



HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI

Ravintolapäivä

Oppilaslähtöisyys kotitalousopetuksessa

Helsingin yliopisto
Kasvatustieteellinen tiedekunta
Kotitalousopettajan koulutus

Maarit Holopainen
Linnea Koskimies
Marlen Kuosma
Niina Virmo

Ohjaaja: Anne Malin,
Päivi Palojoki

Tiedekunta - Fakultet - Faculty Kasvatustieteellinen		Laitos - Institution - Department	
Tekijä - Författare - Author Maarit Holopainen, Linnea Koskimies, Marlen Kuosma, Niina Virmo			
Työn nimi - Arbetets titel Ravintolapäivä – oppilaslähtöisyys kotitalousopetuksessa			
Title The Restaurant day – Student-centered learning and teaching in Home Economics education			
Oppiaine - Läroämne - Subject Kasvatustiede			
Työn laji/ Ohjaaja - Arbetets art/Handledare - Level/Instructor Ainedidaktinen kehittämisprojekti/ Päivi Palojoki		Aika - Datum - Month and year Toukokuu 2017	Sivumäärä - Sidoantal - Number of pages 25 s + 6 liites.
Tiivistelmä - Referat - Abstract Tässä ainedidaktisessa projektityössä suunnittelimme, toteutimme ja arvioimme ”Opeta toisin”- teemalla kotitalouden opetuskokeilun seitsemännen luokan oppilaille. Projektityön tavoitteena oli pyrkimys oppilaslähtöiseen opetukseen, osallisuuden tukemiseen, yhteistoiminnalliseen oppimisen sekä vastuullisuuden ja valintojen tukemiseen. Lisäksi halusimme tässä projektissa nostaa konkreettiselle tasolle yrittäjyyskasvatuksen ja mediakasvatuksen kotitalousopetuksessa. Nimesimme opetuskokeilun Ravintolapäiväksi, siksi että oppilaat itse perustivat kotitaloustunnin ajaksi pienet leikkimieliset ravintolayritykset ja suunnittelivat kaksi ruokalajia sekä niihin liittyvän mainonnan. Ravintolapäivä koostui kahdesta osasta, josta ensimmäisessä lähinnä suunniteltiin ja harjoiteltiin tehtävään liittyviä käytännön taitoja ja toisessa osassa toteutettiin suunnitelmat ja arvioitiin lopputulosta. Opetuskokeilu toteutettiin maaliskuussa 2017 eräässä helsinkiläisessä yläkoulussa kahden viikon aikana kahdelle eri 7. luokkalaisten ryhmälle. Opetuskerran pituus oli molemmilla ryhmillä 3x45 min ja opetuskokeilua ohjasi kaksi opetusharjoittelijaa. Oppituntien aikana oppilaat oppivat mediakriittistä ajattelua, jotka olivat pohjana oman yrityksen ja sen tuotteiden mainonnan kehittämiselle. Oppilaat oppivat myös konkreettisesti suunnittelemaan ravintolapäivän mahdollistavia taitoja, kuten laatimaan budjetin ja kauppalistan sekä pohtimaan ruoanvalmistukseen liittyvän työskentelyn työnjakoa ja aikataulusta sekä harjoittelemaan käytännön ruoanvalmistustaitoja. Yhteistoiminnallisuus puolestaan ohjasi oppilaat tekemään kompromisseja ja harjoittelemaan yhteistyötaitoja. Opetuskokeilussa kävi ilmi, että oppilaat innostuivat oppilaslähtöisestä lähestymistavasta, jonka he osoittivat kykenemällä työskentelemään varsin vastuullisesti ja motivoituneesti oppituntien ajan. Kukin ravintola onnistui viemään oman projektinsa alusta loppuun asti, mikä oli tärkeä onnistumisen kokemus. Opetuskokeilun haasteiksi muodostuivat ryhmien erilaisuus, joka ilmeni esimerkiksi toisilla aloittamisen vaikeutena tai suuremman tuen tarpeena ja toisilla taas tarkkaavaisuuden suuntaamisella. Opettajan rooli onnistumisten mahdollistajana vaati tarkkaa kokonaiskuvan hallintaa, jotta ruokalajit eivät epäonnistuneet esimerkiksi vajavaisten kauppalistojen tai aikataulusuunnittelun vuoksi.			
Avainsanat - Nyckelord Oppilaslähtöisyys, kotitalousopetus, osallistaminen, yrittäjyys, medialukutaito			
Keywords Student-centered learning, Home Economics education, Entrepreneurship, Media literacy			
Säilytyspaikka - Förvaringsställe - Where deposited http://blogs.helsinki.fi/kotalouspedagogiikka/ainedidaktiset-kehittamisprojektit/			
Muita tietoja - Övriga uppgifter - Additional information			

Sisällys

1	JOHDANTO	1
2	OSALLISUUS JA OSALLISTAMINEN KOTITALOUSOPETUKSESSA - KOHTI YRITTÄJYYSKASVATUSTA.....	2
	2.1 Sosiokonstrukttiivinen oppimiskäsitys ja opiskelun mielekkyys	2
	2.2 Osallisuus kotitalousopetuksessa	3
	2.3 Yhteistoiminnallinen oppiminen.....	3
	2.4 Kohti yrittäjyyden ajatusmalleja.....	4
3	MEDIALUKUTAITO RUOKAKASVATUKSESSA.....	5
	3.1 Mainonta ja kuluttajuus	5
	3.2 Ravitsemuksen merkitys hyvinvoinnille	6
4	PROJEKTIN KUVAUS	7
	4.1 Projektin suunnittelu.....	7
	4.2 Opetuskokeilun tavoitteet.....	9
	4.3 Opetuskertojen toteutus	10
	4.4 Opetuskokonaisuuden reflektointi	16
	4.5 Eri toteutusmahdollisuuksia	18
5	POHDINTA.....	19
	SUMMARY	23
	LÄHTEET	26
	LIITTEET	29

1 Johdanto

Oman ainedidaktisen kehittämisprojektin ideoita pyöritellessä tutustuimme aiempiin toteutettuihin projekteihin. Löysimme vuonna 2014 toteutetun projektin ”Yläkoulun välipalamyynti-projekti”. Hokajärvi, Hopia ja Väänänen (2015) olivat ideoineet koko koululle järjestettävän ravintolapäivän, jossa tarkoitus oli myydä välipaloja. Idea oli hieno, sillä sen avulla oppilaat pystyivät osallistumaan ja itse suunnittelemaan terveellisiä välipaloja. Näin opittuja taitoja harjoiteltiin ja niitä sovellettiin käytännössä oppilaslähtöisiä menetelmiä hyväksikäyttäen. Koska heidän projektissaan oli monta sellaista lähtökohtaa, joita haluamme myös omasta projektista löytyvän, lähdimme heidän idean pohjalta toteuttamaan myös omaa ainedidaktista kehittämisprojektia. Lisäksi Hämäläisen, Maaninkan, Mäkelän ja Toppin (2016) projekti vahvisti sitä, että oppilaiden osallistaminen on tärkeää ja merkityksellistä.

Tässä ainedidaktisessa kehittämisprojektissa lähestymme ruokaan liittyviä teemoja yrittäjyyden, *osallisuuden, yhteistoiminnallisen ja tutkivan oppimisen, vastuullisuuden ja valintojen, mainonnan ja mediakasvatuksen, hyvinvoinnin ja ravitsemuskasvatuksen* näkökulmista käsin. Tarkoituksena on kotitaloudessa olevien mahdollisuuksien kautta lähteä pohtimaan erilaisia elintarvikkeita yleisesti, sekä erilaisten elintarvikkeiden tarpeellisuutta, saatavuutta ja käyttöä osana päivittäisiä kulutusvalintoja. Projektissa harjoitellaan yrittäjyyttä ja yrityshenkistä mainontaa leikkimielisessä ravintolapäivässä. Kehittämisprojektissa korostuu ennen kaikkea oppilaiden oma tutkiminen ja oivaltaminen, ei niinkään opettajan luennointi.

Oppilaat tutustutetaan lisäksi globaaliin näkökulmaan eettisten valintojen kautta. Kokonaisuus sitoo yhteen useita eri aine- ja aihekokonaisuuksia ja nimenomaan sellaisin keinoin, jotka nuoret voivat omaksua omaan elämäänsä. Projekti myös toivon mukaan avaa ovia erilaisiin ja loputtomiin toteutusmahdollisuuksiin kotitalousopetuksessa, joita varioiden voi laajentaa opetusta hyvin moniin eri oppimisen konteksteihin.

