



## Moderni baari kansainvälisessä virtuaalimaailmassa

On Opetushallituksen ja Rovaniemen koulutuskuntayhtymän rahoittama hanke, joka tieto- ja viestintäteknikkaa hyödyntäen kehittää ja monipuolistaa ammatillisen koulutuksen oppimisympäristöjä, niin Hotelli-, ravintola- ja catering-alan perustutkintoon 2010 (ammatillisen perustutkinnon perusteet / Opetushallitus), kuin Baarimestarin erikoisammattitutkintoon 2005 (näyttötutkinnon perusteet / Opetushallitus) liittyen.

### Taustaa

Hotelli- ja ravintola-alan koulutuksessa tieto- ja viestintäteknikan hyödyntäminen on vähäistä. Verkkopohjaista ravintola-alan materiaalia on olemassa, mutta aineisto on hajallaan ja siten hankalasti hyödynnettävissä. Ongelmana on myös tutkintoihin liittyvän todellista ammatillista sisältöä ja näkemystä omaavan laadukkaan ja päivitetyn materiaalin puuttuminen.

Moderni baari kansainvälisessä virtuaalimaailmassa tarjoaa opiskelijoille ajassa kiinni olevaa päivitettyä oppimateriaalia, näkemyksiä, visioita ja innovatiivisia vaihtoehtoja nopeasti ja helposti saatavassa muodossa.

Suomessa on olemassa selkeä tarve alan yhteiselle kansainväliselle, uudella ja ennakoivalle ammatilliselle foorumille (aiempien kuihduttua) joka pureutuu uusiin ilmiöihin sekä ihmisten ja rakenteiden muuttumiseen, hyödyntäen teknologian kehittymistä. Foorumilla keskitytään alan koulutuksen ja koulutusten sisältöjen kehittämiseen - asiantuntijuuteen, koulutusten järjestäjien ja alan muiden toimijoiden välisten verkostojen luomiseen, näkemysten vaihtamiseen, visioihin / visiointiin, kansainvälisyyteen sekä ammatillisen ylpeyden ja alan yleisen arvostuksen nostamiseen.

Hankkeen toivotaan olevan avaus ravintola-alan koulutuksen järjestäjien ja elinkeinoelämän toimijoiden väliselle valtakunnalliselle yhteistyölle, jonka päämääränä on kehittää alan koulutuksen sisältöjä sekä lisätä monialaista työelämälähtöisyyttä ja työelämäyhteistyötä.

### Tavoitteet

Hankkeen keskeinen tavoite on uudistaa ravintola-alan opetuksen työtapoja tieto- ja viestintäteknikkaa hyödyntäväksi kokonaisuudeksi yhdessä hankkeeseen sitoutuneen valtakunnallisen työelämäverkoston kanssa.

Tavoitteena on tarjota opiskelijoille sekä koulutusten järjestäjille, nykyaikainen ja helppo tapa tarkastella työskentelyä ravintola-alalla, sekä tukea jaettuun asiantuntijuuteen perustuvaa toimintakulttuuria luomalla vetovoimainen, kansainvälinen, innostava ja innovatiivinen osaamista uudistava tieto- ja oppimisympäristö jossa alan opetusmenetelmien kehittäminen tapahtuu hankkeeseen sitoutuneiden toimijoiden kanssa. Näin kehitetään myös ammatillisen



koulutuksen työelämäyhteyksiä ja vastaavuuksia, sekä luodaan kansainvälinen oppimis- ja kehittäjäverkosto.

Konkreettisenä tuloksena on uudenlainen, sosiaalisen webin sovelluksella rakennettu oppimisympäristö jossa tieto- ja viestintätekniikka liitetään kiinteäksi osaksi opetuksen toteutusta ja jonka käyttäjät muodostavat verkko yhteisön.

