



100 VUOTTA

KOTITALOUS - JA
RAVITSEMISALAN KOULUTUSTA

Restonomikoulutus monimuoto- opiskeluna työn ohessa vuonna 2001- 2003

28.10.2020

Aloitimme opiskelut Kauhajoella Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Ravitsemisalan yksikössä tammikuussa 2001. Ennen opiskelun alkamista me saimme nipun etätehtäviä, joiden kanssa aloitimme uuden opiskelun kukin omilla tahoillamme. Etätehtävistä mieleen on jäänyt erityisesti englanninkielinen tehtävä Heikkilän Erjalta, jossa piti lukea kolme eri tekstiä englanniksi. Monella englannin opinnot olivat hiukan jääneet vähiin, ja niinpä näidenkin tekstien suomentamiseen tarvittiin kaikki mahdolliset apu lähipiiristä. Muistelimme, että ensimmäisten koulupäivien aiheena oli myös opinnäytetyö, joka oli monelle meistä hyvin vieras asia, sillä useammalla meistä edellisistä opinnoista oli jo pitkä aika.

Suurin osa luokkamme reilusta 16 oppilaasta olivat työssäkäyviä keittiöalan ihmisiä iältään 20 – 57 vuotta. Joukossa oli keittiöiden esimiehiä ja emäntiä, yksityisyrittäjiä, uudelleen kouluttautujia, maatalon emäntiä sekä kotiäitejä. Reippain mielin me astelimme koulun ovista sisään ja sille tielle jäimme. Koulun rehtorina toimi tuolloin Soili Tarpila. Opettajina olivat mm. Helena Ranta-Muotio, Seija Pihlajaviita, Kaija Nissinen, Sirkka Nieminen, Eija Putula-Hautala, Hannu Mansikka ja Erja Heikkilä sekä Merja Sillanpää ja Tuija Pitkäkoski.

Ensimmäinen aikuisten monimuotoryhmä

Me olimme Seinäjoen ammattikorkeakoulun restonomikoulutuksen ensimmäinen aloittava aikuispuolen monimuotoryhmä. Useimpien opiskelusta oli kulunut aikaa ja opiskelijanroolin omaksuminen oli alkuun haastavaa. Arjen työstä oli kuitenkin mielenkiintoista irrottautua ja päivittää osaamistaan opiskelijana. Opiskelumme olivat laajuudeltaan 140 opintoviikkoa ja suurimmalla osalla oli jo aiempien opintojen tutkinnoilla sekä työkokemuksilla hyväksi luettu ainakin 80 opintopistettä. Opintoihin kuuluivat perusopinnot, ammattiopinnot, suuntautumisen mukaiset ammattiopinnot sekä opinnäytetyö.

Opiskeluaikana saimme nauttia opiskelijan roolista, vaikka osalle se aiheutti heikennystä työetuihin, sillä opiskeluaika vaikutti työpaikan lomaoikeuteen ja kesäloman menetti opiskelun takia. Olimme varmasti vaativia aikuisopiskelijoita, ja meidän odotuksemme lähijaksolle olivat isot. Lähiopetuksen jälkeen saimme useita etätehtäviä, joilla opiskelua jatkettiin kotona työn ohessa. Siten opiskelu jatkui, ja se piti saada sovitettua oman työn oheen. Toisena vuonna mukaan tulivat oman valinnan mukaiset suuntautumisopinnot. Suuntautumisopintoja oli neljä vaihtoehtoa, joista jokainen valitsi kaksi eri kokonaisuutta.