2 Osallisuus ja osallistaminen kotitalousopetuksessa-kohti yrittäjyyskasvatusta

2.1 Sosiokonstrukttiivinen oppimiskäsitys ja opiskelun mielekkyys

Sosiokonstrukttiivisen oppimiskäsityksen mukaan oppiminen on yksilöllinen ja yhteisöllinen tietojen ja taitojen rakennusprosessi (Kauppila, 2007, s. 113). Sosiokonstrukttiiviseen oppimiskäsitykseen työmenetelmiksi soveltuvat muun muassa vastavuoroinen opettaminen, tiedon yhteisöllinen rakentaminen, ongelmanratkaisumenetelmä oppimisessa sekä projektioppiminen. Näkemys on mukana myös silloin kun opiskelijat itse ovat vaikuttajia (Kauppila, 2007, s. 192). Olennaista on oppilaiden osallisuus ja osallistuminen erityisesti tiedon hankintaan aktiivisesti. Näin opiskelija voi nähdä omassa roolissaan mahdollisuuksia, mikä lisää opiskelun mielekkyyttä. (Kauppila, 2007, s. 131.) Tässä ainedidaktisessa projektissa oppilaita osallistavien menetelmien merkitys korostuu, sillä käytännön töitä tehtäessä oppilaat itse vastaavat alusta saakka työn suunnittelusta ja toteutuksesta.

Projektissa haastamme oppilaat itse ajattelemaan ja suunnittelemaan vuorovaikutuksellisesti omissa ryhmissään. Sosiokonstrukttiivisesti opetettaessa syvällinen ymmärtäminen korostuu, mikä taas osaltaan vaikuttaa opiskelijan sisäisen motivaation muodostumiseen. Tehtävien tulee olla riittävän haastavia, mutta ei kuitenkaan oppilaan tietotason saavuttamattomissa. (Kauppila, 2007, s. 120.) Pyrimmekin pitämään projektissa tietyt raamit, joiden sisällä oppilaiden on mahdollista operoida oman osaamistason mukaisilla välineillä. Lisäksi on otettava huomioon oppilaiden tarpeita ja odotuksia vastaava ympäristö (Kauppila 2007, s. 137). Näin ollen pyrimmekin varmistamaan, että kotitalousluokka muokkautuu tehtävänantoon soveltuvaksi niin kirjallisia tehtäviä tehtäessä, kuin käytännön töissäkin. Kotitalousluokan kosteusvaurion vuoksi käytössä oleva tila on rajallinen ja asetti oman haasteensa opetuksen järjestelyille.

2.2 Osallisuus kotitalousopetuksessa

Osallisuus käsitteenä on ollut pinnalla kasvatustieteellisessä kirjallisuudessa jo useamman vuoden ajan. Käsitteenä se voidaan kuitenkin ymmärtää monella eri tavalla ja sen merkitys on ajan saatossa muuttunut. Osallisuus on nähty ilmiönä, jonka avulla pyritään lisäämään lasten ja nuorten mahdollisuuksia osallistua päätöksentekoon. (Manninen, 2008, s. 12.) Osallisuus voidaan nähdä myös henkilökohtaisena tunteena, jossa lapsi tai nuori tuntee itsensä merkityksellisenä (Gretschel, 2002, s. 50).

Ihmisellä on luontainen tapa suuntautua aktiiviseen toimijuuteen ja osallisuuteen. Osallistumisen kautta rakentuu myös käsitys omasta minuudesta, siitä, kuka on ja erityisesti, kuka on suhteessa toisiin. Toimijuus on samaan aikaan aloitteellisuutta siinä missä vastuullisuuttakin. Tahtoa toimia aktiivisena ja kokea kutsutaan toimijuudeksi. Toimijuutta kuvaamaan käytetäänkin usein asioita kuten aktiivisuus, intentionaalisuus, valinnanmahdollisuus, vapaaehtoisuus sekä taito ja voima valita oma tapansa toimia. (Kumpulainen, Krokfors, Lipponen, Tissari, Hilppö & Rajala, 2010, s. 23.) Kotitalousopetus jo itsessään on hyvin toiminnallista, mutta perinteisesti oppilaat saavat toteuttaa opettajan antamia ohjeita valmistaessaan ruokaa. Osallistamalla nuoret itsensä suunnittelemaan alusta alkaen, herätellään perustavanlaatuista tarvetta osallistuvasta toimijuudesta. Oppilaiden aktiivisuutta ja motivaatiota lisää mahdollisuus päästä itse tuottamaan tietoa ja valitsemaan sisältöjä. Näin ollen oppilaille tuleekin tarjota tilaisuuksia tutkivaan oppimiseen, ongelmien määrittelyyn ja ratkaisemiseen. (Kumpulainen ym., 2010, s. 51.)

2.3 Yhteistoiminnallinen oppiminen

Yhteistoiminnallinen oppiminen (cooperative learning) on aktiivista pienryhmissä tapahtuvaa toimintaa, jossa ryhmän vuorovaikutuksen avulla oppilaat voivat saavuttaa oppimistavoitteita. Yhteistoiminnallisessa oppimisessä tärkeää on, että oppiminen tapahtuu ryhmässä yhdessä keskustellen ja tietoa etsien. Vastuu oppimisesta siirtyy osittain siis myös oppilaille, ja jokaisen oppilaan on ymmär-

rettävä oman panoksensa merkitys ryhmän onnistumiselle. (Hellström, Johnson, Leppilampi & Sahlberg, 2016, s. 6.)

Yhteistoiminnallisuus on siis enemmän kuin ryhmätyö. Se on tavoitteellisempaa ja oppimistulosten kannalta tehokkaampaa. Yhteistoiminnallisessa oppimisessa opettajalla on tärkeä rooli oppimisprosessin ohjaajana, ja se vaatii sitä, että opettaja on perehtynyt siihen, mitä ja miten yhteistoiminnallista oppimista toteutetaan. Ilman hyvää perehtymistä ei välttämättä voi saavuttaa niitä positiivisia tuloksia, joita yhteistoiminnallisella oppimisella voi saavuttaa (Hellström ym., 2016, s. 6.)

Yhteistoiminnallisen oppimisen kautta on mahdollista harjoitella aktiivista osallistumista, sitoutumista ja sosiaalisia taitoja, jotka voidaankin nähdä haasteina. Yhteistoiminnallisen oppimisen taustalla onkin hieno idea siitä, että ”mitä oppilaat osaavat tehdä tänään yhdessä, he osaavat tehdä huomenna sen yksin”. (Hellström ym., 2016, s. 7).

Opetusmetodien tasolla yhteistoiminnallista oppimista voidaan lähestyä viiden eri periaatteen kautta: positiivinen sosiaalinen riippuvuus ryhmän jäsenten kesken, yksilöllinen vastuu ryhmässä, osallistava, avoin vuorovaikutus ryhmän sisällä, sosiaalisten taitojen hallinta ja harjaannuttaminen ja yhdessä tapahtuva arviointi ja pohdiskelu. Yhteistoiminnallinen menetelmä edellyttääkin joitakin näistä tunnusmerkeistä. (Hellström ym., 2016, ss. 10–11.) Yhteistoiminnallisen menetelmän taustalla on usein sosiokonstruktiivinen (myös ’sosiokonstruktivistinen’) oppimiskäsitys (Kauppila, 2007, s. 113; Hellström ym., 2016, s. 12), joka toimi myös meidän opetuskokeilumme lähtökohtana.

2.4 Kohti yrittäjyyden ajatusmalleja

Projektissamme oppilaat pääsevät ryhmissä toteuttamaan omaa Ravintolapäivää. Ryhmätyötaitojen, käytännön ruoanvalmistuksen ja työn suunnittelun ohella tärkeää on yrittäjyyteen ja taloudelliseen näkökulmaan perehtyminen. Perusopetuksen opetussuunnitelmassa (2014) yhtenä laaja-alaisen osaamisen taitona on Työelämätaidot ja yrittäjyys. Yrittäjyyskasvatuksen merkitystä ja osuutta

perusopetuksessa on muutaman viime vuosikymmenen aikana kasvatettu entisestään. Esimerkiksi, yrittäjyyttä ei mainittu opetussuunnitelmassa lainkaan ennen vuotta 1994. (Ikonen, 2004, s. 13.) Yrittäjyyskasvatuksen tarkoituksena on muun muassa tuoda työelämä lähemmäs oppilaita ja vahvistaa oppilaiden itseluottamusta sekä omien taitojen ja kykyjen tiedostamista.

