan enemmän työelämän odotuksia. Työelämän edustajien kanssa yhteistyömielissä suunnitellut oppilaitosympäristössä järjestettävät opetustuokiot tai Masterclassit voisivat parantaa työelämälähtöisen ammattipedagogiikan toteutusta ja tarjota opiskelijoille mahdollisuutta tutustua työelämän edustajiin oppilaitosympäristössä. Lisäämällä interaktiivisen pedagogiikan mahdollisuuksia



oppilaitoksen opettajat ja työpaikkojen edustajat voisivat vahvistaa tarvittavaa yhteistyötä. Interaktiivisen pedagogiikan ansiosta opiskelijoille on mahdollista luoda miellyttäviä ja motivoivia oppimiskokemuksia. Oppimispäiväkirjan tai portfolion laatimisella opiskelijat pääsisivät arvioimaan omaa opiskelua ja oppimistaan monipuolisemmin. Itsenäisen työskentelyn avulla omaa oppimista on mahdollista syventää ja mahdollisesti saavuttaa parempi ymmärrys opittavista kokonaisuuksista. (Penkkala 2019; Mykrä & Hätönen 2008, 73–75; Virtanen 2014, 27).

### **6.3.1 Opetusravintola Paviljongin opetuksessa huomioitavat tekijät**

Ammatillinen tutkinto muodostuu pakollisista, valinnaisista ja yhteisistä tutkinnonosista, jotka mahdollistavat opiskelijoita saavuttamaan alalla vaadittavan keskeisen osaamisen. Opettajat, HOKS-ohjaajat ja taitovalmentajat toimivat opiskelijoiden tukena ja tien näyttäjinä, että he osaavat edetä oikeaan suuntaan omalla opintopolullaan. Ensimmäistä kaikille pakollista tutkinnonosaa eli ravitsemispalveluissa toimista (20 osp) suunniteltaessa ja opetusta toteutettaessa tulee huomioida monia erilaisia tekijöitä, kuten opiskelijoiden erityis- ja yksilölliset tarpeet, saavutettavuus, tasavertaisuus ja kulttuurillinen tausta. Opiskelijoiden taustat vaihtelevat merkittävästi ja lähestulkoon jokaisella heistä on erilainen osaamistaso opintojen aloitushetkellä. Opetus suunnitellaan vastaamaan opiskelijoiden yksilöllisiä tarpeita. Joidenkin opiskelijoiden oppiminen on nopeaa, jolloin heitä palvelee paremmin syvälinen ja vaativampi opetus. Opettajien on tärkeää tunnistaa myös kunkin opiskelijan vahvuudet ja heikkoudet, että enemmän tukea tarvitsevat opiskelijat saavat tarvitsemaansa tukea ja heidän osaaminen edistyy toivotulla tavalla. Yksilölliset tarpeet huomioiden opetushenkilöstö pystyy rakentamaan opetuksesta kaikille sopivaa ja motivoivaa. Onnistuneet oppimisen kokemukset vahvistavat opiskelijoiden it-seluottamusta ja usein uusien asioiden oppiminen helpottuu onnistumisten myötä.

Ravitsemispalveluissa toimimisen tutkinnonosa jakautuu puoliksi asiakaspalvelun ja ruokapalvelun opinnoista, joiden aikana opiskelijoilla on mahdollista miettiä, että suuntautuvatko he asiakaspalvelun vai ruokapalvelun osaamisalalle. Ruokapalvelun osaamisalan kaksi pakollista tutkinnonosaa ovat lounas-

ruokienvalmistus (40 osp) ja annosruokien valmistus (25 osp). Asiakaspalvelun osaamisalan pakolliset tutkinnot ovat asiakaspalvelu ja myynti (25 osp) ja annosruokien ja juomien tarjoilu (40 osp). Ensimmäisessä tutkinnot osassa kaikki ravintola- ja catering-alan opiskelijat harjoittelevat opetussuunnitelman mukaan perusteita, kuten tutustuvat erilaisiin raaka-aineisiin, niiden käsittelyyn, perehtyvät erilaisiin ruoanvalmistusmenetelmiin, harjoittelevat perusruoan valmistusta ja perehtyvät hygieniaan- ja omavalvontaan sekä työturvallisuuteen. Lisäksi he tutustuvat asiakaspalvelun tehtäviin, erityisruokavalioihin ja erilaisiin käytännön perusharjoitteisiin opetus- ja ravintolakeittiössä sekä ravintolasalin puolella. Opetukseen sisältyy myös yhteistyötaitojen harjoittaminen ja oman työn arviointia.

Opiskelijoiden heterogeenisyys ja henkilökohtaiset opintopolut asettavat erilaisia haasteita opetuksen käytännön toteutukseen. Harjoittelemme kaikkien opiskelijoiden kanssa yhteistyötaitoja ja toisten ihmisten kanssa toimimista. Meille on tärkeää oppia kuuntelemaan ja huomioimaan toisia ihmisiä. Opettajilta odotetaan pelisilmää opiskelijoiden vastuuttamisessa, haasteiden lisäämisessä, opetuksen laadukkaana pitämisessä ja opiskelijoiden tukemisessä. Kun voidaan varmistua opiskelijoiden osaamisen lisääntymisestä ja taitojen vahvistumisesta, niin opettajat ja taitovalmentajat kasvattavat opetuksen ja käytännönharjoitteiden vaatimustasoa. He suunnittelevat ja tarjoavat vaativampia työsuorituksia erilaisissa oppimisympäristöissä ja huolehtivat samalla tutkinnot osan vaatimusten toteutumisesta. Aikuisten ja nuorten välisestä oppimisesta löytyy eroavaisuuksia monella tavalla, koska aikuisilla on pääsääntöisesti oppimisen tavoitteet selvillä, elettyä elämää takana ja useasti he toivovat opetukselta soveltavaa käytännön harjoittelua nuoria enemmän. Nuorten kohdalla motivaatiossa ja ohjauksen tarpeessa ilmenee vaihtelua. Hyviin yhteistyötaitoihin kuuluu myös taito työskennellä sovitun päämäärän saavuttamiseksi ja kyky kuunnella sekä huomioida toiset ihmiset.

### **6.3.2 Opetuksen toteutus Opetusravintola Paviljongilla**

Opiskelijoiden yksilölliset tarpeet huomioiden opetuksen suunnittelussa ja toteutuksessa hyödynnämme erilaisia pedagogisia lähestymistapoja. Opetushenkilöstönä meille on tärkeää tuntee ePerusteet. Opettajien yhteisenä tahtoti-

lana on käydä kriteereitä läpi opiskelijoiden kanssa, opastamme heitä kriteereiden tulkinnassa, ymmärtämisessä ja itsearvioinnin tekemisessä. Perustutkintojen perusteet ohjaavat koulutuksen järjestämistä, opetuksen suunnittelusta, toteutusta ja lisäksi ne mahdollistavat oikeudenmukaisen arvioinnin. Opetuksen pyrkimyksenä on, että opiskelijat oppivat asettamaan opintoihinsa tavoitteita, arvioimaan omaa osaamistaan, tutustumaan mahdollisimman mo-  
neen ravintola-alan yritykseen ja erilaisiin liikeideoihin.

Opiskelijoille pakolliset tutkinnonosat varmistavat keskeisen osaamisen saavuttamisen ja valinnaiset tutkinnonosat keskittyvät heidän osaamisensa syventämiseen. Nämä kokonaisuudet ohjaavat ravintola- ja catering-alan opiskelijoita saavuttamaan työelämän vaatimuksia vastaavan ammattitaidon yhteistyössä opettajien ja työelämäedustajien kanssa. Yhteisillä tutkinnonosilla pyritään vahvistamaan opiskelijoiden jatkuvan oppimisen taitoja. Opetuksen toteuttamisessa pedagogisilla menetelmillä on monia tärkeitä tekijöitä, kuten niitä apuna käyttäen voidaan helpottaa opiskelijoiden uusien asioiden oppimista ja ymmärtämistä. Monipuoliset pedagogiset menetelmät auttavat opiskelijoita sisäistämään paremmin ammatillista osaamista kehittäviä taitoja sekä pedagogisten menetelmien avulla voimme parantaa ja lisätä opiskelijoiden kiinnostusta opittavia asioita kohtaan.

#### **6.4 Työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli**

Tutkijan tahtotilana on ollut koko ajan saada työelämä mukaan palautemallin (ks. liite 5) suunnitteluun, koska sitä kautta on mahdollista selvittää heidän toiveet palautemallin suunnittelusta, käytännön toteutuksesta ja tavoitteista. Teemahaastattelussa keskityttiin selvittämään myös työnantajan edustajien tunteuksia ja käytännön kokemuksia. Työelämän kanssa käytyjen keskusteluiden pohjalta palautemallin luomisprosessi oli luonteva käynnistää, koska tutkija huomioi parhaansa mukaan haastateltujen näkemykset palautemallin suunnittelussa. Näin meneteltynä on mahdollista ajatella, että työelämän edustajat ovat tulevaisuudessa innostuneita mahdolliseen palautemallin jatkokehittämiseen. Opetushenkilöstö ja työelämän edustajat pyrkivät yhdessä varmistamaan opiskelijoiden ammattiosaamisen saavuttamisen tutkinnon osien kriteerien ja ammattitaitovaatimusten mukaisesti.

Yhdessä sovittujen toimintamallien myötä opiskelijoiden kehittämisen kohteiden kertominen ei jäisi pelkästään työnantajapuolen tehtäväksi. Työelämän edustajat esittävät, että palautemalli toimitetaan heille parin viikon jälkeen opiskelijan saapumisesta työpaikalle, koska ensimmäisten viikkojen aikana sen täyttämiseen ei ole välttämättä aikaa tai riittävästi näkökulmia opiskelijan toimimisesta työssäoppimisjaksolla. Työelämälähtöisen yhteistyön palaute-mallin suunnittelussa korostuivat molemminpuolisen vuoropuhelun mahdollisuus, avoin kommunikaatio, työelämältä saatujen case-esimerkkien ja opiskelijoiden lähtötason arvioinnin tärkeys. Lisäksi palautemallin sisällössä toivottiin kiinnitettävän huomiota ravintola- ja catering-alan perusosaamiseen liittyvissä asioissa ja mahdollisuutta opiskelijakohtaiseen arviointiin.