Meidän muistoihimme on jäänyt erityisesti se, kun pääsimme mukaan testiporukkaan, joka suoritti ensimmäisiä hygieniapassitenttejä. Suomessa muutenkin tapahtui tuolloin, kun 1.1.2002 otettiin käyttöön eurot ja meillä oli niiden käyttöön liittyen oma talouden kurssi. Opiskelussa Hannu Mansikan ohjauksessa tietotekniikan tunneilla pääsimme tutustumaan tietokoneiden ihmeellisen maailmaan. Suurimmalle osalle tietokoneet olivat uusia työvälineitä, ja niiden käytön piti alkaa ihan perusteista. Osa opiskelijoista koki tietokoneet jopa pelottaviksi ja vastusti niiden tarpeellisuutta. Silti me kaikki suoritimme ja opimme tekstinkäsittelyä ja teimme taulukkolaskentatehtävät. Opimme tekemään Power Point -esityksiä sekä pääsimme suunnittelemaan kotisivuja sekä käyttämään sähköpostia. Opinnäytetyötä varten opimme datan käsittelyä SPSS-ohjelmalla ja opimme lukemaan niistä saatavia tuloksia ja tulkitsemaan tuloksista saatavia tilastollisia eroja.

Koulutus mahdollisti ammatissa etenemisen

Meidän opintomme ajoittuivat kevääseen ja syksyyn, jolloin oli kahden kuukauden pituiset lähiopetusjaksot. Kevään ja syksyn lähiopetusjaksoilla kuljimme joka päivä koululle Seinäjoelta yhteiskyydytyksellä, vuorotellen ajovuoroa. Hauskoja muistoja opintojen ajalta riittää vaikka kuinka paljon. Yksi niitä muistoja on, kun eräät meistä vahvistivat kemian opiskelua yksityisillä viikonloppuopinnoilla ja ihan vapaaehtoisesti. Kemiaa opiskeltiin yhdessä iloiten, sillä nauru ja iloinen mieli olivat usein läsnä, vaikka tehtävä haastoivat meitä monin tavoin. Lisäksi meillä allekirjoittaneilla oli etuna koulumatka, jotka hyödynnettiin tehtäviä kertaillen ja yhdessä oppien.

Omilla työpaikoillamme koulutukseen suhtauduttiin hyvin vaihtelevasti. Jollakin oli tietämystä restonomitutkinnosta, mutta toisinaan se sekoitettiin ravintolamaailmaan ja luultiin, että kouluttaudumme ravintolatyöskentelyyn. Joissakin työpaikoissa oli havaittavissa myös kateutta ja koettiin, että kouluttautumalla olemme uhka "vanhan" esimieskoulutuksen saaneita kohtaan. Vaikka työ ei kaikilla muuttunut, koulutus antoi silti meille kaikille paljon hyvää tietoa, jota pystyi hyödyntämään omassa työssä. Se

myös antoi tukea luottaa omaan osaamiseen. Lisäksi koulutus mahdollisti etenemisen ammatissa sekä jatko-opintomahdollisuudet. Useat meistä jatkoivatkin opettajakoulutukseen sekä ylempään ammattikorkeakoulututkintoon.

Jouluna 2002 koitti se odotettu hetki, jolloin suurin osa luokastamme sai päättötodistuksen. Koulutuksen ansiosta me saimme ystävyysuhteen, joka on jatkunut vuodesta toiseen. Me allekirjoittaneet olemme pitäneet yhteyttä säännöllisesti kaikki nämä vuodet, ja jokaisessa tapaamisessa meillä riittää lämpimiä muistoja tuosta ajasta, jolloin opiskelimme Kauhajoella, Seinäjoen ammattikorkeakoulussa. Kuvassa (Kuva 1) iloinen joukko muistelemassa yhteistä opiskeluaikaa.



Kuva 1. Marita Mäenpää (oik.) Taina Seppälä-Kolkka, Johanna Mastomäki ja Maire Kiviluoma opiskelivat SeAMKissa Kauhajoella 2000-luvun alussa (Kuva: Taina Seppälä-Kolkka).

Johanna Mastomäki, ruokapalveluvastaava ja kokki, Mehiläinen Hoivapalvelut Villa Pukkilanhovi

Taina Seppälä-Kolkka, restonomi (ylempi AMK) projektipäällikkö, SeAMK Ruoka

Marita Mäenpää, restonomi, lehtori, Seinäjoen koulutuskuntayhtymä

Maire Kiviluoma, entinen kokki Sodexo Oy, eläkkeellä