Opetussuunnitelmassa (2014, s. 23) sanotaan, että ”oppilaiden on tärkeä saada kokemuksia, jotka auttavat oivaltamaan työn ja yritteliäisyyden merkityksen, yrittäjyyden mahdollisuudet sekä oman vastuun yhteisön ja yhteiskunnan jäsenenä”. Ravintolapäivä-projektissamme oppilaat pääsevät itse suunnittelemaan, toteuttamaan ja markkinoimaan ravintolaansa. Tärkeää yrittäjyyskasvatuksessa on, että oppilaille annetaan mahdollisuus luovuuteen sekä myös turvalliseen ympäristöön epäonnistua. Tähän liittyy myös tilanteiden ennakoimisen opettelu sekä yllättäviin tilanteisiin sopeutuminen ja niihin reagoiminen. (POPS, 2014, s. 24.) Näiden tavoitteiden pohjalta lähdimme suunnittelemaan projektiamme. Kannustimme oppilaita ottamaan oman vastuun työn suunnittelusta ja toteutuksesta yrittäjyyden ajatusmallin tavoin. Yrittäjyys on keskeisessä roolissa Ravintolapäivä-projektissa, kun oppilaat suunnittelevat ravintolan brändiä, hintoja ja mainontaa.

3 Medialukutaito ruokakasvatuksessa

3.1 Mainonta ja kuluttajuus

Kuluttaja- ja talousosaaminen on yksi kotitalouden sisältöalueista. Oppilaista pyritään kasvattamaan vastuullisia kuluttajia. Kuluttajakasvatuksessa ohjataan oppilaita pohtimaan median vaikutusta omiin kulutusvalintoihin. (POPS, 2014, s. 439.) Kuluttajat tarvitsevat yhä enemmän tietoja ja taitoja kuluttamiseen liittyen, jotta he pystyvät toimimaan kriittisesti muuttuvassa ja laajenevassa kulutusmaailmassa. Kuluttajakasvatuksen merkitys peruskoulussa on tärkeä, sillä yhä nuoremmat lapset toimivat kuluttajina ja tekevät ostopäätöksiä itsenäisesti. (Kuluttajakompetenssien oppiminen – kuluttajakasvatuksen strategia, 2010, s. 20.)

Elämme erilaisten medioiden ympäröimänä ja jo pienet lapset surffailevat eri kanavissa, joissa elinkeinonharjoittajat markkinoivat tuotteitaan tai palveluitaan. Kuluttajakasvatuksen yhtenä ulottuvuutena on medialukutaito sekä kriittinen suhtautuminen mainontaan ja sen vaikuttamisen keinoihin. Elinkeinonharjoittajat voivat käyttää kuluttajien sinisilmäisyyttä hyväkseen markkinoidessaan tuotetta hyvin liioitellusti tai jopa epärehellisin keinoin. Taitava kuluttaja osaa analysoida ja arvioida kaupallisia viestejä, ja siten tehdä järkeviä ostopäätöksiä. (Kuluttajakompetenssien oppiminen – kuluttajakasvatuksen strategia, 2010, s. 36.) Projektin tarkoituksena on avata nuorten silmät kriittiselle medialukutaidolle, ja avartaa käsityksiä siitä, miten mainonta pyrkii vaikuttamaan kuluttajiin.

3.2 Ravitsemuksen merkitys hyvinvoinnille

Ruokatottumukset muokkautuvat jo lapsesta saakka perheen ruokatottumuksia peilaten, ja myöhemmin nuorten keskuudessa myös sosiaalisten suhteiden vaikutukset alkavat näkyä (Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus, 2017). Terveyttä edistävässä ruoka- ja ravitsemussuosituksissa, esimerkiksi vuoden 2014 ruokakolmio ja lautasmalli, annetaan suosituksia juomista ja ateriaritmistä. Ravitsemussuositukset antavat ohjeita siitä, miten voi pitää huolta syömällä ja liikkumalla oikein. (Harjula, Löytty-Rissanen & Janhonen-Abuquah, 2016, s. 184; Terveyttä ruoasta - Suomalaiset ravitsemussuositukset, 2014.)

4 Projektin kuvaus

Projekti toteutettiin viikoilla 11-13 soveltavan harjoittelun kenttäkoulussa. Oppilaat olivat seitsemäsluokkalaisia. Mukaan valikoitui kaksi eri ryhmää: keskiviikkona ja perjantaina viikoilla 12 ja 13. Viikolla 11 tutustuimme oppilasryhmään, tiloihin sekä kouluun yleisesti. Lisäksi pyrimme hahmottamaan oppilaiden ryhmädynamiikkaa tulevaa projektia ajatellen, ja pohdimme, miten oppilaat on parasta jakaa ryhmiin. Saimme ohjaavalta opettajalta hyvin vapaat kädet projektimme suhteen, ja hän tuki ideaamme koko projektin ajan.

4.1 Projektin suunnittelu

1. Ensimmäinen opetuskerta

Tarkoituksena on ensimmäisellä opetuskerralla (3 x 45 min) tutustua mainontaan ja tutustuttaa oppilaat ravintolapäivän ideologiaan. Ensin tutustutaan mainoksiin ja mainontaan videoiden ja Flingan avulla (<https://edu.flinga.fi>). Oppilaiden kanssa pohditaan eri keinoja vaikuttaa kuluttajiin, joita he voivat myöhemmin projektin kulussa hyödyntää osana omaa ravintolaa ja sen mainontaa. Lisäksi on tarkoitus, että mainosten avulla oppilaat voivat pohtia sitä, kuinka mainonta heihin vaikuttaa, ja mistä eri foorumeilta mainontaa meille kohdistetaan (esimerkiksi TV, radio, internet ja sosiaaliset mediat ja julkisen liikenteen pysäkit).

Projektin parissa työskentely etenee tämän jälkeen siten, että oppilaat jakautuvat noin 4-5 ryhmään, joissa he ovat tähänkin saakka työskennelleet. Oppilaat saavat itse suunnitella pienryhmissä tulevan ravintolapäivän ateriat (sekä makea että suolainen tuote). Oppilaiden tulee löytää ruokaohjeet luokassa olevista kotitalouden oppikirjoista. Ruokaohjeiden rajaaminen oppikirjoihin poistaa liian työläät ja suurelliset ateriat suunnittelusta, ja helpottaa osaltaan oppilaiden päätöksentekoa. Lisäksi oppikirjojen ohjeet ovat valmiiksi mitoitettuja ryhmäkoon sopiviksi, mikä helpottaa opettajan raaka-aineiden tilausta. Lisäksi rajoitimme turvallisuussyistä, että valmistettavissa ohjeissa ei saa olla uppopaistettavia tuotteita, eikä saa sisältää pitkää kypsytystä vaativia ruokia. Ruokien tulee

olla mahdollista valmistaa työskentelylle varatussa ajassa, ja osin tästäkin syystä ohjeet tulee hyväksyttävä opettajilla ennen varsinaista suunnittelun alkua.

Tämän jälkeen oppilaat johdatellaan tulevaan työhön erilaisin rastipistetehtävin. He saavat esimerkiksi tutkia netissä (Alepan sivut: www.foodie.fi) ruoka-aineiden hintoja sekä sisällysluetteloita ja vertailla eri valmistajien elintarvikkeita. Oppilaat saavat pohtia myös mainontaa ja tehdä omat mainoksensa valitsemilleen ruoille ja leivonnaisille, jota aloitellaan jo tällä ensimmäisellä tunnilla. Mainos voi olla tehty käsin tai esimerkiksi tabletilla. Mainos saa olla paperille tehty tai vaikkapa tabletilla tuotettu video. Jo valmisteluvaiheessa tiedoista kannustetaan keräämään lähteitä talteen, joita valmistuksessa käytetään ja joita voidaan hyödyntää myös mainoksen viimeistelyssä. Rastipisteillä oppilaat laativat myös budjetin, jonka avulla he määrittelevät tuotteen hinnat, jotka liitetään mainokseen. Yhdellä pisteellä suunnitellaan seuraavaa kertaa varten ajankäyttö ja jaetaan työt ryhmän kesken. Viimeisellä pisteellä oppilaat pääsevät valmistamaan välipalajuoman. Tämän työn liitteistä 1–5 selviää rastipisteiden tarkemat ohjeet.