Palautemallilla saatu palaute toimii viestinä Opetusravintola Paviljongin henkilökunnalle. Saatu palaute antaa ensiarvoisen tärkeää tietoa sen hetkisen koulutuksen laadusta. Annettu palaute toimii myös suunnittelun tukena, että koulutus saadaan vastaamaan paremmin työelämän toiveita ja vaatimuksia. Saadun palautteen pohjalta voimme paremmin tunnistaa ravintola-alan opiskelijoiden heikkoudet ja vahvuudet, minkä myötä opetushenkilökunnalla on paremmat mahdollisuudet tarjota tarvittavaa tukea ja opetusta sitä tarvitseville opiskelijoille. Kaikkien osapuolten toiminnan voidaan ajatella helpottuvan, kun henkilökunta on ajan tasalla opiskelijoiden kehitymisestä ja mahdollisista kehittämisen kohteista.

Työelämälähtöisessä palautemallissa on 11. osiota, joista ensimmäisinä kohtina ovat opiskelijan tiedot, koulutus- ja oppisopimusjakson kesto sekä yrityksen ja työpaikkaohjaajan yhteystiedot. Palautteen vastaanottamisessa ja käsitelyssä opetushenkilöstön toimintaa ja suunnitelmallisuutta helpottavat tieto suoritettavasta tutkinnonosasta. Edellä mainituista kohdista kolme ovat pakollisia kohtia täyttää. Työelämän puolelta toivottiin, että palautemallissa on mahdollista kertoa opiskelijoiden perusosaamisesta. Viidentenä kohtana palautemalliin tuli monivalintaosio, jossa työelämän edustajan on mahdollista valita useampi vaihtoehto kehittämistä vaativista asioista. Avoimelle kommentoinnille on suunniteltu viisi osiota, joissa on mahdollista kertoa opiskelijoiden onnistumisesta, harjoittelun kohteista tai muista työelämäjaksoilla vaikeuksia aiheuttavista tilanteista. Työelämällä on mahdollista antaa avointa ja vapaata palautetta. Työelämä voi itse toivoa, että otetaanko heidän kanssaan puhelin-,

sähköposti- tai Teams-keskustelu. Lisäksi heillä on mahdollista pyytää vierailua työssäoppimispaikalla tai antaa palautetta ilman jatkoyhteydenottoa.

Palautemalli rakennettiin Forms-muotoon. Tämän hetken ajatuksena on, että palautemallin lähettämisestä ja palautumisesta vastaavat ravintola- ja catering-alan opettajat. Microsoft Formsin avulla luotu palautemalli kokoaa työelämältä saaduista palautteista selkeän yhteenvedon, joka on välittömästi alan opettajien saavutettavissa. Näin opettajat saavuttavat konkreettisesti työelämän palautteen, jolla on iso merkitys opetuksen monipuolistamisessa ja kehittämisessä. Todennäköisesti Forms- malli vaihtuu myöhemmin muuhun sovellukseen, koska sillä luotua mallia ei saa täydennettyä tai muokattua ensimmäisen täyttökerran jälkeen. Palautemallin avulla voimme parantaa myös työelämäyhteistyötä ja saada eväitä opetussuunnitelman kehittämiseen. Palautemalli helpottaa työelämän yhteydenottomahdollisuuksia ja he voivat välittää ajantasaisen tiedon opiskelijoidemme suoriutumisesta ennakkoon suunnitelluilla työelämäjaksoilla. Työelämälähtöistä yhteistyön palautemallia on mahdollista soveltaa ja hyödyntää muunkin ammatillisen koulutuksen kehittämisessä.

## **7 TUTKIMUSTULOSTEN TARKASTELO**

Opinnäytetyön tarkoituksena oli päästä tutkimaan Opetusravintola Paviljongin työelämälähtöistä ammattipedagogiikkaa ravintola-alan ammattilaisten näkökulmasta sekä saada esiin työelämänedustajien tarpeita ja toiveita opetuksen suhteen. Työelämän tarpeita selvitettiin Forms-ohjelmalla laaditulla työelämäkyselyllä ja teemahaastattelun avulla. Työn tutkimustavoitteena oli saada kehitettyä toimiva ”työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli” työelämän ja ravintola- ja catering-alan opetuksen välille.

Tutkimuksen avulla saadun aineiston pohjalta on tarkoituksena kehittää Opetusravintola Paviljongin ravintola- ja catering-alan koulutusta vastaamaan enemmän työelämän tarpeita. Työelämälähtöisellä tutkimuksella saatiin esiin tekijöitä, joita työelämänedustajat arvostavat opiskelijoiden ammatillisen kasvun kehittämisessä ja toivovat sisällytettävän ravintola- ja catering-alan opetuk-

seen. Lisäksi tutkimus tarjosi tietoa, joka vastaa työelämän odotuksia ravintola-alan koulutuksen kehittämisessä. Tutkimuksen tuloksena syntyi työelämä-lähtöinen yhteistyön palautemalli.

### **Mitä asioita työelämäedustajat pitävät tärkeänä ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden ammatillisen kasvun kehityksessä?**

Tutkimuksen tuloksissa korostui selkeästi opetuksen ja työelämän välisen yhteistyön tärkeys, koska tämän yhteistyön avulla voidaan reagoida muuttuviin tekijöihin, kuten koulutuksen ajantasaisuuteen sekä ohjata opiskelijoita saavuttamaan tarvittava osaaminen heidän suunnitellulla opintopolulla. Työpaikoilla järjestettävä työssäoppiminen nähdään merkittävänä osana ammatillista koulutusta ja työpaikkaohjaajat pyrkivät luomaan opiskelijoille miellyttävän oppimisympäristön sovitulla koulutussopimusjaksoilla. Saadut tulokset korostavat sitä, että riittävän perehdytyksen ja asianmukaisen ohjauksen varmistaminen vahvistavat opiskelijoiden sitoutumista työelämäjaksoille. Turhat turvallisuusriskit jäävät syntymättä ja virheiden määrä saadaan minimoitua, kun opiskelijoita ei ohjata oppilaitoksesta liian aikaisin koulutussopimusjaksoille. Tutkimuksessa saatujen tulosten myötä työelämäedustajat kokivat, että pedagogisten menetelmien monipuolinen hyödyntäminen oppilaitosympäristössä edistää opiskelijoiden valmiuksia erilaisissa oppimisprosesseissa ja siirtymisestä työelämään. Lisäksi opettajien henkilökohtaisella motivaatiolla ja kiinnostuksella ammattialaa kohtaan todettiin olevan vaikutusta toteutettavan opetuksen sisältöön, ajantasaisuuteen ja opiskelijoiden motivaation ylläpitämiseen.

Tutkimuksen aikana selvisi, että ajanhermolla pysyminen ja jatkuva oppiminen koetaan tärkeiksi asioiksi opiskelijoiden ammatillisessa kehityksessä sekä vahvistumisessa. Opiskelijoiden ammatillisen kasvun ja perusosaamisen koetaan vahvistuvan monipuolisten käytännönharjoitteiden, onnistumisten sekä kertyneen työkokemuksen kautta. Opiskelijoille kertyneet positiiviset kokemukset kannustavat myöhemmässä vaiheessa uraa hakeutumaan myös vaativiin ravintola-alan tehtäviin. Työelämän edustajat kokevat, että liiallinen itseohjautuvuuteen kannustaminen voi hankaloittaa opiskelijoiden oppimisprosessia. Tutkimuksessa ilmenee, että opiskelijoiden geneeristen elämäntaitojen koetaan vaikuttavat positiivisesti opiskelijoiden ammatillisuuden kehittymiseen

ja menestymiseen työelämän puolella. Opetukseen olisi hyvä saada lisättyä harjoitustilanteita, jotka vahvistavat opiskelijoiden ongelmanratkaisutaitoja ja omatoimisuutta. Ranskalaista keittiöosaamista, erilaisten työskentelymenetelmien hallitsemista, monipuolista raaka-aine tuntemusta ja alan ammattiteorian hallitsemista pidetään myös oleellisina asioina ammatillisen kasvun kehitymisessä.

**Mitä tekijöitä Opetusravintola Paviljongin tulee painottaa ravintola- ja catering-alan opetuksessa, että se kattaa tämänhetkiset työelämän tarpeet?**

Tutkimuksen mukaan Opetusravintola Paviljongilta valmistuvien opiskelijoiden työllistymismahdollisuudet ja sijoittuminen työelämään paranevat, kun he saavuttavat opintojen myötä työelämän tarpeet täyttävän ravintola-alan osaamisen. Ravintola- ja catering-alan opiskelijoilta toivotaan mahdollisimman monipuolista oman ammattialan perustyöskentelyn ja perusteiden hallintaa. Tämän myötä opiskelijoilla on hyvät edellytykset oppia soveltamaan oppimiaan asioita ja toimia sujuvasti ravintola-alan muuttuvissa tilanteissa. Saatujen tulosten myötä työelämän edustajat korostavat opiskelijoiden perusasioiden perusteellista opettamista ja opittujen asioiden varmistamista sekä kertaamista oppilaitosympäristössä. Heidän mielestään opiskelijoiden ammatillista kasvua on mahdollista edistää tarjoamalla pidempiä opetusjaksoja oppilaitosympäristössä ja avaamalla tutkinnonosat sekä arviointikriteerit opiskelijoille ymmärrettävään muotoon. Opiskelijoiden osaamisen kehittämiseen on mahdollista vaikuttaa mahdollisimman monipuolisella käytännön harjoittelulla oppilaitoksen erilaisissa oppimisympäristöissä. Työelämän tarpeet täyttävää osaamista on mahdollista tukea lisäämällä opetuksen sisältöön mm. käsillä tekemistä, Pop Up tilaisuuksia, kulttuurillisia asioita, tehokkuutta ja työpaikoilla toimimista, mitkä voivat helpottaa opiskelijoiden toimimista aidoissa työelämäntilanteissa.