Sisältöä tuotetaan vertaistuotannon menetelmin ja ympäristö tarjoaa käyttäjilleen mahdollisuuden verkostoitua; kansainvälinen ja innovatiivinen toimintamalli virtuaalisen aineiston tuottamiseen ja hyödyntämiseen ammatillisessa peruskoulutuksessa, tehtävä- ja ideapankki alan opiskelun tueksi, oppilaitoksen sekä työ- ja elinkeinoelämän välisen yhteistyön uusi muoto.

## Kuvaus

Hankeessa rakennetaan virtuaalibaari-oppimisympäristö sosiaalisen webin sovelluksella. Virtuaalibaarin aineisto tuotetaan hankkeen aikana jaetun asiantuntijuuden (työ- ja elinkeinoelämä, oppilaitos, opiskelijat) keinoin ja se tulee sisältämään verkkosivuja, erilaisia ammatillisia tiedostoja ja tehtäviä, valokuvia, videoita ja blogikirjoituksia ym.

Modernin teknologian ja sosiaalisen median tuominen osaksi ravintola-alan opiskelua uudistaa pedagogiikkaa, vahvistaa opiskelijoiden TVT-osaamista sekä verkko-oppimisen taitoja. Ympäristö mahdollistaa opiskelijoille oman osaamisen tuotteistamisen e-portfolioon, joka on käytössä myös opiskelun päättymisen jälkeen esimerkiksi työnhaun yhteydessä.

Virtuaalibaarista löytyvät opetuksessa käytettävät lähtötiedot ja aineistot selkeästi jaoteltuina ja kuvattuina. Aineisto on valtakunnallisesti hyödynnettävissä, ja se on linkitetty alan tutkintojen sisältöihin ja perusteisiin.

## Toteutus

Hanke toteutetaan 19.11.2010 – 15.8.2012 välisenä aikana. Hanketta koordinoi Lapin matkailuopisto, ja hankevastaavana toimii Ari Manninen Lapin matkailuopistosta.

Ari Manninen

opettaja, kansainvälisten asioiden koordinaattori  
Lapin matkailuopisto



## Jakelu

Mikael Karttunen, Altia Akatemia  
Jari Heikka, Altia Finland  
Sari Salmela, Altia Finland  
Henri Lahti, F.B.S.K. Shaker-lehti  
Juha Yli-Rahnasto, F.B.S.K. Lappi  
Marko Muttonen, F.B.S.K. Lappi  
Markku Raittinen, Finlandia Vodka Worldwide Ltd.  
Pekka Pellinen, Finlandia Vodka Worldwide Ltd.  
Nina Halme, Laitilan Wirvoitusjuomatehdas Oy  
Tero Mäntykangas, Lapland Hotels  
Veli Salonen, Maxxium Finland Oy  
Sanna Gullstén, Oy Fondberg  
Marja Suojanen, Oy Gustav Paulig Ab  
Emmi Hämäläinen, Paulig Instituutti  
Mika Kiuru, Oy Sinebrychoff Ab  
Fredrik Gahmberg, Pernod Ricard Finland Oy  
Kaisa Kavekari, Pernod Ricard Finland Oy  
Markku Kuosmanen, Pernod Ricard Finland Oy  
Jussi Perkkiö, Santa`s Hotels  
Janne Linna, Servaali Oy  
Jukka Lintelä  
Kimmo Aho, Jyväskylän ammattikorkeakoulu  
Heli Lehtomäki, Vaasan ammattiopisto  
Raúl Rexach, Boadas Cocktails, Barcelona, Espanja  
Patrick Engerbeaud, Lycée Professionnel E. Branly, La Roche-sur-Yon, Ranska

## Tiedoksi

Eero Korhonen, Lapin matkailuopisto  
Päivi Niska, Lapin matkailuopisto  
Riitta Karusaari, Lapin matkailuopisto  
Leila Hurtig, Lapin matkailuopisto  
Ritva Puttonen, Lapin matkailuopisto  
Riitta Tammenoksa, Lapin matkailuopisto