2. Toinen opetuskerta

Toisella opetuskerralla (3 x 45 min) oppilaat valmistavat valitsemansa ruoat ja järjestävät ravintolapäivän ryhmän muille oppilaille. Jokainen ryhmä pystyttää ravintolan, jossa esillä ovat esimerkkiannokset. Esimerkkiannoksissa korostetaan annosten huolellista esillepanoa osana esteettisyyttä. Oppilaiden tulee laittaa myös ravintolalle laatimansa mainos näkyville. Oppilaat saavat keksiä myyntilauseet sekä markkinoida tuotteitaan mainosten kautta, ja muut oppilaat saavat argumentoida toistensa mainoksia ja tuotteiden myytävyyttä loppukoonnissa.

Oppilaat maistelevat vain oman ryhmänsä ruokia, sillä aikataulun puitteissa yhteinen jaettu ateriointi ei mielestämme olisi ollut rakentavasti mahdollinen. Ja koska projektin tarkoituksena oli keskittyä juuri mainontaan ja esteettisyyteen, liittyy siihen myös myyvimmän mainoksen valinta osana yhteistä arviointia, joka suoritetaan demokraattisesti äänestämällä. Jokainen oppilas saa siis antaa yh-

den äänen parhaimmalle mainokselle. Äänestämisen jälkeen käydään yhdessä keskustellen läpi, mikä juuri kyseisestä mainoksesta teki parhaan.

4.2 Opetuskokeilun tavoitteet

Opetussuunnitelman mukaisista laaja-alaisista tavoitteista projektissamme näkyvät erityisesti L4 monilukutaito ja L6 työelämätaidot ja yrittäjyys (POPS, 2014). Opetuksessa oli niin käytännön toimintataitojen, yhteistyö- ja vuorovaikutustaitojen ja tiedonhallintataitojen tavoitteet esillä.

Tavoitteena projektissa on osallistaa oppilaita ja viritellä oppilaiden luontaista suuntautumista aktiiviseen toimijuuteen ja osallisuuteen. Osallistumisen kautta tavoitellaan oppilaiden oman minuuden ja minäkäsityksen vahvistumista, mikä taas osaltaan tukee oppimisen mielekkyyttä ja motivaatiota. Ensinnäkin oppilaita ohjataan suunnittelemaan ja organisoimaan omaa toimintaa projektin aikana. Omia annoksia valmistettaessa oppilaat harjoittelevat kotitalouteen liittyviä tietoja, kädentaitoja sekä annosten esteettisyyttä. Tärkeänä tavoitteena on pohtia ja suunnitella ryhmän kesken ajankäyttöä, ja harjoitella esimerkiksi työtehtävien jakamista ryhmän jäsenten kesken. Projektin aikana oppilaiden tavoitteena opettajan ohjaamana on pohtia omaa roolia ja käytöstä ryhmässä, ja sitä millainen vaikutus sillä on ryhmän toiminnalle. Oppilaat kohtaavat projektin aikana myös haasteita, joiden ratkaisemiseen oppilaita ohjataan. Lisäksi oppilaat etsivät tietoa internetistä, jolloin he kriittisesti pohtivat löytämäänsä tietoa ja vertailevat sitä. Opettajan rooli on toimia ohjaajana ja huolehtia yhteisestä aikataulusta, jotta jokainen ryhmä ehtii kiertää jokaisella rastilla ja suorittaa tehtävät loppuun. Mikäli aikaa jää yli, ryhmä saa jatkaa esimerkiksi oman mainoksen tekoa, joka vaatii rasteista eniten aikaa.

Kotitalouden keskeisistä sisältöalueista toteutuvat etenkin S1 ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri ja S3 kuluttaja- ja talousosaaminen (POPS, 2014, s. 439). Oppilaat tutustuvat muun muassa mainoksiin ja sen vaikutukseen koskien kuluttamista ja omia valintoja. Ravintolapäivää toteutettaessa oppilaat pohtivat lisäksi ruoan taloudellisuutta.

4.3 Opetuskertojen toteutus

Pidimme tunnit pareittain siten, että yksi pari toteutti projektin yhdelle 7. luokan opetusryhmälle viikolla 12 ja 13 ja toinen pari toiselle ryhmälle. Oppilaita molemmissa ryhmissä oli 19. Pienryhmät koostuivat kolmesta 5 oppilaan- ja yhdestä 4 oppilaan ryhmästä. Jaot neljään keittiöön projektin toisella opetuskerralla teimme etukäteen, ja oppilaat saivat koko projektin ajan työskennellä tutuissa ja toimivaksi todetuissa pöytäryhmissään.

Ensimmäisellä kerralla oppilaat johdateltiin ravintolapäiväteemaan ja oppilaat pääsivät suunnittelemaan oman ravintolapäivän toteutusta. Oppilaat etsivät ruokaohjeet, suunnittelivat työnjakoa ja aikataulua, pohtivat raaka-aineiden hintoja, pääsivät suunnittelemaan ravintolan mainoksen sekä valmistivat pienen välipalan. Työskentely toteutettiin rastipistetyöskentelynä, joka toimi näiden kokemusten valossa hyvin. Kuvassa 1. näkyy tunnille määritellyt ydinkysymykset. Tunti alkoi motivoivalla hampurilaisia käsittelevällä videolla <https://www.youtube.com/watch?v=5XDnQqVTtbY> , jonka avulla päästiin oppilaiden kanssa keskusteluun mainonnan keinoista ja siitä, kuinka mainonta oppilaisiin vaikuttaa.

Opetuskokonaisuuden ydinkysymykset:

- **Mitä on mediakriittisyys ja miten mainonta vaikuttaa kulutuskäyttäytymiseen?** Tarkoituksena on johdatella oppilaat suhtautumaan kriittisesti mainontaan sekä pohtimaan omia kulutustottumuksia. Mainonnan eri keinot (tunteet, terveellisyys, järkiperusteet, elämäntilanne, huumori). Kaupallisen vaikutusmekanismien tiedostaminen
- **Mitä kaupasta löytyy?** Opetuskokonaisuus ohjaa oppilaat valitsemaan ravintoarvoiltaan rikkaamman elintarvikkeen, sekä tarkastelemaan tuotteiden alkuperää ja hinnoittelua kriittisesti.
- **Yrittäjyysajattelun alkeet- mitä tarkoittaa budjetti ja miten se laaditaan?** Harjoitellaan ateriasuunnittelua sekä laatimaan omalle aterialle budjetti eri vaihtoehtoja vertaillen. Etsitään myös raaka-aineille hintoja.
- **Miten valmistetaan ravitsemuksellisesti oikeaoppinen ateria suomalaisia ruokaperinteitä ja raaka-aineita käyttäen?** Laaditaan alusta alkaen ateria sekä jälkiruoka tutkivan oppimisen keinoin.
- **Miten laaditaan houkuttava ja kuluttajiin vetoava mainos?** Oppilaat suunnittelevat ja laativat mainoksen valmistamilleen ruoille, jotka arvostellaan ryhmässä yhteisesti.
- **Miten tietoa haetaan ja toimitaan ryhmässä tasapuolisesti jokaisen ääntä kuunnellen ja kunnioittaen?** Oppilaat itseohjautuvasti hakevat tietoa ja harjoittelevat ryhmätöitä.

Kuva 1. Ote tuntisuunnitelmasta viikolle 12

Motivoinnin jälkeen pohdimme yhdessä erilaisia mainostamisen keinoja, ja oppilaat saivat kertoa ajatuksia esitetyistä mainoksista Flingaan omilta mobiililaitteiltaan sekä koulun iPadeilla. Olimme luoneet Flingaan valmiiksi pohjan. Flingaa hyödyntämällä halusimme, että jokainen oppilas saa tuoda ajatuksensa esille, mikä johtaisi yhteiseen pohdintaan ja antaisi meille osviittaa mitä oppilaat ennestään tietävät ja ajattelevat. Esitimme oppilaille kaksi mainosvideota (<https://www.youtube.com/watch?v=1tGikOnQGx8>; <https://www.youtube.com/watch?v=YcWsSWvO-Tw>) ja yhden kuvan, joiden avulla oppilaiden ajatuksia haluttiin selvittää. Kuvassa 2. näkee Flingan käyttö projektissamme.



Kuva 3 ja 4 (vasemmalla) Oppilaat mainosrastilla. (oikealla)

Oppilaat tiedonhaku-rastilla etsimässä hintoja omille ruokaohjeilleen Foodie.fi-sivustolta.

Kuvassa 4 on nähtävissä, miten oppilaat etsivät hintoja tablettia hyödyntäen. Tunnin lopuksi kokoontuimme vielä yhteen ja kertosimme päivän tärkeimmät opit sekä kerroimme seuraavan kerran tunnin rakenteesta, jotta oppilaiden työskentely menisi sujuvasti.