Saaduissa tutkimustuloksissa työnantajat korostivat laadukasta, ajantasaista ja riittävää lähiopetuksen määrää. Työelämän mukaan edellä mainitut asiat edesauttavat opiskelijoita saavuttamaan itselleen monipuolisen ja työelämän tarpeet täyttävän ravintola- ja catering-alan osaamisen. Monipuolisten ja muuttuvien oppimistilanteiden koetaan vahvistavan opiskelijoiden perusosaamista. Tutkimuksen mukaan työelämä ymmärtää, että perusasioiden perusteellinen

opettaminen on laaja kokonaisuus. Perusasioiden perusteellinen opettaminen edellyttää opetushenkilöstöltä pedagogisia taitoja suunnitella ja toteuttaa opetus niin, että se vastaa jokaisen opiskelijan henkilökohtaisia tarpeita. Lisäksi opettajien on varmistettava, että opetus pysyy mahdollisimman selkeänä ja se sisältää kunkin opiskelijan taitotasoa vastaavia erilaisia käytännönharjoitteita. Työelämän mukaan on hyvin tärkeää saada opiskelijat itse ymmärtämään perusopetuksen tärkeys ja opittujen asioiden soveltaminen heidän tulevissa työtehtävissään. Työelämän edustajista reilu kuusikymmentä prosenttia pitää tärkeänä, että opetuksessa keskitytään suppeampaan opetussisältöön, joka tukee opiskelijoiden ravintola-alan perusteiden oppimista ja hallintaa.

### **Miksi työelämän edustajien ja opetushenkilöstön välinen yhteistyö koetaan tärkeäksi ravintola- ja catering-alan koulutuksessa?**

Saatujen tutkimustulosten mukaan työpaikkaohjaajien palautteen antaminen opettajille on ensiarvoisen tärkeässä roolissa, koska se pitää opetushenkilöstön reaaliaikaisesti ajan tasalla opiskelijoiden työelämässä edistymisestä. Työelämäältä saadun palautteen mukaan opetuksen sisältöä voidaan monipuolistaa vahvistamalla työelämän ja opetuksen välistä yhteistyötä. Työelämän edustajat voivat välittää opettajille viimeisimpiä tietoja ravintola-alan trendeistä, mikä edesauttaa opetuksen sisältöä vastaamaan paremmin työelämän sen hetken tarpeita. Työelämän edustajien on ensiarvoisen tärkeää päästä kertomaan opiskelijoiden kehitettävistä osa-alueista ja työskentelystä koulutussopimusjaksoilla. Yhteistyön lisääntymisen myötä koetaan, että oppimista heikentäviä ongelmakohtia saadaan sujuvammin oppilaitoksen tietoisuuteen ja niistä keskusteleminen henkilökunnan kanssa parantaa opiskelijoiden oppimiskokemuksia sovitulla koulutussopimusjaksoilla. Yhteistyön koetaan helpottavan työpaikkaohjaajien ohjaustyötä.

Saatujen tulosten mukaan työelämän edustajat korostavat, että työelämän ja opetuksen välisellä yhteistyöllä on mahdollista varmistua oikeudenmukaisen arvioinnin toteutumisesta. Yhteistyön lisääntyessä opiskelijoiden oppimisen tavoitteiden määrittäminen ja seuraaminen saadaan enemmän opiskelijalähtöiseksi. Tutkimuksen mukaan opiskelijoiden turhautumista työelämäjaksoilla voidaan vähentää lisäämällä opettajien vierailuja työpaikoille ja mahdollista-



malla säännöllinen yhteydenpito koulutus- ja oppisopimusjaksoilla oleviin opiskelijoihin. Opetuksen suunnittelun edistämiseksi on ensiarvoisen tärkeää kuulla työelämän palautetta, että millaisten taitojen opetteluun tulisi erityisesti kiinnittää huomiota lähiopetuksessa. Saadun tiedon pohjalta opettajat voivat kertoa työelämän odotuksista myös opiskelijoille. Näin opiskelijat osaavat tehdä mahdollisesti selkeämpiä valintoja valinnaisten opintojensa suhteen. On todennäköistä, että opiskelijat saavuttavat paremmat mahdollisuudet menestyä tulevaisuuden työelämässä, kun opetushenkilöstön ja työelämän välistä yhteistyötä saadaan lisättyä. Tutkimuksen mukaan ravintola-alan opiskelijoiden työelämäverkostoitumisen koetaan vahvistuvan avoimen ja lisääntyneen kommunikoinnin ansiosta opetuksen ja työelämän välillä.

### **Minkälainen palautemalli palvelee työelämän ja ravintola- ja catering-alan opetuksen tarpeita?**

Tutkimuksen mukaan työelämän edustajat suhtautuvat myönteisesti palautemallin suunnittelutyöhön ja käyttöönottoon. Tällä hetkellä työnantajat kokevat työelämän ja opetuksen välisen yhteistyön ja kommunikoinnin riittämättömäksi. Tutkimuksen mukaan palautemallilta toivotaan ajallisesti aikaisempaa palautteen antamisen mahdollisuutta. Viimeisten vuosien aikana palautteen antaminen on jäänyt toistuvasti koulutussopimusjaksojen loppupäähän. Tämän vuoksi opiskelijat saavat tietoonsa mahdolliset kehittämisen kohteet liian myöhään ja he eivät ehdi korjata työssään havaittuja epäkohtia ennen lopullista näytönarviointia. Työelämän mukaan palautemallin käyttöönoton myötä arviointiprosessit voisivat tapahtua enemmän yhteistyössä koulun kanssa, ja opiskelijoiden kehittämisen kohteiden kertominen ei näin jäisi pelkästään työnantajapuolelle. Haastateltavat uskovat palautemallin toimivuuteen ja he ovat myönteisiä palautemallin mahdollisesta jatkokehittämisestä. Palautejärjestelmän avulla on mahdollista lisätä opetuksen ja työelämän välistä yhteistyötä.

Suoritettujen teemahaastatteluiden pohjalta työelämän edustajat toivoivat palautemallista (ks. liite 5) sellaista, jonka pariin on mahdollista palata useamman kerran ja sitä voi täyttää joustavasti oman aikataulun mukaisesti. Työelämän mielestä palautemallin tulee olla sähköisessä muodossa, että sitä on mahdollista päivittää ajasta ja paikasta riippumatta. Sellainen toive esitettiin, että palautemallin voisi toimittaa työnantajan edustajille ilman sähköpostia ja

sen yhteydestä löytyisi Teams-palvelun käyttömahdollisuus välipalautteen suorittamiseksi. Työnantajat ovat valmiita käyttämään palautemallin täyttämiseen aikaa, että opiskelijan oppiminen ja yhteistyön toimivuus saataisiin varmemmalle pohjalle. Palautemalli sujuvoittaa ja selkeyttää työelämän ja opetushenkilöstön välistä tiedonvaihtoa opiskelijoiden oppimisesta koulutussopiusjaksoilla. Aktiivinen ja toimiva palautejärjestelmä edistää yhteistyötä vieläkin saumattommaksi ja erilaiset yhteistyömahdollisuudet oppilaitoksen ja työelämän välillä paranevat.

### **Tutkimustulosten tarkastelu teoreettisen viitekehysten näkökulmasta**

**Ammatillinen pedagogiikka ja opiskelijoiden heterogeenisyys.** Puhuttaessa heterogeenisestä opiskelija ryhmästä ammatillisen pedagogiikan merkitys korostuu ammatillisessa koulutuksessa. Opetusravintola Paviljongin opetushenkilöstö tekee opetustyötä hyvin erilaisissa kokoonpanoissa, ja henkilökunta sopeutuu useisiin muuttuviin tilanteisiin työpäivänsä aikana. Usein heidän opettamat opiskelijaryhmät koostuvat monenlaisia taustoja omaavista opiskelijoista ja samalla opetushenkilöstöltä odotetaan ymmärtävää, kannustavaa ja ohjaavaa otetta. Ravintola- ja catering-alan opetustyössä korostuvat erityisesti vuorovaikutustaidot, kyky kohdata ja käsitellä persoonaltaan ja taustaltaan erilaisia opiskelijoita. Lisäksi opettajien on pystyttävä varmistamaan siitä, että opiskelijoiden ammatilliset taidot kehittyvät heidän lähtötasotaan ja taustastaan huolimatta. Opetusravintola Paviljongilla tarjottava opetus on käytännön läheistä ja opiskelijoita rohkaistaan osallistumaan erilaisiin käytännön harjoituksiin vaihtuvissa oppimisympäristöissä. (Oulun ammatillinen opettajakorkeakoulu, 2022).

Opetushenkilöstö suunnittelee ja tarjoaa monipuolisia oppimiskokemuksia erilaisen taitotason ja taustan omaaville opiskelijoille. Henkilökohtaisesti olen toiminut opetustyössä 15 vuoden ajan ja opetettaviin opiskelijoihini on kuulunut matkailun, puhdistuspalvelun, elintarvikealan ja ravintola- ja catering-alan opiskelijoita. Opiskelijat ovat olleet iältään, taustaltaan ja syntyperältään hyvin erilaisista lähtökohdista. Omassa opetustyössäni olen oppinut toimimaan heterogeenisissä opiskelija ryhmissä ja sovittamaan käytännöntyöhön erilaisia opetusmenetelmiä, jotka tukevat kunkin opiskelijan henkilökohtaisia tarpeita. Opetusravintola Paviljongilla järjestettävän opetuksen sisällön suunnittelulla

on mahdollista tarjota toivottuja haasteita tai riittävää tukea niitä tarvitseville opiskelijoille. Ravintola- ja catering-alan päivittäisessä opetuksessa pyritään osallistamaan opiskelijat käytännöntyöhön ja samalla heille luodaan turvallinen oppimisympäristö, missä jokaisen opiskelijan on hyvä kehittää omia ravintola-alalla tarvittavia työelämätaitoja.

