

GREENPOPUP4ALL-HANKKEESSA OPITAAN TYÖELÄMÄSSÄ TARVITTAVIA TULEVAISUUSTAITOJA



Ravintola- ja catering-alalla tulevaisuustaitoja opiskellaan ja opitaan mm. hyödyntämällä GreenPopU4All – Erasmus Plus -hanketta vuosien 2022 ja 2023 aikana. EU:n rahoittamassa hankkeessa yhdistyvät seuraavat ydinteemat: kestävä kehitys, digitalisaatio, inklusio ja yrittäjämäinen toiminta. Gradian koordinoimassa hankkeessa ovat mukana Zealand Business College (Tanska), Borås Adult Education (Ruotsi) ja Kuresaari Ametikool (Viro)

Tulevaisuustaidot ovat inhimillisiä vahvuuksia, joita tarvitaan tulevaisuuden työelämässä. Näiden taitojen kehittymistä tuetaan erilaisilla pedagogisilla ratkaisuilla sekä tekemällä oppien.

Gradian Pedagoginen kehittämisohjelma rakentuu kuudesta eri tulevaisuustaidosta:

Oppimiskyky

Tulevaisuusajattelu ja muutoskyky

Yhdessä tekeminen ja verkostoituminen

Innovatiivisuus

Globaali osaaminen

Teknologian käyttötaito

Hankkeen tavoite on luoda kestävä kehityksen oppimismalli ravintola- ja cateringalalle tulevaisuustaitoja painottaen. Oppimismenetelmänä käytetään PopUp-ravintolakonseptia, joka mahdollistaa yrittäjämäisen asenteen oppimisen aidoissa tilanteissa. Monikulttuuriset opiskelijatiimit, joihin jokaiseen kuuluu suomalainen, ruotsalainen, virolainen ja tanskalainen opiskelija, suunnittelevat ja toteuttavat annetun toimeksiannon mukaisesti kestävä kehityksen periaatteita noudattavan PopUp-ravintolan.

Oppimismenetelmässä yhdistyy digitaalinen oppiminen sähköisellä oppimisalustalla ja opiskelijoiden toteuttamat PopUp-ravintolat hankkeen oppilaitoksissa.

Molempia oppimisympäristöjä, digitaalista ja työpajaa, luodaan, testataan ja hyödynnetään koko kaksivuotisen hankkeen ajan siten, että opiskelijatiimit opiskelevat aluksi sähköisen oppimisympäristön avulla kestävästä kehityksestä ja aloittavat tiimeissä verkostuen PopUp ravintolan liikeidean ideoinnin. Vuoroin eri oppilaitoksissa toteutettavissa työpajoissa opiskelijat viimeistelevät PopUp-ravintolan liikeidean ja toteuttavat sen valitsemilleen asiakasryhmille. Oppimismenetelmässä kohdataan reaali maailman tavoin muutoksia ja haasteita sekä opitaan innovoimaan uusia tapoja toteuttaa kestävä liiketoimintaa.

Syksyllä toteutettavassa toisessa työpajassa Ruotsissa eri maiden opiskelijoista koostuva opiskelijaryhmä suunnitteli yhdessä menun nimeltä Sharing menu with Swedish taste. Kestävän kehityksen näkökulmat huomioitiin menun raaka-aineissa, valmistuksessa ja tarjoilussa. Menu koostui lähellä tuotetuista raaka-aineista, sähkön ja veden tarve pyrittiin minimoimaan ja osa ruuista suunniteltiin sormiruuiksi tiskimäärien vähentämiseksi. Työpajassa opiskelijoille konkretisoitui, millaisia valintoja kestävä kehitys ravintola-alalla edellyttää.

GreenPoup4All mahdollistaa eri ikäisten, eri tutkinnon tasoja suorittavien opiskelijoiden ja opintojen eri vaiheissa olevien opiskelijoiden osallistumisen ja kohtaamisen. Näin opitaan tärkeitä työelämätaitoja kestävä kehityksen ajatus huomioiden, mutta myös yhdessä tekemistä, verkostoitumista ja monikulttuurisessa toimintaympäristössä tarvittavia viestintä- ja vuorovaikutustaitoja. Hankittu osaaminen ja kokemukset ovat arvokkaita taitoja, joita opiskelija voi hyödyntää tulevaisuuden harjoittelu- ja työpaikoissaan. Samalla työnantajat voivat ammentaa uusien ammattilaisten tuoreinta osaamista.

Tämän tekstin kirjoitti ravintola- ja cateringalan opettaja Pia Särkkä, joka toimii GreenPpUP4All-hankkeen projektikoordinaattorina. Haluatko tietää lisää tämän kirjoituksen aiheesta? Ota yhteyttä Piaan.

Posted in Yleinen on 2.11.2022 by Meri Nikkanen. Leave a comment