Toiselle opetuskerralle tultaessa oppilailla oli jo tiedossa, mitä he tekevät sillä kertaa. Kuvassa 5 ilmenee opetuskerralle asetetut ydinkysymykset.

Opetuskerran ydinkysymykset:

Miten aikataulutun työskentelyni? Ryhmät ovat viime kerralla rastipiste-tehtävässä miettineet muun muassa aikataulua, ja kuinka työskentely tällä kerralla jaksottuu oman ryhmän sisällä. Aikataulusta on laadittu kussakin ryhmässä myös kirjallinen selvitys. Käytännössä harjoitellaan, onko aikataulutus onnistunut.

Miten mainostan omaa ravintolaani? Ryhmät ovat edellisellä kerralla suunnitelleet ja tehneet mainoksen ravintolalleen, jota täydennetään tällä kerralla. Mainokseen lisätään ainakin kuva annoksesta, jonka ravintola on tehnyt. Mainostamiseen liittyviä asioita otetaan huomioon myös siinä vaiheessa, kun äänestetään paras mainos. Keskustellaan, mikä kussakin mainoksessa vetosi kuluttajaan ja mitä hyvää mainoksissa oli.

Kuva 5. Tuntisuunnitelmasta ydinkysymykset viikolle 13.

Edellisellä kerralla oppilaat olivat suunnitelleet valmistettavat ruoka-annokset sekä pohtineet ajankäyttöä ja työnjakoa. Huomasimme kuitenkin, kuten edellä sanoimme, että oppilaiden suunnitelmat olivat melko vaillinaiset, joten teimme ryhmille alustavaa aikataulutusta, jotta työskentely olisi sujuvaa ja opetuskerran aikataulu toteutuisi. Oppilaille olisi ollut hyvä painottaa jo ensimmäisellä kerralla aikataulun tärkeyttä, sillä aikaa ruokien valmistamiseen oli vain rajallisesti.

Toinen opetuskerta koostui lyhyestä alustuksesta ja edellisen opetuskerran ker-
taamisesta, ruoanvalmistuksesta ja jälkitöistä sekä lopuksi ravintoloiden esitte-
lemisestä ja mainostamisesta. Oppilaat muistivat hyvin edellisellä kerralla käsi-
teltyjä asioita, kuten mistä mainonnassa on kyse. Omat ruokaohjeet olivat myös
hyvin muistissa, ja oppilaat olivat innokkaina ryhtymässä töihin.

Koska aikaa oli hyvin rajallisesti ja tekemistä paljon, olimme annostelleet jokai-
seen keittiöön valmiiksi kyseisen ryhmän pääraaka-aineet ja nostaneet esille
muita yleisesti käytettäviä raaka-aineita erilliselle sivupöydälle. Työskentelyn ai-
kana opettajien apua kaivattiin useissa kriittisissä vaiheissa, ja aikataulusta sai
muistutella pitkin oppituntia, näin ollen kahden opettajan läsnäolo koettiin tar-
peelliseksi. Kuvissa 6 ja 7 on nähtävillä oppilaiden työstämiä valmiita annoksia.



Kuva 6. ja 7. Työskentelyn tuloksia viikko 13.

Kun annokset olivat valmiit, keittiöt valmisteltiin ravintolan esittelyä varten siistien huolellisesti. Jokainen ryhmä valmisti molemmista ruoistaan esimerkkianoksen asettaen ne mainoksen viereen keittiöönsä (kuva 8).



Kuva 8. "Suomen paras luomuravintola" viikolta 13.

Tunnin lopussa kiersimme jokaisen keittiön yhdessä läpi, ja kukin ryhmä sai kertoa omasta ravintolastaan pitäen ”myyntipuheen”. Syömisen aikana oppilaat saivat sitten myös äänestää mielestään parasta ravintolaa ja markkinointia.

4.4 Opetuskokonaisuuden reflektointi

Seurasimme opiskelukavereiden oppitunteja, mikä mahdollisti laajan reflektoinnin ja projektin kehittämisen toteutuksen aikana. Tuntuikin, että projekti muokkautui aina hieman jokaisen opetuskerran jälkeen. Ja koska ensimmäinen pari piti oman tuntinsa keskiviikkona, oli toisella parilla perjantaille mahdollisuus vielä korjailla havaittuja puutteita. Kokonaisuudessaan pidimme projektia onnistuneena ja hyvin opettavana kokemuksena. Lisäksi positiivista oli, että kaikki tunnit sujuivat ilman suurempia ongelmia. On kuitenkin asioita, joita tekisimme toisin, niin käytännön tasolla kuin laajemminkin katsottuna.

Suunnitellessamme projektia, laaja-alaisen osaamisen tavoitteista L6 Työelämätaidot ja yrittäjyys nousivat keskeisiksi. Tätä olisimme voineet tuoda opetuksessamme vielä enemmän esille, esimerkiksi painottamalla oppilaita pohtimaan vielä pidemmälle ravintolan ideaa, nimeä ja brändiä. Ravintolapäivä oli myös ideana melko vieras monelle, joten osalle oppilaista saattoi jäädä epäselväksi projektin idea ja kokonaiskuva. Muutenkin oppilaille olisi ollut tärkeä tuoda esiin selkeämmin projektin kokonaistavoitteet. Yrittäjyyskasvatuksen hengessä oppilaat kuitenkin ottivat hienosti vastuuta tekemisestä ja tehtävien avulla arjen taidot, taloustaidot kuten myös yrittäjyyteen liittyvät taidot karttuivat.

Projektissa ja kahden eri ryhmän seuraamisessa oli se hieno puoli, että näimme kuinka projekti voi toimia hyvin eri tavoin eri ryhmillä. Ryhmät olivat keskenään täysin erilaiset, ja se mikä yhdelle ryhmälle toimi, ei välttämättä toiminut toiselle. Huomasimme esimerkiksi keskiviikon ryhmän kanssa viikolla 12, että Flingan käyttämisessä tulee huomioida muutamia seikkoja. Ensinnäkin Flingan periaatteet tulee käydä oppilaiden kanssa hyvin läpi, sillä Flinga oli heille uusi työväline ja tästä aiheutui hieman yllättäviä ylimääräisiä häiriötekijöitä. Oppilaat olivatkin innokkaita siirtelemään Flingan liikkuvia osia, ja aikaa kului tässä asiassa ojentamiseen ja oppilaiden rauhoitteluun. Näinpä pohdimme, että oppilaille voisi olla

hyvä antaa esimerkiksi vastuutehtäviä ryhmässä, joka siirtäisi huomiota pois sovelluksella leikkimisestä. Toiselle opetuskerralle perjantain ryhmän kanssa kiinnitimme Flingan liikkuvat osat, jotta varmistamme oppilaiden huomion säilyvän olennaisessa siirtelyn sijaan. Erona näillä ryhmillä oli mahdollisesti tästä syystä se, että perjantain ryhmällä Flingaan nousi enemmän aiheeseen liittyviä adjektiiveja ja pohdintaa, kuin keskiviikon ryhmän kohdalla.

Omien aterioiden suunnittelussa yllätyimme siitä, kuinka vaikeaa etenkin toisella ryhmällä oli keksiä valmistettavia aterioita. Jälkeenpäin pohdimme sitä, että oli hyvä, että rajasimme ruokaohjeet niin, että niiden tuli löytyä oppikirjoista. Tämä helpotti huomattavasti meidän opettajien työsarkaa ohjeiden ja raaka-aineiden koonnissa ja tilauksen tekemisessä, ja silti näissä valmisteluissa riitti tekemistä meillekin. Ilman meidän lisäpanostamme raaka-aineiden luetteloinnista ja keittiöiden esivalmisteluista ennen toista opetuskertaa viikolla 13, aikataulu ei olisi pitänyt, eivätkä ruoat olisi valmistuneet ajallaan. Ja vaikkakin rastityöskentelyn ideana oli ollut toisen opetuskerran valmistelu ja suunnittelu, jäi toteutus suunnittelusta hieman puolitiehen. Ohjeistusta olisi näin ollen pitänyt kenties painottaa enemmän rastityöskentelyssä tulevan tunnin kulun suunnitteluun, ja lisäksi oppilaiden vastuuttamista siitä, että ruokaohjeiden auki kirjoittaminen toimii ikään kuin kauppalistana meille opettajille myös. Toiselle ryhmistä myös aikataulun suunnittelu oli haasteellisempaa, ja monikaan ryhmä ei osannut ilman opettajan tukea hahmottaa sitä, mitä kaikkea ajankäytössä tulee ottaa huomioon. Toisaalta ajansuunnittelu- ja kauppalistatehtävä oli oppilaille ensimmäisiä tämänkaltaisia kokemuksia, joten oppimisen tavoitteena olikin lähinnä viritellä ymmärtämään, mitä kaikkea ravintolapäivää ja ruoanvalmistusta suunnitellessa tulee ottaa huomioon ja harjoitella näitä taitoja. Opettajien varsinainen tehtävä oli sitten varmistaa oppilaiden työskentelyn sujuvuus.