**Työelämälähtöisyyttä tukevat opetusmenetelmät.** Opiskelijoilla on hyvät mahdollisuudet työskennellä sujuvasti ravintola-alan muuttuvissa tilanteissa, kun heille saadaan opetettua monipuolisesti perustyöskentelyyn liittyvät asiat ja he oppivat hallitsemaan ravintola- ja catering-alan perusteet. Opiskelijoiden oppiminen ja perusosaaminen on mahdollista saada varmemmalle pohjalle tarjoamalla riittävä määrä lähiopetusta oppilaitosympäristössä ennen koulutus-sopimusjaksolle ohjaamista. HOKS-ohjaajien suunnitelmallisella toiminnalla varmistamme, että opiskelijoille valitut työssäoppimispaikat vastaavat heidän sen hetkistä osaamista ja oppimistarpeita. Työelämäorientoituneen projektioppimisen välityksellä, voimme vastata työelämän edustajien toiveeseen tuomalla ravintola-alan opetusta oikeisiin työelämän oppimisympäristöihin. Näin oppilaitoksen opetushenkilöstöllä on mahdollista saada ammattiin opiskelevien opiskelijoiden opetuksesta ja oppimisesta motivoivaa, moniulotteista ja opiskelija lähtöistä. Erilaisilla pedagogisilla menetelmillä on merkitystä opiskelijoiden sitoutumisen ja kiinnostuksen vahvistumisessa. Työelämän edustajien kanssa yhteistyössä järjestetyt opetustuokiot auttavat opiskelijoita tutustumaan työelämän ammattilaisiin, kannustavat heitä luomaan uusia kontakteja ja oppimaan työelämän ammatillisia vaatimuksia.

**Työelämän ja opettajien välinen yhteistyö.** Työelämän edustajat pitävät merkittävänä asiana opettajien ja työpaikkaohjaajien välistä yhteistyötä, minkä koetaankin parantavan opiskelijoiden ajanmukaisen osaamisen saavuttamista. Kyselyyn vastanneista yli puolet oli kaivannut erittäin paljon tai melko paljon opetuksen ja työelämän välille yhteistyötä ja palautteenantamismahdollisuutta. Teemahaastattelut vahvistivat palautemallin tarpeellisuuden ja yhteistä palautejärjestelmää toivotaan opetuksen ja työelämän välille. Toimivalla palautejärjestelmällä on mahdollista edistää tämänhetkistä yhteistyötä vieläkin saumattomammaksi ja erilaiset yhteistyömahdollisuudet oppilaitoksen ja työelämän

välillä paranevat. Palautejärjestelmän avulla on mahdollisuus muokata opetuksen sisältöä ja yhteistyön avulla voi syventää ymmärrystä työelämän ja opetuksen välillä.

Tämän opinnäytetyön työelämä tutkimuksella saaduissa tuloksissa on huomattavissa samantyyllisiä työelämä palautteita, kuin Erja Jalon laatimassa opinnäytetyössä. Hänen opinnäytetyössä kehitettiin työelämässä oppimisen ohjausprosessia ja työelämä yhteistyötä. Tuloksissa on havaittavissa, että opettajien ja työelämän edustajien yhteistyötä pidetään tärkeänä ja oppilaitoksen puolelta koulutus- ja oppisopimusjaksoista ilmoitetaan työnantajille liian lyhyellä aikavälillä. Työnantajien mielestä puhelinsoitot eivät ole paras mahdollinen menetelmä tiedustella opiskelijoiden työssäoppimispaikoista, ja opettajien saavuttavuus nousi esiin Jalon tekemässä työelämä tutkimuksessa. Hänen tutkimuksessa työelämä painottaa opettajien roolia tutkinnonosan tavoitteiden selkeyttämisessä opiskelijoille. (Jalo 2019).

**Työelämä lähtöisyyden vahvistaminen.** Säännöllisellä yhteydenpidolla opettajat ja työpaikkaohjaajat saavuttavat paremmat mahdollisuudet tukea työelämä jaksolla olevia opiskelijoita, työelämän kuormittumisen tunne saadaan vähentymään ja opettajat voivat esittää opetuksen näkökulmia työpaikalla tapahtuvaan oppimiseen. Opiskelijoiden ennakkotutustumisella ja perehtymisellä tuleviin työssäoppimisympäristöihin voidaan sujuvoittaa koulutussopimusjakson aloitusta, koska opiskelijat voivat olla ennakkoon perillä työpaikan odotuksista ja työskentelytavoista. Oppilaitoksen ja työpaikkojen välille on toivottu työelämän puolesta lisää kommunikaatiota ja sujuvampaa opetushenkilöstön tavoitettavuutta. Työelämä jaksolla olevien opiskelijoiden on tärkeää saada lisää ohjausta ja yhteydenpitoa, koska riittävällä tuen tarjoamisella on opiskelijoiden opintoja vahvistavia vaikutuksia. HOKS-ohjaajille ja alan opettajille olisi tärkeää saada lisää työaika resursseja työelämä yhteistyön kehittämiseksi. Tämän myötä heillä olisi paremmat mahdollisuudet seurata ja olla tukemassa ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden oppimisen kehittymistä sovitulla koulutussopimusjaksoilla. Riittämättömän ohjauksen ja yhteydenpidon vuoksi työelämä kokee, että opiskelijoiden oppiminen ei aina edisty toivotulla tavalla ja opetuksen näkökulmia sisältävä opiskelijoiden ohjaaminen jää vähäiseksi.

## 8 JOHTOPÄÄTÖKSET JA JATKOKEHITTÄMINEN

Opinnäytetyön lähestymistavaksi valittiin konstrukttiivinen tutkimus, jonka avulla saatiin kehitettyä ”työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli”. Luodun palautemallin avulla on tarkoituksena vahvistaa opetushenkilöstön ja työelämän edustajien välistä yhteydenpitoa. Opinnäytetyössä hyödynnettiin strukturoitua kyselyä ja laadullista teemahaastattelua, joiden avulla saatuja tuloksia voidaan pitää merkittävinä. Saadut tutkimustulokset kertoivat työelämän näkemyksiä ravintola- ja catering-alan koulutuksen nykytilasta. Tutkimuksen avulla saatiin kehitettyä työelämälähtöistä ammattipedagogiikkaa tukeva palautemalli Opetusravintola Paviljongin ja työelämän välille. Suunniteltu palautemalli tulee lisäämään kaivattua yhteydenpitoa opetushenkilöstön ja työelämän välille. Palautemallin käyttöönottamisen myötä on mahdollista lisätä palautteen antamista ravintola- ja catering-alan opiskelijoille. Palautemallilla saatavan palautteen myötä on mahdollista päästä kehittämään Opetusravintola Paviljongin opetusta vastaamaan enemmän työelämän odotuksia. Palautemallin kehittäminen ei pääty tämän opinnäytetyön valmistumiseen, vaan sitä pyritään kehittämään käytännön kokemusten pohjalta. Lonkan (2015, 108) mukaan: ”Kaikkiallinen oppiminen tarkoittaa, että oppimista tapahtuu kaiken aikaa ja kaikkialla.”

### 8.1 Menetelmien tarkastelu

Erilaisia menetelmiä tarkastelemalla on mahdollista lisätä tutkimuksen luotettavuutta. Kehittämistyön perusta rakentuu teoreettisesta ja tutkimuksellisesta tietopohjasta. Tässä opinnäytetyössä tutkimusmenetelminä hyödynnettiin strukturoitua kyselyä ja laadullisena menetelmänä teemahaastatteluita. Menetelmätriangulaation keinoin tutkimuksella lähdettiin selvittämään syvempää ja kattavampaa ymmärrystä tutkimusaiheesta. Teemahaastattelut toivat uusia näkökulmia työelämäedustajien kohtaamista kokemuksista ja saadut tulokset vahvistivat palautemallin tarpeellisuuden. Työelämäkyselyä ja haastatteluita hyödyntämällä tutkimuksen validiteetti ja luotettavuus saatiin vahvistumaan, sillä saadut tulokset tukivat vahvasti toisiaan. Tehdyn tutkimuksen ja saatujen tulosten tukena toimivat tutkijan ammatillinen kokemus, tutkimuksellinen tietopohja ja huolellisesti laadittu teoreettinen tietopohja. Konstruktivisessa tutkimuksessa tutkijan tehtävänä on toimia muutoksessa mukana ja siinä pyritään

vuoropuheluun käytännön ja teorian välillä. Koen, että nämä vaateet toteutuivat tässä kehittämistyössä toivotulla tavalla, sillä ”työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli” tulee olemaan mallin luojan ja toimeksiantajan käytössä. Konstruktion testaamista ei voida tehdä ajan puutteen vuoksi, mutta palautemallia on mahdollista kehittää saadun kokemuksen ja palautteen pohjalta. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka s.a.; Triangulaatio s.a.).

Lähtiessäni tekemään opinnäytetyötä tiesin jo siinä vaiheessa, että tutkimuksen sisällöstä tulee laaja. Tästä aineistokokonaisuudesta olisi voinut tehdä kaksi erillistä opinnäytetyötä, jotta kaikki kokonaisuudet tulisivat huomioitua toivotulla tavalla. Tutkimuksella saatiin tärkeää aineistoa, kun lähdetään miettimään tämänhetkisen opetussuunnitelman päivittämistä ja erilaisten pedagogisten lähestymistapojen hyödyntämistä ammatillisessa ravintola- ja catering-alan koulutuksessa. Koen, että sain hyvin sujuvasti sovittua työelämänedustajien kanssa aikataulut, kun lähestyin heitä työelämäkyselyiden ja haastatteluaikojen kanssa. Kyselyn lopullisista tuloksista jäi uupumaan muutama yrittäjä, koska he olivat unohtaneet vastata ajallaan. Kyselytutkimuksessa oli kuitenkin riittävästi osallistujia, minkä vuoksi muutaman osallistujan puuttuminen ei vaikuttanut merkittävästi lopullisiin tuloksiin. Oli hienoa huomata, että valtaosa kyselytutkimuksen saaneista työelämänedustajista oli vahvalla motivaatiolla mukana ja näin he varmistivat tutkimuksen onnistumisen. Haastateltavat lähtivät tutkimukseen mukaan positiivisella asenteella, ja heiltä saatiin syvällistä tietoa palautemallin suunnittelua ja toteutusta varten.

