



OSAAVA OPETTAJA –koulutustapahtuma 7.-8.6.2010

**Hotraca-opetussuunnitelman keskeiset piirteet;
asenne, taloudellisuus, yrittäjäyys, tiimi-, moni- ja palveluosaaminen, suvaitsevaisuus ts.
kansainvälisyys**

Maanantai 7.6.2010

Paikka: OSAO, Kaukovainion yksikkö, tekniikka

Osoite: Kotkantie 2, Oulu

Tila: 31005, 1. kerros

8.30 - 9.00	Aamukahvi
9.00 – 9.30	Koulutuksen avaus, Osao:n hotraca-alan perustutkintotiimin jäsen, ruokatuotannon ammatinopettaja Erja Seppälä Osao, Myllytullin yksikkö
9.30 - 11.00	Hotraca-alan koulukohtaisen opetussuunnitelmaprosessin vaiheet ja uuden opetus-suunnitelman keskeiset osaamista ja oppimista tukevat pakolliset ja valinnaiset osiot; ammatilliset ja kasvatukselliset tavoitteet, Osao:n hotraca- alan perustutkintotiimin puheenjohtaja, palvelualan koulutusjohtaja Raija Lehtonen, Osao Myllytullin yksikkö
klo 11.00 – 11.45	Lounas
klo 11.45 – 13.15	Hotraca-alan perustutkinnon ammattitaitovaatimukset työelämän näkökulmasta, mitä työelämä odottaa, Osaon hotraca-alan kehittämistyöryhmän työelämäedustaja, Antti Grekelä, Osuuskauppa Arina /Mara toimiala
klo 13.15 – 13.30	Kahvi
klo 13.30 - 15.00	Suurtaloukokin ja ravintolakokin koulutuksen yhdistyminen; yhteistyöhön kasvu & hyvä itsetunto luovan innovatiivisen opettajuuden ja yrittäjyyden edellytys, Anu Autio, valmennuskonsultti, Voima valmennus



OSAAVA OPETTAJA –koulutustapahtuma 7.-8.6.2010

**Hotraca-opetussuunnitelman keskeiset piirteet;
asenne, taloudellisuus, yrittäjäyys, tiimi-, moni- ja palveluosaaminen, suvaitsevaisuus ts.
kansainvälisyys**

Tiistai 8.6.2010

Paikka: OSAO, Kaukovainion yksikkö, tekniikka

Osoite: Kotkantie 2, Oulu

Tila: 31005, 1. kerros

8.30 - 9.15	Luovuus ja henkilökohtaiset vahvuudet yhteistyön välineenä ja merkitys toiminnallisena opetusmenetelmänä, Sauli Jaara, Taitaja2010, Osao, projektipäällikkö
9.15 – 9.30	Kahvi
9.30 - 11.00	Yrittäjyyskasvatuksen kehittymisen tukeminen, Jorma Ketola, Pohjois-Pohjanmaan yrittäjät, varapuheenjohtaja, Oulun yrittäjät, puheenjohtaja
11.00 – 12.00	Lounas
12.00 - 13.30	Hotraca sosiaalisessa mediassa, Tiiu Tenno, yliopettaja, Ammatillinen opettajakorkeakoulu
13.30 – 13.45	Kahvi
13.45 – 14.30	Moniosaaminen hotraca-alalla, kokemuksia työssäoppimisen ohjaamisesta, ravintolapäällikkö Riitta Paasila, keittiöpäällikkö Petri Tikkanen, Pro 2009 finalist, ravintola Smarthouse, Technopolis, Oulu, Fazer Amica
14.30–15.00	Koulutuksen päätös ja palautteen keruu, Erja Seppälä, Osao Myllytullin yksikkö

TERVETULOA KOULUTUKSEEN!