Rastipistetyöskentelyssä tärkeää olisi ollut myös se, että joillakin pisteillä olisi ollut hyvä olla enemmän aikaa. Nyt kaikki ryhmät eivät saaneet suorittaa tehtäviään aivan loppuun. Etenkin ajankäytön ja budjetin laskemiseen olisi ajoittain kaivattu lisää aikaa, joka näkyi myös oppilaiden omissa suunnitelmissa. Välillä tuntui lisäksi, että opettajan olisi tullut olla monessa paikassa samaan aikaan,

sillä opettajan tukea tarvittiin etenkin jo aiemmin mainitussakin ajankäytön suunnittelussa.

Reflektoimmekin paljon sitä, kuinka tällaisen projektin vetämiseen riittäisi vain yksi opettaja. Tulimme siihen lopputulokseen, että oppilaiden tuntemus ja karttuva kokemus auttavat opettajaa suunnittelemaan ja toteuttamaan tällaisia projekteja. Ohjaavan opettajan mukaan projekteja ei tarvitse pelätä. Niitä täytyy vain olla sopivissa määrin.

Vaikka oppilailta tuli melko vähän palautetta, huomasimme kuitenkin oppilaiden ilmeistä ja oppitunnin aikana käydyistä keskusteluista, että asioita on oppimiskokonaisuuden kautta omaksuttu. Etenkinkin vaikuttamisen ja mainonnan keinoja oltiin hyödynnetty omassa ravintolassa hienosti. Lisäksi oppilaat pääsivät harjoittelemaan ajankäytönsuunnittelua, joka olikin varmasti monelle oppilaalle hyvin kehittävä kokemus. Jokainen ryhmä pystyi lisäksi hienosti viemään projektin alusta loppuun saakka ryhmänä, vaikkakin ryhmätyötaitoja olisi ollut tärkeä painottaa oppimiskokonaisuuden alussa.

4.5 Eri toteutusmahdollisuuksia

Projektin edetessä löysimme erilaisia mahdollisuuksia toteuttaa suunnitelmaamme. Erityisen antoisaksi kokisimme sen, jos projektin tiimoilta eri oppiaineet tekisivät yhteistyötä. Pohdimme esimerkiksi sitä, että yhteistyö kuvataiteen ja äidinkielen kanssa voisi olla hyödyllistä mainosten tekemisen näkökulmasta, jolloin oppilaat saisivat enemmän niin ajallisia kuin materiaalisia resursseja mainoksen tuottamiseen. Tämä olisi myös uuden opetussuunnitelman hengen mukaista (POPS, 2014).

Ravintolapäivää voisi laajentaa myös luokkahuoneen ulkopuolelle, ja sen voisi toteuttaa esimerkiksi koko koululle järjestettävässä ravintolapäivässä. Ravintolapäivän avulla oppilaat voisivat kerätä rahaa myös luokkaretkiä varten. Ravintolapäivä voitaisiin järjestää myös oppilaiden vanhemmille, ja siihen saisi lisättyä hyvin myös eri kulttuureihin tutustumisen siten, että jokainen ravintola edus-

taisi tiettyä ruokakulttuuria. Projekti olisi mahdollista toteuttaa myös alakoulun kanssa yhteistyössä, jolloin etenkin yhteistoiminnallinen oppiminen korostuisi.

Ravintolapäivä voi olla oppilaille vieras, joten toteutuksessa on hyvä miettiä sitä, kuinka oppilaat pääsisivät ravintolapäivän ideaan kiinni. Projekti olisi hyvä järjestää niin, että oppilaat olisivat vaikkapa kotitehtävän saattelemana käyneet konkreettisesti tutustumassa ravintolapäivään lähiympäristössään, joka loisi pohjaa projektille.

Vastaavasti projektin voisi toteuttaa samaan aikaan varsinaisen ravintolapäivän kanssa, jolloin projektin osana olisi käyminen virallisessa ravintolapäivässä. Näin jokainen voisi kertoa mitä näki ja koki, jonka pohjalta ideoita oman ravintolan pystyttämiseen syntyisi luultavasti helpommin. Vuonna 2016 lanseerattiin ravintolapäivälle uudet toimintaohjeet, joiden mukaan oman ravintolan saa pystyttää vuoden jokaisena päivänä, minne haluaa. Suurempi, virallinen ravintolapäivä järjestetään nykyään aina toukokuun kolmantena lauantaina, eli seuraavan kerran 20.5.2017. (Helsingin uutiset, Riikka Jokinen, 18.5.2016)

5 Pohdinta

Teoriakirjallisuuden valossa ja tavoitteisiin peilaten oppimistavoitteisiin päästiin tällä kokonaisuudella toivotulla tasolla. Osallistamalla oppilaita havaitsimme motivoitumisen jo ensimmäisestä päivästä saakka viikolla 12, ja tietoa itse tuottamalla oppilaat saivat positiivisia kokemuksia omasta osaamisestaan. Kuten sosiokonstruktivisessa oppimiskäsityksessä todetaan, erityisesti tiedon haun kautta oppilaat saavat positiivisia kokemuksia omista kyvyistään, mikä lisää opiskelun mielekkyyttä (Kauppila, 2007, s. 131).

Pyrimme oppimiskokonaisuudessa yhteistoiminnalliseen oppimiseen ja siihen, että ryhmä muodostaisi kokonaisuuden, jossa jokaisella ryhmänjäsenellä olisi merkitys. Yhteistoiminnallisen oppimisen periaatteisiin nojaten oli tärkeää, että oppimisen tulos syntyy ryhmän keskinäisestä vuorovaikutuksesta, johon jokai-

nen olisi antanut oman panoksensa. (Hellström ym., 2016, s. 6). Pyrimme jokaisella rastilla ja itse ruoanvalmistuksessa ohjaamaan oppilaita huomaamaan oman panoksensa merkityksen, sen, että valmista ei synny, jos ryhmä ei toimi yhdessä. Mielestämme onnistuimme ohjaamaan oppilaita kohti yhteistoiminnallista oppimista, mutta jotta se pystyisi toteutumaan täysin yhteistoiminnallisen oppimisen periaatteita noudattaen, tulisi sen olla koulukulttuurinen pedagoginen periaate. Lisäksi se vaatii opettajalta vahvaa teoreettista tietämystä menetelmästä. Omassa projektissamme oli edelleen havaittavissa vahvasti myös se, että joissakin ryhmissä toiset tekivät töitä ja toiset odottelivat vain valmista tuotosta, joka kertookin siitä, ettei ryhmätyö ole vielä yhteistoiminnallista. (Hellström ym., 2016, s. 6.) Se, ettei yhteistoiminnallisuus täysin toiminut, johtuu myös varmasti siitä, että menetelmän käyttäminen, oppilaiden ohjaaminen ja kokonaisuuden hahmottaminen vaatii kokemusta (Hellström ym., 2016, s. 7).

Kuten teoriaosuudessa aiemmin viitattiin (ks. luku 1), yhteistoiminnallisen oppimisen taustalla on ajatus siitä, ”mitä oppilaat osaavat tehdä tänään yhdessä, he osaavat tehdä huomenna sen yksin” (Hellström ym., 2016, s. 7). Tämä ajatus ohjasi toimintaamme koko projektin ajan, ja yritimme tuoda sen myös oppilaille esiin. Nimittäin oppilaiden hyvin suunniteltu ravintolapäivä ruokalajeineen olisi täysin siirrettävissä toteutettaviksi kotioloihinkin. Koska oppilaiden tuotokset kotitaloustunneillamme olivat hyvin onnistuneita, pyrimme kannustamaan taitojen käyttöön heti seuraavan virallisen ravintolapäivän koittaessa.