Tässä opinnäytetyössä teoreettinen viitekehys rakentui aiheen ja tutkimusongelmien vahvistumisen jälkeen. Teoreettisen tietopohjan luomiseen kului aikaa keskimäärin viisi kuukautta, koska tutkimukselliseen tietopohjaan ja erilaisiin tutkimusmenetelmiin tutustuminen vaati runsaasti aikaa. Koen, että minulle tutkijana opinnäytetyön tavoitteet olivat kristallinkirkkaat, koska halusin lähteä kehittämään palautemallia opetuksen ja työelämän välille. Lisäksi tutkimuksella haluttiin selvittää työelämänedustajien arvostamia asioita opiskelijoiden ammatillisen kasvun kehittymisessä, mihin tekijöihin ammatillisessa koulutuksessa tulee kiinnittää huomiota ja miksi ammatillista osaamista lisäävää ja monipuolista opetusta pidetään tärkeänä. Keskeisiksi käsitteiksi tutkimuksessa voidaan asettaa: ammatillinen koulutus, työelämälähtöisyys, työelämässä oppiminen, palautemalli ja ammatillinen pedagogiikka. Tutkijana olen ollut hyvin

huolellinen, kriittinen ja samalla pitänyt tarkasti kiinni laatimistani suunnitelmista sekä aikataulusta. Kokonaisuutena tämä on ollut laaja tutkimus. Kokonaisuus muodostui täysin omien suunnitelmien pohjalta ja saavutin toivottuja vastauksia toiminnan kehittämisen tueksi.

## **8.2 Luotettavuus ja eettisyys**

Tutkimuksen kokonaisluotettavuuteen vaikuttavat kaksi käsitettä; luotettavuus (reliabiliteetti) ja pätevyys (validiteetti). Käsitteet ovat sidoksissa toisiinsa. Validiteettia voidaan pitää hyvänä, kun tutkimuksessa käytetyt tutkimusmenetelmät mittaavat sitä, mitä olikin tarkoitus tutkia. Reliabiliteettia voidaan pitää välttämättömänä edellytyksenä tutkimuksen validiteetille. Reliabiliteetti tarkastelee tulosten toistettavuutta ja sitä, etteivät tulokset ole sattumanvaraisia. Erojen voidaan ajatella johtuvan myös mm. mittausvirheestä tai tutkimuskohteessa tapahtuneista muutoksista. (Hiltunen 2009).

Tämän opinnäytetyön luotettavuutta tukevat säännöllinen tutkijan toiminnan, valintojen ja ratkaisujen dokumentointi. Teoreettisessa viitekehyksessä on perusteltu valitut tutkimusmenetelmät, joka osoittaa, että erilaisiin menetelmiin on tutustuttu huolellisesti ennen tutkimuksen aloittamista. Mielestäni olen onnistunut hyvin tutkimustyön tekemisessä, koska olen huolellisesti harkinnut tutkimusprosessiin liittyvät tekijät, aineiston syntyä ja purkua on kuvattu rehellisesti työn tarkkuutta unohtamatta. Saatua aineisto on vahvistettavissa ja tulokset ovat hyödynnettävissä käytännössä. Työelämäkyselyt sijoituivat tarkoituksella syksylle, koska kesäaika on kiireinen ravintola-alalla ja en voinut ajatella lähestyvänä työelämää kesäsesongin aikana. Lisäksi ne tuli lähettää työelämänedustajille ennen pikkujoulu- ja joulusesongin alkamista. Koen valitun ajankohdan tukevan saatujen tulosten luotettavuutta. Kysely oli tähän tutkimukseen soveliaa vaihtoehto, koska näin jokaisella yrittäjällä oli mahdollisuus kertoa rehellisesti kokemuksistaan ja toiveistaan liittyen ravintola- ja catering-alan koulutuksen järjestämiseen. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka s.a.).

Teemahaastatteluilla saatiin syvällisempää tietoa tutkimusongelmista, jonka myötä voidaan varmistua, etteivät työelämälähtöisellä kyselyllä tehdyt havainnot ole sattumanvaraisia. Kyselytutkimukseen osallistuneiden työelämänedustajien määrä olisi voinut olla suurempi, koska muutama heistä otti myöhässä

yhteyttä ja kertoi unohtaneensa vastata kyselyyn. Tutkimuksen tekijänä olen vastuussa tutkimukseen osallistujien suostumuksen hankkimisesta ja siitä, että he ovat ymmärtäneet lähetetyissä infokirjeissä esitetyt asiat. Olen varmistanut, että osallistujien henkilöllisyyttä ei voida tunnistaa saaduista tuloksista ja kaikki työelämäedustajat ovat osallistuneet tutkimukseen anonymisti. Tehdyn tutkimuksen pätevyys on varmistettu etukäteen hyvin suunnitellulla ja harkitulla tiedonkeruulla. Tutkimuksen pätevyyttä tukevat perusjoukon ennakkoon määrittäminen ja hyvä vastausprosentti. Kysely- ja haastattelututkimusten validiteettiongelma liittyy usein siihen, kun halutaan tietää mitä ihmiset ajattelevat. Tulosten analysoinnin yhteydessä oli mahdollista huomata, että useamman osallistujan mielestä tutkimus koettiin tarpeelliseksi. Avoimet kommentit puoltavat ja syventävät saadun aineiston totuudenmukaisuutta. (Tutkimuseettinen neuvottelukunta 2012, 6–9).

### **8.3 Lopuksi**

Opiskelun, kokopäivätyön ja perheen ylläpidon yhdistäminen on ollut yllättävän vaativa prosessi. Opintokokonaisuudesta yksikään opintopiste ei ole kertynyt itsestään, vaan on aina vaatinut erityisjärjestelyjä jonkun osa-alueen tiimoilta. Yleisesti ottaen opinnot ovat olleet antoisa kokemus ja tämä opinnäytetyön laatiminen on mielenkiintoisuudessaan saanut minut aina uudestaan jatkamaan työtä. Haluan erityisesti kiittää perhettäni, joka on myötämielisesti ja kannustavasti jaksanut elää tämän opinnäytetyöprosessin rinnalla. Kiitos rakkaat! Tässä lopputekstejä kirjoittaessani voin tuntea jo pientä helpotusta, koska uskon voivani viettää tulevia iltoja ja viikonloppuja enemmän perheeni parissa. Toivon, että omalla opiskelulla olen voinut näyttää lapsilleni esimerkiksi jatkuvasta oppimisesta ja siitä, että opiskelu voi olla mahdollinen ja positiivinen kokemus myös aikuisiällä.

Laaditun tutkimuksen tulokset tarjoavat organisaatiolle arvokasta tietoa, josta on konkreettista hyötyä ammatillisen koulutuksen kehittämisessä. Työelämälähtöisen ammatillisen pedagogiikan eteenpäin vieminen ja palautemallin suunnitteleminen tuottavat etua Opetusravintola Paviljongin henkilökunnalle ja työelämän edustajille. Pääsimme tutkimuksella saadun aineiston myötä lähemmäksi työelämän edustajien ajatuksia, kokemuksia ja toiveita, jotka ovat



ensisijaisen tärkeitä ravintola- ja catering-alan opetuksen sisällön päivittämisessä. Opinnäytetyön tuloksena laadittu työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli mahdollistaa halutun yhteydenpidon lisääntymisen opetushenkilöstön ja työelämän välillä sekä ajantasainen tiedon saamisen ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden suoriutumisesta työelämäjaksoilla. Suunniteltua palautemallia on mahdollista soveltaa muidenkin ammatillisten tutkintojen toteutuksessa ja työelämäyhteistyössä.

Tämän opinnäytetyön pohjalta luodulla palautemallilla saatujen tulosten perusteella on mahdollista tutkia tulevaisuudessa missä määrin palautemallin käyttöönottamisella on saatu kehitettyä opetuksen pedagogiikkaa työelämän toivomaan suuntaan?

## LÄHTEET

Aavasto, K., Kaulio, P. & Syrjälä, S. 2012. Jännittääkö? – Pelko hallintaan. Helsinki: Minerva Kustannus.

Alasuutari, P. 1994. Laadullinen tutkimus. Jyväskylä: Gummerus.

AMKE Oy. 2013. Kartta Pedagogisen toiminnan johtamisen. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.amke.fi/media/julkaisuja/kartta-pedagogisen-toiminnan-johtamiseen.pdf> [viitattu 3.4.2023].

Ammattiopisto Samiedu. 2022. Arvot ja Strategia. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://samiedu.fi/samiedun-uusi-strategia-on-kunnianhimoinen-ja-eteenpain-katsova/> [viitattu 1.1.2023].

Ammattiopisto Samiedu. 2023. Hallinto ja päätöksenteko Samiedussa. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://samiedu.fi/hallinto-ja-paatoksenteko/> [viitattu 4.4.2023].

Ammattiopisto Samiedu. 2023a. Kokki, ravintola- ja catering-alan perustutkinto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://samiedu.fi/koulutukset/kokki/> [viitattu 27.3.2023].

Ammattiopisto Samiedu. 2023b. Savonlinnassa kehitetään uusia keinoja osaavan työvoiman hankkimiseksi muualta Suomesta ja ulkomailta. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://samiedu.fi/savonlinnassa-kehitetaan-uusia-keinoja-osaavan-tyovoiman-hankkimiseksi-muualta-suomesta-ja-ulkomailta/> [viitattu 25.5.2023].

Atria. 2022. Ravintolan murros tuo liiketoimintaan uusia mahdollisuuksia. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.atria.fi/konserni/ajankoh-taista/nakoaloja-ruokaan/ravintola-murro-tuo-liiketoimintaan-uusia-mahdollisuuksia/> [viitattu 24.5.2023].

Autio, M. 2019. Muuttuva kulutusyhteiskunta ja sen symbolit. Teoksessa Laine, J., Fellman, S., Hannikainen, M. & Ojala, J. (toim.) Vaurastumisen vuodet: Suomen taloushistoria teollistumisen jälkeen. Helsinki: Gaudeamus, 207–226. Helsingin Yliopisto. Helsinki; Gaudeamus. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/309896/Autio\\_M\\_Muuttuva\\_kulutusyhteiskunta\\_ja\\_sen\\_symbolit.pdf?sequence=1](https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/309896/Autio_M_Muuttuva_kulutusyhteiskunta_ja_sen_symbolit.pdf?sequence=1) [viitattu 24.5.2023].

Hiltunen, L. 2009. Validiteetti ja reliabiliteetti. Jyväskylän yliopisto. PDF-dokumentti. Saatavissa: [http://www.mit.jyu.fi/ope/kurssit/Graduryhma/PDFt/validius\\_ja\\_reliabiliteetti.pdf](http://www.mit.jyu.fi/ope/kurssit/Graduryhma/PDFt/validius_ja_reliabiliteetti.pdf) [viitattu 2.5.2023].

