

VIRTUAALINEN POP-UP RUOKAKILPAILU

Covid-19-pandemia ja sitä seurannut sosiaalinen etäisyys ovat vaikuttaneet yhteiskunnan kaikkiin osiin, myös koulutukseen. Oppilaitosten on pitänyt sopeutua nopeasti tilanteeseen, jotta koulutus jatkuisi. Tämä on johtanut ennennäkemättömään työntöön verkkokoulutukseen.

Virtuaaliset Thinglink oppimisympäristöt osana opetuksen digitalisaatiota

Virtuaaliset oppimisympäristöt perustuvat reaali maailmaa vastaavaan panoraamakuvaan, joka on otettu 360° kameralla. Kuvassa opiskelija voi liikkua vapaasti, kiertää koko opetustilan ja pysähtyä koska vain älypuhelimien, mobiililaitteen tai tietokoneen ruudulla.

Virtuaaliset 360° Thinglink oppimisympäristöt ovat digitaalisia ympäristöjä, jotka eivät vaadi opiskelijan fyysistä läsnäoloa. Ne voidaan nähdä oppimistilaisuuksina, jotka simuloivat aitoa tilannetta digitaalisesti ja joissa opiskelija voi yhdistää teoreettisen ja käytännön tiedon erillisten hotspottien alta. Opiskelija voi palata materiaaliin tarpeen mukaan.



Kuva 1. Näkymä keittiöön.

Virtuaalinen yhteistyö tarjoaa monia mahdollisuuksia laajentaa ja kehittää opetusta eri koulutusalojen välillä, niin kansallisesti kuin myös kansainvälisten kumppaneiden kanssa.



Kuva 2. Team Omnia

Tulevaisuuden virtuaalinen pop-up ruokakilpailu

Tulevaisuuden osaamistarpeita harjoitettiin virtuaalisessa pop-up -tapahtumassa, jossa opiskelijat loivat ammatillisen portfolion lisäksi liikeidean tapahtumaan mm. perehtymällä paikalliseen ruokaan ja kestäväen kehityksen haasteisiin. Kaikki virtuaaliseen tapahtumaan osallistuneet opiskelijat osallistuivat ennen tapahtumaa viiteen online-opetustilaisuuteen. Nämä kokonaisuudet olivat:

- MODULE 1. PERSONAL BRANDING AND MARKETING
- MODULE 2. LOCAL FOOD, CREATING MENUS
- MODULE 3. SUSTAINABLE GASTRONOMY
- MODULE 4. PLANT BASED DIET
- MODULE 5: TRADITIONAL AND PROFESSIONAL COOKING SKILLS



Kuva 3. Pop-Up tapahtuma

Opiskelijoiden tehtävänä on valita paikallisia raaka-aineita ja saada ne loistamaan näyttävästi ja maukkaasti ruokalajeissa, sekä kertoa ruoan tarina (story behind the food) liikeideassaan. Covid-19 -pandemia esti aluksi kokonaan opiskelijoita näkemästä toisiaan, joten kaikki heidän yhteinen suunnittelunsa tapahtui online-tilassa netin välityksellä. Tämä on havaittavissa selkeästi opiskelijoiden palautteissa.

"Kaikista haasteista huolimatta meillä oli todella hauskaa tehdä pop-up -tapahtuma ja nähdä asiakkaiden iloiset ilmeet"

"Kiitos oli lopussa, kun näin asiakaitamme ja he olivat iloisen näköisiä ja tyytyväisiä ruokaan".

Omnia opiskelijat kokivat ison haasteen, sillä yksi ryhmän jäsenistä sairastui projektin aikana koronavirukseen. Mutta he kuitenkin kertovat, että "Saimme paljon aikaiseksi ja yritimme parhaamme". *"Asiakkaat kiittivät ruokiamme, joten olimme tyytyväisiä".*

Opiskelijat kuitenkin kokivat, että lopuksi olisi ollut kiva nähdä kaikki livenä. He myös totesivat, että kun näki kasvotusten, niin sai parempia ideoita. Opiskelijoiden tuottamasta materiaalista luodaan oma sähköinen keittokirja, joka tulee löytymään projektin sivulta viimeistään kesäkuussa.

Virtuaalinen pop-up tapahtuma

CORE - Cooking for the future -hanke järjesti 27.-29.5.2021 erittäin hauskan online-ruokakilpailun, joka oli avoin kaikille hankkeeseen osallistuvien koulujen opiskelijoille. Lopulta kävi kuitenkin niin, että Covid-19 -pandemia esti irlantilaisia ja espanjalaisia opiskelijoita osallistumasta itse tapahtumaan. Kilpailu haastoi osallistujia esittelemään osaamistaan pop-up -menussa virtuaalisesti ja vei samalla opiskelijoiden taidot kulinaarisen huippuosaamisen rajalle.

Tapahtuma järjestettiin yhtäaikaisesti Suomessa Espoossa ja Vaasassa sekä Virossa Tartossa 11.00-13.00 välisenä aikana. Tapahtumaa oli mahdollista seurata live-striimitapahtumana netin välityksellä. Näin opiskelijat pystyivät seuraamaan toisien kilpailijoiden toimintaa livenä.



4. Arviointi

Kilpailun tuomaristona olivat joukkueet itse, kuitenkin niin, että annosten makua arvioivat salaiset arvioijat. Itse kilpailun voitti V.V POP -ravintola, jonka olivat perustaneet Vamian kansainväliset opiskelijat Vaasassa.

Irlannista. Hanke sai rahoitusta Euroopan komission vuoden 2018 Joint Qualifications -haussa, jonka tavoitteena on kehittää yhteisiä tutkintoja tai opintokokonaisuuksia vastaamaan työelämän muuttuviin tarpeisiin.

Teksti: Oona Haapakorpi, Omnia, 2021

Oletko kiinnostunut tietämään, mitä tulevassa toiminnassamme on? Haluatko lisätietoja?

Ota yhteyttä:

Oona Haapakorpi

043 824 4112

oona.haapakorpi@omnia.fi



5. Team Vamia

Omnian koordinoimassa Cooking for the Future (CORE) -hankkeessa on mukana viisi partneria Suomesta, Espanjasta, Virosta ja