Opetuskokeilun myötä ymmärsimme, että riskinotto toisinaan kannattaa, vaikkei kokisikaan omia valmiuksiaan vielä sopiviksi. Meidän opettajaharjoittelijoiden opetuskokemus on vielä vähäistä, mutta oman asiantuntijuutemme taso riitti silti tällaisen projektin yhteistyössä toteuttamiseen varsin onnistuneesti. Halusimme mahdollistaa oppilaille yrittäjyyskasvatuksellisen opetuskokeilun eli ravintolapäivän, jonka hekin toteuttivat omasta tasostaan katsottuna hienosti ja luovuuttaan hyödyntäen. Toki teimme paljon ns. näkymätöntä työtä, josta oppilaat eivät ehkä olleet tietoisia, ja pidimme kokonaiskuvasta jatkuvasti huolta. (POPS, 2014, s. 23.) Ehkäpä näin on tapahtunut myös meidän kohdallamme toteuttaessamme tätä projektia, yliopiston lehtoreiden varmistuessa onnistumisemme. Pääasia, että oppijoiden kohde on viritetty siihen, mitä kaikkea pitää ottaa huomioon on-

nistuneen lopputuloksen saamiseksi. Kuten Kumpulainenkin ym. (2010, s. 24) toteaa, toimijuuteen liittyy ymmärrys käytettävissä olevista resursseista ja näiden käyttömahdollisuuksista, oli kyseessä sitten ravintolapäiväprojektiin käytettävissä oleva aika tai budjetti, tai sitten isoon oppimiskokeiluprojektiin liittyvät suuret linjat.

Tähän projektiin liittyvä eettisyys on näyttäytynyt paitsi siinä, miten olemme oppilaat ottaneet vastaan ja hyväksyneet heidät tasa-arvoisina yksilöinä, myös siinä, miten tässä työssä on suojattu oppilaiden yksityisyyttä. Harjoittelukoululamme on jokaisesta oppilaasta tallessa oleva kuvauslupa-suostumus, mutta tähän työhön olemme valinneet valokuvat, joista oppilaat eivät ole tunnistettavissa sekä samasta syystä raportoineet oppilaista hyvin yleisellä tasolla. Lisäksi tähän ainedidaktiseen projektityöhön liittyy oleellisesti raportoinnin luotettavuus ja täsmällisyys, mihin olemme pyrkineet vastaamaan mahdollisimman rehellisellä ja täsmällisellä kuvauksella.

Teoriatieto on koottu luotettavista lähteistä ja tieteellisistä julkaisuista. Lisäksi olemme kiinnittäneet huomiota siihen, että tiedon lähde on selkeästi ilmaistu Helsingin Yliopiston raportointiohjeiden mukaisesti. Kuten aina, inhimilliset virheet ovat tieteellisen tutkimustyön raportoinnissa mahdollisia, mutta olemme pyrkineet karsimaan niitä pois huolellisella suunnitellulla ja raportoimalla tutkimuksen vaihteita jatkuvasti matkan varrella. Oman ryhmän etiikkamme olemme luoneet työskentelyn alkaessa ja hyödyntäneet toistemme vahvuuksia vastuualueita jakaessamme. Kumpulaisen (2010, s. 12) mukaan projekti vaatii ryhmän jäseniltään vastavuoroista vastuuta, joka jaetaan ryhmän sisällä ja jolla luodaan yhteistä toimintakulttuuria.

Tähän projektiin liittyvä ”Opeta toisin”- tavoite onnistui mielestämme varsin hyvin. Oppilaille oman pienen ravintolapäivä-projektin suunnittelu ja toteutus alusta loppuun saakka oli palkitsevaa ja tuotti heille onnistumisen kokemuksia. Osa oppilaista loisti mainontaan liittyvissä tehtävissä, osa budjetoinnissa ja joku puolestaan varsinaisessa ruoanvalmistustehtävissä. Oppilaiden yrittäjähenkisen ja yhteistoiminnallisen ote lähtikin pienesti kytemään, ja tietysti toivomme heidän käyttävän opittuja taitoja ja ajattelua myöhemmässä elämässään hyödyksi. Tu-

levaisuuden opettajien näkökulmasta toisin opettaminen vaatii rohkeasti heittäytymistä uuteen ja sietokykyä epävarmuuden tuntemiselle. Lopputuloksesta kun ei voi olla aivan varma, mutta toisaalta kollegiaalisen yhteistyön mahdollisuudet esimerkiksi voisivat muokattuna olla siirrettävissä omaan opetukseen. Yhdymme lisäksi Kumpulaisen ym. (2010, s. 38) näkemykseen siitä, että tällöin vaaditaan johtajuutta, pedagogisia taitoja sekä yhteistyökykyä ja -halua projektin jäseniltä. Myös ohjaava opettajamme kannusti kokeilemaan ja heittäytymään aina välillä uuteen. Parhaimmillaan se olla hyvinkin palkitsevaa ja innostavaa, sekä estää opettajan urautuminen työssään.

Summary

Keywords: Student-centered learning, Home Economics education, Entrepreneurship, Media literacy, Participation, Co-operative learning

The purpose of this thesis was to plan, implement and evaluate a teaching experiment for 7th grade students in Home Economics education. The aim of our teaching experiment was to give pupils information to understand what kind of knowledge and skills are required when one produces a pop-up restaurant day. We also wanted to include entrepreneurship education, students-centered learning, co-operative learning and responsibility of choices to our project and to Home Economics education. In addition, in this project we wanted to raise entrepreneurial education and media education to a concrete level such as what is advertising and how the consumer is being affected by advertisements. The teaching experiment was named as Restaurant Day, which summarizes the idea of the students designing and organizing themselves small playful pop-up restaurants in the home economics classroom. The restaurants were supposed to be little companies that planned advertising and preparation of two dishes for sale. The restaurant day project consisted of two sets of lessons (3 x 45 min) with the students. The first set was mostly about planning the company, advertisement and dishes, and the second about actualizing the restaurant with two dishes and evaluating the result.

The teaching experiment was conducted in March 2017 in a Secondary school in the Helsinki City during two weeks. Two groups of 7th graders took part in it. The duration of one lesson was 3 x 45 mins for both groups and the teaching experiment was supervised by two home economics teacher trainees. By engaging the lessons the students understood the very basic level of Media literacy. With this knowledge they were prepared to plan and design their own little company and its advertising for the Restaurant day organized during the at Home Economics lesson. Students also learned skills needed in the day-to-day business, such as drafting a budget, and preparing a shopping list or negotiating the division of tasks related to cooking, as well as practicing cooking

skills. The co-operative way of learning we had chosen as our learning approach for the teaching experiment made students compromise and practice their co-operative skills.

During the first week lessons, students learned about the methods of advertising and designed an advertisement for their restaurant. The students also decided a name for their restaurant and chose to prepare two dishes whose recipe were found in the textbooks of Home Economics education available in the classroom library. The first week lessons also included five workshops. In the first workshop the students designed a concrete advertisement for their own dishes. In the second workshop, the students discussed and decided how they were about to share the responsibility of work, plan the scheduling of the restaurant day and pick the necessary tools for preparing the dishes. In the third workshop, the students created shopping lists for supplies and pondered the budget of the restaurant day. In the fourth workshop, the students prepared a snack of berry juice for themselves. In the fifth workshop, the students used mathematic skills for solving the price of the berry juice by using the Alepa Kauppakassi (local food store) websites.

The well-planned restaurant day was held in the second week at the lessons of Home Economics classes where four kitchens, i.e. restaurants, were located. The students worked independently during the lessons when preparing dishes and finalizing their advertising. By the end of the lessons, all the students visited each restaurant and evaluated the success of the dishes by their appearance and by advertising message and the designed advertisement. Finally, the students voted the most successful restaurant by their way of advertising and enjoyed their own prepared dishes.

The teaching experiment showed that the students were enthusiastic about the student-centered learning approach and they were able to work responsibly and motivated during the lessons. Each restaurant managed to take its own project from start to finish line, which was an important experience of success. Challenges of the teaching experiment were due to the differences in the skills of the students forming the groups. For example some had a difficulty of starting

their work assignments or they needed a greater support from the teacher in general, they needed specific support in targeting the focus on the right learning activities. The role of the teacher trainees was to facilitate the students' success by managing an accurate big picture so that the dishes would not have failed due to, for example, the lack of work in shoplists or scheduling the cooking.

Lähteet

Gretschel, A. (2002). Kunnallisen nuorten osallisuusympäristön perustaminen. Teoksessa Gretschel, A. (toim.) *Lapset, nuoret ja aikuiset toimijoina. Artikkeleita osallisuudesta*, ss. 48–62. Helsinki: Suomen Kuntaliitto.

Hanhivaara, P. (2006). *Maailmaa syleilevä osallisuus – osallisuuden suhde kouluun*. Nuorisotutkimuslehti 3/2006 / 24. Vuosikerta.