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Helsingin kaupunki. 2023. Suomalainen koulutusjärjestelmä. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.infofinland.fi/fi/education/the-finnish-education-system> [viitattu 29.5.2023].

Jalo, E. 2019. Toisen asteen ammatillisen työelämässä oppimisen ohjausprosessin ja työelämäyhteistyön kehittäminen. Seinäjoen ammattikorkeakoulu. In-sinööri (ylempi AMK), Ruokaketjun kehittäminen. Ylempi amk-opinnäyte. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/265813/Toisen%20asteen%20ammatillisen%20ty%C3%B6el%C3%A4m%C3%A4ss%C3%A4%20oppimisen%20ohjausprosessin%20ja%20ty%C3%B6el%C3%A4m%C3%A4yhteisty%C3%B6n%20kehitt%C3%A4minen.pdf?sequence=2&isAllowed=y> [viitattu 24.10.2023].

Jyväskylän yliopisto. 2021. Laadullinen tutkimus. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/laadullinen-tutkimus> [viitattu 24.10.2023].

Jyväskylän yliopisto. 2021a. Monimenetelmäisyys. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://koppa.jyu.fi/avoimet/hum/menetelmapolkuja/menetelmapolku/tutkimusstrategiat/monimenetelmaisyys> [viitattu 23.9.2023].

Jähi, M., Kylänen, M., Leponiemi, S., Murtomäki, P. & Simunaniemi, M. 2023. Henkilöstöä osallistamalla nostetta ravintola-alalle. *AMK-lehti* 1. Verkko-lehti. Päivitetty 9.3.2023. Saatavissa: <https://uasjournal.fi/1-2023/henkilostoa-osallistamalla-nostetta-ravintola-alalle/> [viitattu 23.5.2023].

Kananen, J. 2015. Kehittämistutkimuksen kirjoittamisen käytännön opas. Miten kirjoitan kehittämistutkimuksen vaihe vaiheelta. Suomen Yliopistopaino Oy. Jyväskylä: Jyväskylän ammattikorkeakoulu.

Karjalainen, A. & Sutinen, A. 2014. Ammatillinen pedagogiikka ja ammatillinen kasvu- kohti pragmatistis- transaktiivista ammatillista pedagogiikkaa. *Aikuiskasvatus-tiedelehti* 4. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://journal.fi/aikuiskasvatus/article/view/94107/52785> [viitattu 29.3.2023].

Korhonen, I. & Virolainen, K. 2020. Koronavirus aiheutti maailmantalouden äkkikipysähdykseen. Suomen pankki. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.eurojatalous.fi/fi/2020/1/maailmantalouden-akkikipysahdys/> [viitattu 23.5.2023].

Kostiainen, J. 2022. Ukrainan sodan vaikutus Suomen talouteen. Nordea. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://corporate.nordea.com/article/72985/ukrainan-sodan-vaikutus-suomen-talouteen> [viitattu 25.5.2023].

Kuivalahti, M. & Hakala, K. 2014. Työvaltaiset opetusmenetelmät. Hankkeen loppuraportti. Hämeenlinna: Hämeen ammattikorkeakoulu. E-kirja. Saatavissa: [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/83488/HAMK\\_tyovaltaiset\\_opetusmenetelmät\\_ekirja.pdf?sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/83488/HAMK_tyovaltaiset_opetusmenetelmät_ekirja.pdf?sequence=1) [viitattu 30.3.2023].

Kupias, P. 2001. Oppia opetusmenetelmistä. Helsinki: Edita Prima Oy.

KvantiMOTV. 2003. Otantamenetelmät. Otos ja otantamenetelmät. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/otos/otantamenetelmät.html> [viitattu 2.5.2023].

KvaliMOTV s.a. Tutkimuksen arviointi – reflektointia. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. WWW-dokumentti. Saatavissa: [https://www.fsd.tuni.fi/menetelma-opetus/kvali/L3\\_3\\_3.html](https://www.fsd.tuni.fi/menetelma-opetus/kvali/L3_3_3.html) [viitattu 24.10.2023].

Kysy kirjastonhoitajalta. 2019. Mitä teoreettinen viitekehys tarkoittaa? Kirjas-tot.fi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.kirjastot.fi/kysy/mita-tarkoit-taa-teoreettinen-viitekehys-mista> [viitattu 4.11.2023].

Lehto, T. 2009. VirtuaaliAMK – Vapaus valita. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/755620/25-VirtuaaliAMK-Va-paus-valita.pdf?sequence=2> [viitattu 2.4.2023].

Leinonen, R. 2018. Sisällönanalyysi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://spoken.fi/sisallonanalyysi/> [viitattu 26.5.2023].

Lonka, K. 2015. Oivaltava oppiminen. Helsinki: Otava.

Lotti, L. 1994. Markkinointitutkimuksen käsikirja. Porvoo: Weilin+Göös.

Lukka, K. 2001. Konstruktiivinen tutkimusote. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://metodix.fi/2014/05/19/lukka-konstruktiivinen-tutkimusote/> [viitattu 25.6.2023].

Majuri, M. 2009. Työssäoppiminen. Teoksessa Helander, J. (toim.) Ammatillisen opettajan käsikirja. Ammatillisen opettajan käsikirja. HAMK Ammatillisen opettajakorkeakoulun julkaisuja 1/2009. Hämeenlinna: Hämeen ammattikorkeakoulu, 93–94. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/40325/HAMK\\_Ammatillisen-OpettajanKasikirja.pdf?isAllowed=y&sequence=1](https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/40325/HAMK_Ammatillisen-OpettajanKasikirja.pdf?isAllowed=y&sequence=1) [viitattu 26.5.2023].

Mykrä, T. & Hätönen, H. 2008. Opas opetusmenetelmistä. Helsinki: Edita Prima Oy.

Nikkarinen, T. & Hoppu, K. 1994. Ongelmakeskeinen opetus, ongelmalähtöinen oppiminen ja aktivoivat opetusmenetelmät. *Aikakausikirja Duodecim* 16. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.duodecimlehti.fi/duo40341> [viitattu 24.10.2023].

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2014. Kehittämistyön menetelmät. Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Helsinki: Sanoma Pro Oy.

Opetushallitus. 2019. Osaaminen 2035. Osaamisen ennakoitfoorumien ensimmäisiä ennakoititulosia. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/osaaminen\\_2035.pdf](https://www.oph.fi/sites/default/files/documents/osaaminen_2035.pdf) [viitattu 1.11.2023].

Opetushallitus. 2023. Työelämässä oppiminen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/tyoelamassa-oppiminen> [viitattu 7.2.2023].

Opetus- ja kulttuuriministeriö. 2023. Ammatillisen koulutuksen järjestäminen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://okm.fi/ammattillisen-koulutuksen-jarjestaminen> [viitattu 29.4.2023].

- Opetus- ja kulttuuriministeriö s.a. Opintojen henkilökohtaistaminen. Ammatillinen koulutus. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://okm.fi/ammattikoulu-tus/henkilokohtaista> [viitattu 12.2.2023].
- Oulun ammattikorkeakoulu / ammatillinen opettajakorkeakoulu. 2022. Pedagoginen suunnittelu- ja arviointiosaaminen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.oamk.fi/emateriaalit/osaamisen-kehittaminen/pedagoginen-osaaminen/> [viitattu 1.1.2023].
- Penkkala, O. 2019. Vertaismentorointi, osaamisen kehittämisen menetelmä. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://blogit.jamk.fi/nakokulmiaohjaukseen/2019/04/18/vertaismentorointi-osaamisen-kehittamisen-menetelma/> [viitattu 6.11.2023].
- Pernaa, J. 2013. Kehittämistutkimus opetusallalla. Jyväskylä: PS-kustannus.
- Puukari, S., Lappalainen, K. & Kuorelahti, M. 2017. Ohjaus ja erityisopetus oppijoiden tukena. Jyväskylä: PS- kustannus.
- Pylväs, L. 2018. Development of Vocational Expertise and Excellence in Formal and Informal Learning Environments. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://trepo.tuni.fi/bitstream/handle/10024/103014/978-952-03-0664-9.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [viitattu 19.3.2023].
- Rauste-von Wright, M., von Wright, J. & Soini, T. 2003. Oppiminen ja koulutus. Helsinki: WSOY.
- Salovaara, H. 2004. Ongelmakeskeinen oppiminen – Problem Based Learning. Suomen virtuaaliyliopisto. WWW-dokumentti. Saatavissa: [http://tievie oulu.fi/verkkopedagogiikka/luku\\_6/ongelmakeskeinen.htm](http://tievie oulu.fi/verkkopedagogiikka/luku_6/ongelmakeskeinen.htm) [viitattu 2.4.2023].
- StarT. 2022. Mitä projektioppiminen on? Luma-keskus Suomi. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://start.luma.fi/uutinen/mita-projektioppiminen-on/> [viitattu 24.10.2023].
- Suomen kansanopistoyhdistys s.a. Käänteinen opetus – Flipped classroom. Peda.net. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://peda.net/kansanopistot/sky/etana/lej/kofc> [viitattu 24.10.2023]
- Taipale-Lehto, U. 2012. Matkailu- ja ravitsemisalan osaamistarveraportti. Opetushallitus. Edita Prima Oy. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://vastuullisen-matkailunkoulutus.fi/files/2021/01/2013\\_matkailu- ja\\_ravitsemisalan\\_osaamistarveraportti.pdf](https://vastuullisen-matkailunkoulutus.fi/files/2021/01/2013_matkailu- ja_ravitsemisalan_osaamistarveraportti.pdf) [viitattu 25.5.2023].
- Tampereen yliopisto & Tampereen ammattikorkeakoulu. 2021. Pedagoginen suunnittelu. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.tuni.fi/tlc/suunnittelu/pedagoginen-suunnittelu/> [viitattu 1.4.2023].
- Tietoarkisto s.a. Kyselylomakkeen laatiminen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvanti/kyselylomake/laatiminen/> [viitattu 1.10.2023].
- Tilastokeskus. 2022. Ammatillisen koulutuksen opiskelijoita oli 342 000 vuonna 2021. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.stat.fi/julkaisu/cktrv5ls8d020b00w1ajr60e> [viitattu 29.5.2023].

Toikko, T. & Rantanen, T. 2009. Tutkimuksellinen kehittämistoiminta. Näkemyksiä kehittämisprosessiin, osallistamiseen ja tiedontuotantoon. Tampere: Tampere University Press.

