



Catering-alan erityisopiskelijan oppimateriaali

Raija Puska

**Kehittämishankeraportti
Joulukuu 2006**



**JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU**
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Tekijä(t) Puska, Raija	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 36	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus	
Työn nimi Catering-alan erityisopiskelijan oppimateriaali		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu, Ammatillinen opettajakorkeakoulu, erityisopettajankoulutus		
Työn ohjaaja(t) Heimonen, Leena		
Toimeksiantaja(t) Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Ammatillinen opettajakorkeakoulu, erityisopettajankoulutus		
Tiivistelmä <p>Kehittämishanketyön tarkoituksena on selvittää millaista oppimateriaalia catering-alan erityisopiskelijoille on tarjolla ja millaista oppimateriaalia hyvään oppimiseen tarvitaan. Hankkeessa keräämämme tiedon ja kehittämämme mallin pohjalta julkaisemme myöhemmin catering-alan erityisopiskelijoille ruokatuotannon oppikirjan.</p> <p>Toimimme opettajina ammattioppilaitoksissa ja hyödynsimme oppilaitostemme kokemuksia tässä työssä. Ensin keräsimme tietoa erityisopiskelijoiden oppimisoongelmista ja nykyisestä oppimateriaalista. Kehittämishankkeeseen osallistuivat Vaasan ammattiopiston ja Härmänmaan ammatti-instituutin Catering-alan integroidut erityisluokat. Lisäksi tutkimukseen osallistuivat em. ammattioppilaitosten erityisopettajat, Tampereen ammattikorkeakoulun opettajaopiskelijoita ja Jyväskylän ammattikorkeakoulussa ammatilliseksi erityisopettajaksi opiskelevia opettajia.</p> <p>Erytisopiskelijoiden käytäntöön tarkoitettu oppimateriaalista on puutetta. Tämän hetkinen erityisopiskelijoiden oppimateriaali on suunnattu lähinnä erityisammattikoulujen opiskelijoille. Oppimateriaalin on vastattava opiskelijan oppimistavoitteita ja sen pitää olla sisällöltään ymmärrettävää. Oppimateriaalin ruokaohjeet laaditaan selkeäkielisesti ja vaiheistettuna. Ruoanvalmistusohjeita selkeytetään eri vaiheissa otetuilla valokuvilla. Valokuvat ovat värikuvia ja kuvien järjestys noudattaa lukusuuntaa vasemmalta oikealle.</p>		
Avainsanat (asiasanat) oppimateriaali, erityisopiskelija		
Muut tiedot		

Author(s) Puska, Raija	Type of Publication Development project report	
	Pages 36	Language English
	Confidential <input type="checkbox"/> Until	
Title Study Material for a Student in the Catering-field with Special Needs.		
Degree Programme Jyväskylä University of Applied Sciences, Teacher Education College		
Tutor(s) Heimonen, Leena		
Assigned by Jyväskylä University of Applied Sciences, Teacher Education College		
Abstract <p>The meaning of this development project was to define what kind of study material there is at present for students who have special needs and also the type of study material do one need for quality learning. Based on the material we have gathered during this project and the sample that we have developed we shall later publish a study book for students with special needs in the catering-field.</p> <p>We work as teachers in different Vocational Institutes and used our own teaching experiences in our project. First, we gathered information about students concerning special needs, learning problems and what kind of study material is at present provided for them. The material was collected from the special groups that are intergraded into the catering-field in both Vaasa Vocational Institute and Härmänmaas Vocational Institute. These special teachers from the schools previously mentioned above, trainee-teachers from Tampere Polytechnic and teachers studying to become Special Vocational Teachers in Jyväskylä Polytechnic also took part in this research.</p> <p>There is a shortage in the study material provided for students with special needs. The material at hand is directed mainly for students who are in special vocational institutes.</p> <p>The study material has to respond to the students learning goals and the content must be understandable. The study materials food recipes are written in clear language and the recipes are staged. They are clarified with pictures, that is taken from different stages of the food preparation. The pictures are coloured and they are in reading order from left to right.</p>		
Keywords Study material, student with special needs		
Miscellaneous		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	5
2 SELKOKIELINEN OPPIMATERIAALI	7
2.1 Kieli ja teksti	8
2.2 Kuva ja piirros	10
3 OPPIMATERIAALISELVITYS	11
3.1 Selvityksen kohderyhmä	11
3.2 Aineiston hankinta	11
3.3 Aineiston tarkastelu	12
4 OPPIMATERIAALISELVITYKSEN TULOKSET	13
4.1 Kieli ja teksti	13
4.2 Kuva ja piirros	17
5 OPPIMATERIAALIA ERITYISOPETUKSEN KÄYTTÖÖN CATERING-ALALLA	20
5.1 Ruuanvalmistuksen teoria	20
5.2 Vaiheistettu ruokaohje	22
6 YHTEENVETO	26
7 POHDINTA	28
LÄHTEET	29
LIITTEET	
LIITE 1: Kyselylomake oppimateriaalista	30
LIITE 2: Ote kirjasta Keittiön kautta: Pitsan ohje	32
LIITE 3: Ote kirjasta Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus: Kiisselin ohje	33
LIITE 4: Esimerkki kasvien esikäsittelystä.	34
LIITE 5: Henkilökohtaiset tiedonannot	35