Harjula, P., Löytty-Rissanen, M. & Janhonen-Abuquah, H. (2016). *Kotitaloustaito 7-9*. Helsinki: Sanoma Pro Oy.

Hellström, M., Johnson, P., Leppilampi, A. & Sahlberg, P. (2015). *Yhdessä oppiminen – Yhteistoiminnallisuuden käytäntö ja periaatteet*. Helsinki: Into 2015.

Ikonen, R. (2006). *Yrittäjyyskasvatus – kansalaisen taloudellista autonomiaa etsimässä*. Jyväskylä: Kopijyvä Oy.

Jordman, M., Kiili, K., Lonka, K., Schneiz, A. & Vauras, M. (2015). Oppimisympäristöt ja -menetelmät. Teoksessa Ouakrim-Soivio, N., Rinkinen, A. & Karjalainen, T. (toim.) *Tulevaisuuden peruskoulu*. Opetus- ja kulttuuriministeriön julkaisuja 2015:8, ss. 76–83. Helsinki: Opetus- ja kulttuuriministeriö.

Kauppila, R. (2007). *Ihmisen tapa oppia: johdatus sosiokonstruktivistiseen oppimiskäsitykseen*. Jyväskylä: PS-Kustannus.

Kiilakoski, T. (2008). Johdanto: Lapset ja nuoret kuntalaisina. Teoksessa Gretschel, A. & Kiilakoski, T. (toim.) *Lasten ja nuorten kunta*. Helsinki: Nuorisotutkimusseura.

Kuluttajakompetenssien oppiminen – kuluttajakasvatuksen strategia. Ehdotus kuluttajakasvatuksen tavoitteiksi ja sisällöiksi. (2010). Kööpenhamina: Pohjoismaiden ministerineuvosto.

Kumpulainen, K., Krokfors, L., Lipponen, L., Tissari, V., Hilppö, J. & Rajala, A. (2010). *Oppimisen sillat. Kohti osallistavia oppimisympäristöjä*. Helsinki: Helsingin yliopisto.

Malin, A. & Palojoki, P. (2005). Flexible learning environments in home economics education. Teoksessa Janhonen-Abreuquah, H. & Palojoki, P. (toim.) *Luova ja vastuullinen kotitalousopetus*. Kotitalous- ja käsityötieteiden julkaisuja 38. Helsinki: Helsingin Yliopisto.

Manninen, J. (2008). *Matkalla osallisuuteen, Osallistuva oppilas – yhteisöllinen koulu-kehittämishankkeen vaikuttavuuden arviointi*. Opetusministeriön julkaisuja 2008:8. Luettavissa:

<http://www.minedu.fi/export/sites/default/OPM/Julkaisut/2008/liitteet/opm08.pdf?lang=fi> .

POPS (2014). *Perusopetuksen opetussuunnitelman perusteet 2014*. Opetushallitus. Luettavissa

http://www.oph.fi/download/163777_perusopetuksen_opetussuunnitelman_perusteet_2014.pdf.

”Ravintolapäivä mullistui – näin se toimii jatkossa” (2016). Helsingin uutiset. Luettu 2.5.2017. Luettavissa: <http://www.helsinginuutiset.fi/artikkeli/395406-ravintolapaiva-mullistui-nain-se-toimii-jatkossa>.

Saloviita, T. (2006). *Yhteistoiminnallinen oppiminen ja osallistava kasvatus*. Jyväskylä: PS-kustannus.

Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus. (2017). Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki: Juvenes Print – Suomen Yliopistopaino Oy. Luettavissa:

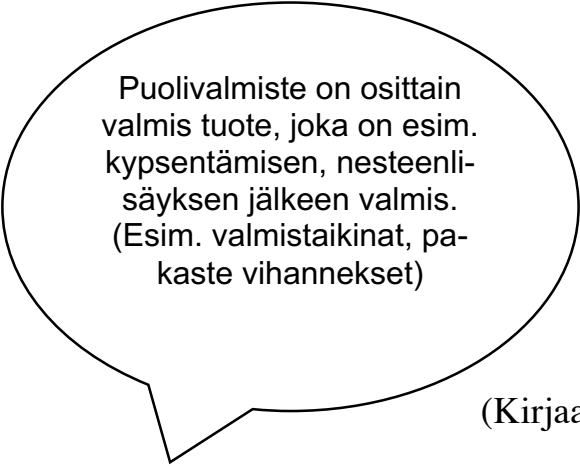
https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syödään_ja_opitaan_yhdessä_WEB.pdf?sequence=1.

Terveyttä ruoasta. Suomalaiset ravitsemussuositukset. (2014). Valtion ravitsemusneuvottelulautakunta. Tampere. Luettavissa: https://www.evi.fi/globalassets/vrn/pdf/ravitsemussuositukset_2014_fi_web.3_es-1.pdf.

Uusikylä, K. (2012). *Luovuus kuuluu kaikille.* Jyväskylä: PS-kustannus.

Liitteet

LIITE 1.



Puolivalmiste on osittain valmis tuote, joka on esim. kypsentämisen, nesteensäyksen jälkeen valmis. (Esim. valmistaikinat, pakaste vihannekset)

RASTI 1

<https://www.foodie.fi/alepa>

(Kirjaa vastaukset tämän paperin toiselle puolelle)

1. Avaa iPadilla Alepan kauppakassi-sivusto.
2. Etsi valitsemienne ruokaohjeiden tuotteille hinnat
3. Löydätkö ruokaohjeeseen sopivia puolivalmisteta?
 - a. Vaikutus hintaan?
 - b. Missä tilanteissa puolivalmisteita voisi hyödyntää?

LIITE 2.

RASTI 2

<https://www.foodie.fi/alepa>

(Kirjaa vastaukset tämän paperin toiselle puolelle ellei toisin mainita)

1. Avaa iPadilla Alepan kauppakassi-sivusto.
2. Etsi "Marjajuoma"-ruokaohjeen tuotteille hinnat
(Merkitse ohjeeseen)
3. Tutustu tuotteiden pakkauksiin
 - a. Mihin kiinnität huomion?
 - b. Miten kuluttajiin vedotaan?
4. Löytyykö samaa tuotetta useilta eri valmistajilta?
 - a. Miten nämä eroavat toisistaan?

LIITE 3.

RASTI 3

Suunnittele mainos!

1. Suunnitelkaa valmistettaville ruoille mainokset, jotka houkuttelisivat asiakkaat maistamaan juuri teidän annosta.
2. Pohtikaa, millä hinnalla myisitte annoksia.
(Huom. Raaka-aineiden kustannukset!)
3. Mainos voidaan toteuttaa joko sähköisesti iPadilla tai pahville askarreltuna. Mainos voi olla myös video.
4. Mainoksen voi vielä viimeistellä seuraavalla kerralla (esim. liittää kuvia valmiista annoksista)

HUOM!

Mainoksesta tulee ilmetä:

- ravintolan nimi

- tuotteen nimi
- tuotteen hinta

Kiinnitä huomio mainosta suunnitellessasi näihin asioihin:

VÄRIT: Iso, värillinen otsikko, mikä herättää kiinnostuksen

KUVAT: Suuri ja valoisa kuva luo mielitekoja ja herättelee lukijan aisteja

MYÖNTEISYYS: positiiviset adjektiivit kuvailussa

LIIOITTELU; "ihanimmissa herkuissa", superlatiivin käyttö

BRÄNDI: Tuotteen valmistajan logot näkyvillä

LIITE 4.

RASTI 4

1. Laatikaa ensi kertaa varten aikataulu. Mitä teette ennen ruokailua (10:30-11:00)? Mitä ruokailun jälkeen? Mistä kannattaa aloittaa?
2. Työnjako: kuka tekee mitäkin?
3. Mitä työvälineitä tarvitsette? Listatkaa ylös.

	Mitä tehdään?	Työvälineet?
10:30-11:00		
11:45-13:00		
13:00-13:20	RUOKAILU KEITTIÖN SIIVOUS	

LIITE 5.

RASTI 5

Marjajuoma



5 dl piimää tai maustamatonta jugurttia
2 dl mansikoita tai muita marjoja
½ banaani
1-2 rkl sokeria
1 rkl kauraleseitä

- 1. Peskää kädet ja laittakaa essut päälle.**
- 2. Ota esille valmistusaineet ja työvälineet.**
- 3. Sekoita kaikki aineet tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella kannussa tai muussa kapeassa, korkeareunaisessa astiassa.**
- 4. Kaada juoma laseihin ja vie lasit jääkaappiin. Herkut nautitaan yhdessä lopuksi!**

Siivotkaa keittiö huolellisesti.