Triangulaatio s.a. KvaliMOTV. Yhteiskuntatieteellinen tietoarkisto. WWW-dokumentti. Saatavissa: [https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L2\\_3\\_2\\_4.html](https://www.fsd.tuni.fi/menetelmaopetus/kvali/L2_3_2_4.html) [viitattu 24.10.2023].

Tutkimuseettinen neuvottelukunta. 2012. Hyvä tieteellinen käytäntö ja sen loukkausepäilyjen käsitteleminen Suomessa. Tutkimuseettisen neuvottelukunnan ohje 2012. Helsinki. PDF-dokumentti. Saatavissa: [https://tenk.fi/sites/tenk.fi/files/HTK\\_ohje\\_2012.pdf](https://tenk.fi/sites/tenk.fi/files/HTK_ohje_2012.pdf) [viitattu 24.10.2023].

Tynjälä, P. & Collin, K. 2000. Koulutuksen ja työelämän yhteistyö – pedagogisia näkökulmia. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://jyx.jyu.fi/bitstream/handle/123456789/72698/1/93313artikkelin%20teksti15389111020200508.pdf> [viitattu 1.4.2023].

Vaasan yliopisto. 2022. Käänneinen opetus aktivoi opiskelijoita parempiin tuloksiin – flippausta kokeillut jo 10 prosenttia Vaasan yliopiston opettajista omilla kursseillaan. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.uwasa.fi/fi/uutishuone/artikkelit/kaanteinen-opetus-aktivoi-opiskelijoita-parempiin-tuloksiin-flippausta> [viitattu 2.4.2023].

Valtioneuvosto. 2018. Osaamisperusteisuus toteutuu ammatillisessa koulutuksessa kohtalaisen hyvin, joskin reformia kohti mennään vaihtelevin valmiuksin. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://valtioneuvosto.fi/-/10616/osaamisperusteisuus-toteutuu-ammatillisessa-koulutuksessa-kohtalaisen-hyvin-joskin-reformia-kohti-mennaan-vaihtelevin-valmiuksin> [viitattu 6.2.2023].

Vehkalahti, K. 2019. Kyselytutkimuksen mittarit ja menetelmät. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://helda.helsinki.fi/series/api/core/bitstreams/bc1c2c8a-0eb8-4881-ba8f-510ce386b810/content> [viitattu 24.9.2023].

Vilka, H. 2015. Tutki ja kehitä. Juva: PS-kustannus.

Virtanen, A. 2006. Konstruktiivinen tutkimusote. Miten koulutus ja elinkeinoelämän odotukset kohtaavat ammattikorkeakoulun opinnäytetöissä. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://journal.fi/akakk/article/view/114874/67807> [viitattu 9.7.2023].

Virtanen, A. 2014. Työssäoppiminen – harjoittelujärjestelmien lippulaiva. Jyväskylän yliopiston julkaisuarkisto. PDF-dokumentti. Saatavissa: <https://jyx.jyu.fi/bitstream/handle/123456789/45123/1/virtanenanne.pdf> [viitattu 8.11.2023].

Vuorinen, I. 1993. Tuhat tapaa opettaa. Menetelmäopas opettajille, kouluttajille ja ryhmän ohjaajille. Naantali: Resurssi.





30.9.2023 1

Satu Lötjönen, Ravintola- ja catering-ala  
Opetusravintola Paviljonki  
[satu.lotjonen@samiedu.fi](mailto:satu.lotjonen@samiedu.fi) / p.050-533 8464

## Kysely työelämän edustajille ravintola- ja catering alalla

### Arvoisa työelämän edustaja,

Olen Satu Lötjönen Restonomi (YAMK) opiskelija ja suoritan opintojani Mikkelissä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulussa Matkailu- ja palveluliiketoiminnan koulutusohjelmassa. Teen oppinnytetyötä, jonka tavoitteena on kehittää työelämälähtöistä ammattipedagogiikkaa Opetusravintola Paviljongilla. Tällä kyselyllä on tarkoituksena selvittää työelämän edustajien kokemuksia opiskelijoiden ammatillisesta osaamisesta työelämäjaksoille siirryttäessä ja kerätä tietoa mm. erilaisista menetelmistä, joilla voimme edistää ja monipuolistaa ravintola- ja catering alan opiskelijoiden ammatillista osaamista työelämän tarpeet huomioiden. Kehittämistyön tavoitteena on saada luotua työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli, jonka avulla työelämän edustajat voivat antaa suoraa palautetta ravintola- ja catering alan opettajille opetuksen ajantasaisuudesta ja sen kehittämistoiveista.

Tutkimukseni ensimmäinen vaihe on tämä kysely, jonka lähetän Savonlinnassa, Rantasalmella, Enonkoskella, Sulkavalla, Kiteellä ja Parikkalassa sijaitseviin ravintola- ja catering alan yrityksiin. Kyselytutkimuksessani kerään tietoa työelämäedustajien ajatuksista, kokemuksista ja toiveista, jotta tarjoamamme ammatillinen koulutus saataisiin paremmin vastaamaan elinkeinoelämän ja yhteiskunnan tarpeita. Koulutuksen järjestäjänä meille on tärkeää saada ajantasainen tieto työelämäedustajilta siitä että, millaista osaamista he arvostavat, minkälaisia oppimistavoitteita he asettavat ravintola- ja catering alan opetukselle ja minkälainen osaaminen opiskelijoillamme oli työelämäjaksolle lähtiessä. Toivon teiltä vastauksia **ohaiseen kyselyyn**: <https://forms.office.com/r/SLZ3NF1pnF>

### Aikataulu

Kyselyyn vastaamiseen teiltä kuluu aikaa noin 10 minuuttia. Keräämäni aineiston monipuolisuuden ja oppinnytetyön onnistumisen kannalta jokainen vastaus on hyvin tärkeä.

Kyselyyn vastataan nimettömänä ja vastaukset käsitellään ehdottoman luottamuksellisesti. Esittelen tulokset oppinnytetyössäni niin, ettei yksittäisiä vastauksia pystytä tunnistamaan tai yhdistämään keneenkään. Kyselytutkimukseen osallistuminen on vapaaehtoista.

Mikäli teillä on kysyttävää tutkimukseen liittyen, niin vastaan niihin mielelläni. Pyydän teitä vastaamaan kyselyyn 16.9.2023 mennessä.

Yhteistyöstä kiittäen,

Satu Lötjönen

### Yhteystiedot

Satu Lötjönen, Ravintola- ja catering-alan opettaja Sähköposti: [satu.lotjonen@samiedu.fi](mailto:satu.lotjonen@samiedu.fi)  
Puhelin: 050-533 8464

## Kysely työelämäedustajille ravintola- ja catering-alalla

27.8.2023

Tämän kyselyn tarkoituksena on selvittää työelämän edustajien kokemuksia ja odotuksia ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden osaamisesta. Lisäksi toivon saavuttavani palautteen pohjalta erilaisia tekijöitä, joita voidaan hyödyntää opiskelijoiden ammatillisen kasvun tukena.

\* Pakollinen

1. Yrityksen nimi (vapaaehtoinen)

2. Miten tyytyväinen työelämän edustajana olet opintonsa aloittaneiden ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden keittiö- ja salityöskentelyn perusteiden hallintaan ja opetuksen riittävyyteen ensimmäiselle työelämäjaksolle saavuttaessa? \*

- Erittäin tyytyväinen
- Melko tyytyväinen
- En tyytyväinen enkä tyytymätön
- Melko tyytymätön
- Erittäin tyytymätön

3. Mitkä tekijät mielestäsi aiheuttavat työelämän edustajien tyytymättömyyttä tai vastaavasti tyytyväisyyttä ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden perusteiden hallinnassa ensimmäiselle työelämäjaksolle siirryttäessä? \*



4. Miten tyytyväisiä olette työyhteisönä tähänastisiin kokemuksiinne Opetusravintola Paviljongilta saapuneiden opiskelijoiden toimimiseen koulutus- ja oppisopimusjaksoilla? \*

- Erittäin tyytyväinen
- Melko tyytyväinen
- En tyytyväinen enkä tyytymätön
- Melko tyytymätön
- Erittäin tyytymätön

5. Tähän teillä on mahdollisuus antaa vapaata palautetta mm. erilaisista kokemuksistanne opiskelijoiden ohjaamisesta, erilaisista oppimistilanteista tai yhteistyön onnistumisesta henkilökunnan ja opiskelijoiden välillä.

6. Mitä perusasioiden opettamista pidätte **tärkeänä** ja mitä asioita pitäisi ehdottomasti **sisällyttää** ravintola- ja catering-alan opetukseen, jotta opiskelijat selviävät paremmin työelämäjaksoilla? \*

7. Minkälaisilla menetelmillä työelämän näkökulmasta katsottuna koulutuksen järjestäjä voi edistää ja vahvistaa opiskelijoidensa ammatillista osaamista ja oppimista ennen työelämäjaksolle siirtymistä ja työelämäjaksojen aikana?

8. Työelämän edustajana pidän tärkeänä, että oppilaitoksen opetuksessa keskitytään: \*

- Suppeampaan opetussisältöön ja opiskelijoiden perusasioiden hallinnan varmistamiseen
- Opetussisältö on monipuolinen ja se sisältää useita asiakokonaisuuksia, mutta opiskelijoiden perusasioiden omaksuminen voi jäädä epävarmaksi
- Opetuksesta osa toteutetaan monimuoto-opetuksena, joka vaatii itsenäistä opiskeluoitetta, kehittää opiskelijoiden itseohjautuvuutta ja kehittää toimeliasta opiskeluoitetta
- Opetuksesta osa järjestetään ongelmaperustaisena oppimisena, jossa opetus nähdään käytännönläheisenä, ongelmanratkaisutaitoja kehittäväenä ja itseohjautuvuutta lisääväenä menetelmänä
- Opetuksessa voisi useammin hyödyntää projektioppimista, joka mahdollistaa ongelma-keskeistä oppimista ja kehittää opiskelijoiden suunnitelmallisuutta sekä kriittistä ajattelukykyä

9. Miten tyytyväinen olette seuraaviin asioihin opiskelijoidemme saapuessa työelämäjaksoille? \*

	Erittäin tyytyväinen	Melko tyytyväinen	En osaa sanoa	Melko tyytymätön	Erittäin tyytymätön
Omatoinisuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ongelmanratkaisutaidot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Työskentelytaidot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sopeutumistaidot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Yhteistyötaidot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Motivaatio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sitoutuminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vuorovaikutustaidot	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

10. Työelämän edustajana olen kaivannut yhteistyötä ja palautteen antamismahdollisuutta ravintola- ja catering-alan **opetuksen ja työelämän välille**? \*

- Erittäin paljon
- Melko paljon
- En osaa sanoa
- Joskus kaivannut
- En lainkaan kaivannut

11. Minkälaisia ajatuksia Opetusravintola Paviljongilla järjestettävä ammatillinen opetus herättää työelämän näkökulmasta?