1 JOHDANTO

Tämän kehittämishankkeen ovat tuottaneet Tarja Keppo opettajakoulutuksen kehityshankkeena Tampereen ammattikorkeakouluun ja Raija Puska erityisopettaja koulutuksen kehittämishankkeena Jyväskylän ammattikorkeakouluun.

Hyvä oppimateriaali havainnollistaa ja monipuolistaa opetusta ja vaatii opiskelijalta intensiivistä ajattelua ja toimintaa. Toisaalta liika materiaali voi vaikeuttaa oppimista. Oppiminen perustuu yhä enemmän tekemällä oppimiseen, jolloin tavoite on oppia ongelmien sekä omien kokemusten kautta. Oppiminen on merkityksellistä kun tieto liitetään opiskelijan omiin kokemuksiin ja opiskelijan omalle ajattelulle ja tiedonhankkimiselle jätetään tilaa.

Oppimateriaalin laatiminen lähtee opetussuunnitelmasta. Erityisopiskelijalla on ensisijainen tavoite opetussuunnitelman mukaiseen opiskeluun ja arviointiin.

Voidaan sanoa jopa, että opetussuunnitelma ohjaa oppikirjojen asiasisältöä. Opettajan on kuitenkin aina mietittävä, miten oppimateriaalia käytetään opetustilanteessa, että se tukee mahdollisimman tehokkaasti oppimista. Oppimateriaali mukailee opetussuunnitelmaa vaikka kaikkia erityisopiskelijat eivät tavoittele opetussuunnitelmaan kirjattuja tavoitteita. Mikäli osalla opiskelijoista on mukautetut tavoitteet eri oppimääristä, on opettajan osattava eriyttää opetusta ja oppimateriaalin käyttöä.

Oppimiskäsitysten muutokset ovat vaikuttaneet myös oppimateriaalin muutostarpeeseen. Aikaisemmin opetus oli opettaja- ja oppimateriaalikeskeisestä, mutta nykyään pyritään opiskelijakeskeiseen oppimiseen. Opettajan ja oppimateriaalin tehtävänä on oppimisprosessin ohjaaminen. Opiskelijoita pidetään aktiivisina tiedon käsittelijöinä. Oppimateriaalin tarkoituksena on herättää opiskelijan kiinnostus oppimiseen, aktivoida opiskelijaa tarkastelemaan omaa osaamistaan, tietojaan ja asenteitaan sekä kannustaa oppimaan. Turun yliopiston oppimateriaalitutkimuksen mukaan oppikirjantekstit eivät herätä opiskelijan uteliaisuutta eivätkä aktivoi häntä ratkaisemaan ongelmia. (Mikkilä & Olkinuora, 1995.)

Opetuskuvien ja piirrosten tehtävänä oppimateriaalissa on tehdä opetettavasta asiasta ymmärrettävää ja havainnollista. Oppikirjoissa käytetään paljon erilaisia valokuvia. Oppikirjojen kuvista ei ole olemassa tarkkoja ohjeita. Monesti oppikirjojen valokuvat ovat taiteellisia, tekstin asiaan sopimattomia tai rajaamattomia. Tämän päivän opiskelijat ovat kehittyneet tulkitsemaan kuvia ja osaavat lukea niitä paremmin kuin ennen, joten kuvilla voidaan viestittää tietoa entistä paremmin. Turun yliopiston oppimateriaalitutkimuksen mukaan tämän päivän oppikirjoissa oleviin kuviin ei aina viitata tekstissä. Kun kuviin ei viitata tekstissä, kuvien informatiivinen tehtävä jää käyttämättä ja silloin kuvia voidaan pitää ainoastaan kirjan kaupallisen arvon lisääjänä. (Pasanen 1990, 14 – 18, Mikkilä & Olkinuora 1995, 3 – 18)

Kehittämishankkeen tarkoituksena on selvittää, miten nykyiset oppikirjat soveltuvat erityisopiskelijoiden käyttöön, miten oppimateriaalia on tarve kehittää Catering-alan erityisopiskelijoille soveltuviksi ja miten oppimateriaalia pitää selkeyttää erityisoppilaiden ruoanvalmistuksen oppikirjassa.