12. Jos pidätte Opetusravintola Paviljongilla järjestettävää ammatillisen koulutuksen sisältöä riittävän monipuolisena, niin kirjoittakaa tähän vähintään **kolme asiaa**, joissa olemme onnistuneet.

13. Mikäli koulutuksemme sisältö ei vastaa työelämän tarpeita, niin minkälaisilla menetelmillä voisimme korjata toimintaamme? Kertokaa vähintään **kolme asiaa**, joissa toivoisitte Opetusravintola Paviljongin parantavan opetustaan tulevaisuudessa.

14. Kehitetään ravintola- ja catering-alan koulutusta yhdessä. Vapaa sana ja terveiset opetushenkilökunnalle!

---

Tämä ei ole Microsoftin luomaa tai suosittelemaa sisältöä. Lähettämäsi tiedot lähetetään lomakkeen omistajalle.



2.10.2023 1

Satu Lötjönen, Ravintola- ja catering-ala  
Opetusravintola Paviljonki  
[satu.lotjonen@samedu.fi](mailto:satu.lotjonen@samedu.fi) / p.050-533 8464

## Haastattelupyyntö opinnäytetyötä varten

### Tapahtuman Informaatio

#### Arvoisa haastateltava,

Olen Restonomi (YAMK) opiskelija Satu Lötjönen. Suoritan opintojani Mikkelissä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulussa Matkailu- ja palveluliiketoiminnan koulutusohjelmassa. Tällä tutkimuksella selvitetään ja tarkastellaan työelämän konkreettisia ajatuksia ravintola- ja catering-alan opiskelijoiden ammatillisesta osaamisesta ennen työelämäjaksolle siirtymistä ja heidän taitojen kehittymisestä työelämäjaksoiden aikana.

Koulutuksen järjestäjänä meille on tärkeää saada ajantasainen tieto työelämäedustajilta että, millaista osaamista he arvostavat, minkälaisia oppimistavoitteita he asettavat ravintola- ja catering alan opetukselle ja minkälainen osaaminen opiskelijoillamme oli työelämäjaksolle lähtiessä. Tämän kehittämistyön tavoitteena on haastatteluista saadun palautteen pohjalta suunnitella **työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli**, jonka kehittämisessä huomioidaan työelämän tarpeita ja toiveita. Lisäksi teiltä työelämän edustajilta saatua palautetta pyritään hyödyntämään opettajalähtöisen ravintola- ja catering alan opetuksen suunnittelussa ja toteutuksessa, jotta työelämän tarpeet ja toiveet toteutuisivat mahdollisimman monipuolisesti.

Kertomanne kokemukset ja näkemykset ovat opinnäytetyön kannalta hyvin arvokkaita. Tietämyksenne kartottaminen auttaa koulutuksenjärjestäjää kuulemaan työelämän tarpeita ja toiveita ammatillisen koulutuksen toteutumisesta.

Opinnäytetyön aihe: Työelämälähtöisen ammattipedagogiikan kehittäminen Opetusravintola Paviljongilla.

Toimeksiantaja: Ammattilopisto Samiedu.

### Aikataulu

Kerään opinnäytetyön aineistosta osan teemahaastatteluilta, joka toteutetaan yksilöhaastatteluna. Haastattelun arvioitu kesto on n. yksi tunti. Haastattelu on mahdollista järjestää Opetusravintola Paviljongilla tai teidän toimipisteessänne.

Tutkimukseen osallistuminen on vapaaehtoista ja sen voi tarvittaessa keskeyttää. Aineisto käsitellään luottamuksellisesti ja henkilöllisyytenne pysyy salassa.

Teemat: Oma työnkuva, työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli, työelämälähtöisen yhteistyön palautemallin sisältö, työelämälähtöisyys ja muut asiat.

### Yhteystiedot

Haastattelija: Satu Lötjönen Ravintola- ja catering-alan opettaja Sähköposti: [satu.lotjonen@samedu.fi](mailto:satu.lotjonen@samedu.fi)  
Puhelin: 050-533 8464

## TEEMAHAASTATTELUN KYSYMYKSET

### **Teema 1: Oma työnkuva**

- Mitkä ovat keskeiset vastualueet työssäsi ja suhteesi ammatilliseen koulutukseen?
- Kuinka pitkään olet ollut työssä ravintola- ja catering-alalla?

### **Teema 2: “Työelämälähtöisen yhteistyön palautemallin” sisältö**

- Minkä verran olisitte valmis käyttämään ajallisesti palautekaavakkeen täyttämiseen aikaa?
- Minkälaisissa asioissa toivoisitte pääsevänne antamaan palautetta opiskelijoista ja heidän ammatillisesta kehitymisestä?
- Palautemallin sisältö on ratkaisevassa osassa; minkälaisia ehdotuksia antaisit palautemallin sisältöön?
- Sopiiko teille, että palautemalli laadittaisiin sähköisenä, joka lähetetään työelämänedustajien sähköpostiin? Tai jokin muu menetelmä, mikä?
- Usein palautetta annetaan toimimattomista asioista, mutta voisiko palautemalli toimia myös positiivisen ja kannustavan palautteen antajana?
- Kuinka voimme opetuksen edustajana varmistua, että lähettämämme palautekaavake palautuu täytettynä takaisin?
- Missä vaiheissa koulutus sopimusjaksoa toivoisitte saavanne itsellenne täytettäväksi suunnitteilla olevan palautekaavakkeen?

### **Teema 3: “Työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli”**

- Kuinka suhtaudutte työelämän – ja opetuksen väliseen palautekaavakkeeseen, jolla opetushenkilöstö saisi ajantasaista tietoa opiskelijoiden kehitymisestä ja toimimisesta työelämäjaksoilla?
- Kuinka on mahdollista saada työelämän tarpeet ja toiveet huomioitua paremmin opetuksen toteutuksessa?
- Työnantajan näkökulmasta katsottuna; kuinka toimivana pidätte työnalla olevaa “työelämälähtöisen yhteistyön palautemallia”?
- Uskotteko työelämänedustajana opetuksen ja työelämän välisen yhteistyön onnistumiseen?

**Teema 4: Työelämälähtöisyys**

- Minkälaisia asioita ja tekijöitä pidätte tärkeinä opiskelijoiden ammatillisessa kehittämisessä?
- Minkälaisilla toimilla työnantajan mielestä opiskelijoiden ammatillista kasvua voidaan tukea ja monipuolistaa ennen työelämäjaksoille siirtymistä ja työelämäjaksojen aikana?

**Teema 5: Muut asiat**

- Tuleeko teillä mieleen jotakin muuta, mikä voisi edistää palautemallin suunnittelua tai toteutusta?

## Työelämälähtöinen yhteistyön palautemalli

27.10.2023

Arvoisa työelämän edustaja!

Tämän palautemallin tarkoituksena on helpottaa teidän yhteydenottoa Opetusravintola Paviljongille. Toivomme rohkeaa yhteydenottoa, jotta voimme tukea yhdessä ajan opiskelijoita ammatillisten opintojen parissa!

\* Pakollinen

1. Opiskelijan nimi \*

2. Koulutus- tai oppisopimusjakson kesto

3. Yritys, työpaikkaohjaajan nimi ja puhelinnumero tai sähköposti \*

4. Opiskelijan suoritettava tutkinnonosa \*

- Ravitsemispalveluissa toimiminen
- Asiakaspalvelu ja myynti
- Annosruokien ja juomien tarjoilu
- Lounasruokien valmistus
- Annosruokien valmistus
- Muu

5. Mitkä seuraavista asioista eivät täyty tai tuottavat vaikeuksia opiskelijalle hänen työssäoppimisjaksolla? Voitte valita useamman vaihtoehdon.

- Ajanhallinta- ja työelämätaidot
- Anniskelutaidot
- Asiakaskohtaukset
- Asiakaspalvelu
- Erityisruokavaliot
- Joustavuus ja sopeutuminen
- Kassapalvelut ja maksuvälineet
- Ongelmanratkaisutaidot
- Omavalvonta
- Ruoanvalmistusmenetelmät
- Sitoutuminen ja kokonaisuuden hallinta
- Tarjoon perustaidot
- Tuotteiden ja raaka-aineiden tunteminen sekä käsittely
- Työn organisointi
- Veitsen käsittely
- Yhteistyötaidot
- Muu

6. Mikä opiskelijan työskentelyssä oli sujuvaa työssäoppimisjaksolla ja missä asioissa hän on onnistunut tavoitteiden mukaisesti?

7. Missä asioissa opiskelija tarvitsee lisää harjoitusta tai mitkä asiat ovat tuottaneet hänelle vaikeuksia työssäoppimisjakson aikana?

8. Onko jotain erityisiä tilanteita, mitkä tuottavat opiskelijalle vaikeuksia työssäoppimisjaksolla?



9. Tähän voitte kirjoittaa avointa palautetta opiskelijan oppimisesta työssäoppimisjakson aikana.

10. Mikä on teidän kannaltanne sopivin yhteydenottotapa liittyen antamaanne palautteeseen?

- Puhelinkeskustelu
- Vierailu työssäoppimispaikalla
- Sähköpostiviesti
- Teams-keskustelu
- En tarvitse tarkempaa keskustelua, vaan tämä tiedoksianto riittää asian tiimoilta

11. Vapaa palaute Opetusravintola Paviljongin henkilöstölle.

---

Tämä ei ole Microsoftin luomaa tai suosittelemaa sisältöä. Lähettämäsi tiedot lähetetään lomakkeen omistajalle.