Selvitimme työssämme millaista oppimateriaalin pitää olla, sekä minkälaista on selkokielen oppimateriaali ja mitä hyötyä sillä on erityisopiskelijoille. Kyselylomakkeen avulla selvitimme miten nykyiset ruoanvalmistuksen oppikirjat vastaavat erityisopiskelijoiden oppimisvaikeuksiin ymmärrettävyydellään. Lisäksi selvitimme millaista oppimateriaalin tulisi olla tekstin, kuvien ja selkeyden suhteen. Haastattelimme toisen asteen erityisopiskelijoita, opettajaopiskelijoita, erityisopettajia ja opettajia, jotka lukevat oman työnsä ohella erityispedagogiikkaa. Kyselylomakkeen avulla pyrimme saamaan tietoa oppimateriaalin laadusta ja selkeydestä. Työssä olemme kehittäneet saatujen tulosten pohjalta oppimateriaalia erityisopetuksen käyttöön catering-alalle.

2 SELKOKIELINEN OPPIMATERIAALI

Selkokeskus määritteli vuonna 2001 selkokielen seuraavasti:

”Selkokieli on sisällöltään, sanastoltaan ja rakenteeltaan tehty yleiskieltä luettavammaksi ja ymmärrettävämmäksi. Se on mukautettua kieltä niitä ihmisiä varten, joilla on vaikeuksia lukemisessa tai ymmärtämisessä tai niissä molemmissa.” (Virtanen 2002, 8)

Arviolta noin 4-6 % suomalaisista tarvitsee selkokielistä tekstiä ymmärtääkseen tekstin sisällön. Selkokielen tarvisijoilla saattaa olla heikko lukutaito tai vaikeuksia keskittyä lukemiseen. Mm. lukemis- ja kirjoitusvaikeuksista kärsivät dysleksiset eli lukihäiriöiset. Selkokielestä on hyötyä myös erilaisille opiskelijoille, kehitysvammaisille, autistisille, afaatikoille, dysfaatikoille, syntymäkuuroille, masennuksesta kärsivälle henkilölle, vanhuksille, sekä henkilöille, joilla äidinkielenä ei ole suomen kieli.

Erityisopiskelijan selkokielineen oppimateriaalin on tuettava opiskelijan kykyjä ja tarpeita. Oppimateriaalin laadinnassa otetaan opiskelijan tarpeet ja toiveet huomioon. Asian oppiminen helpottuu, kun voidaan käyttää oppimiseen useampaa kuin yhtä aistikanavaa (visuaalista, auditiivista tai kinesteettistä). Kuvien käyttö tekstissä mahdollistaa opiskelijan visuaalisen oppimisen. Aiheen käsittely tunnilla taas lisää auditiivista oppimista ja esimerkiksi ruoan valmistaminen lisää kinesteettistä oppimista. Selkokielellä tuotetussa oppimateriaalissa huomioidaan paitsi teksti, myös kuvitus, taitto ja kirjan ulkoasu. (Virtanen, 2002, 8-14, Sainio1994, 11)

<http://www.dipoli.tkk.fi/ok/p/erilaisetoppijat/oppimisvaikeudet>,
<http://opetus.stadia.fi/savola/lukivaik.htm>)

2.1 Kieli ja teksti

Selkokielessä ei ole omia kielioppisääntöjä. Selkokieli poikkeaa yleiskielestä vain suhteessa lukijaan eli lähtökohtana kirjoittajalla on lukijan tarpeet. Yleiskielen kirjoittaja suuntaa tekstinsä normaalitasoiselle lukijalle ja selkokirjoittaja suuntaa tekstinsä ihmiselle, jolla voi olla huomattavia vaikeuksia lukemisessa tai tekstin ymmärtämisessä. Nykysuomen sanakirjan mukaan selkokieli on yksinkertaista ja helppolukuista kieltä. Selkokieli ei tarkoita lapsellisuutta.

Erityisopiskelijan oppimateriaali kannattaa kirjoittaa aina myönteiseen sävyyn, jossa käytetään paljon persoonaan viittaavia sanoja. Asiat kerrotaan puhemaisesti ja mahdollisimman lyhyesti, jolloin vain yksi ajatuskokonaisuus sisältyy lauseeseen. Luettavuuden, kiinnostavuuden ja ymmärrettävyyden on oltava vuorovaikutuksessa keskenään. Teksti etenee selvässä loogisessa järjestyksessä ja peräkkäiset lauseet liittyvät toisiinsa mielekkäällä tavalla. Viittauksia kirjan eri kohtiin ei saa esiintyä, koska ne ovat erityisopiskelijan vaikeita hahmottaa ja löytää. Liian tiiviisti pakkautuva informaatio koetaan myös ongelmalliseksi. Alaotsikot helpottavat tiedon jäsentymistä. Välimerkin käyttö tulisi olla yksinkertaista ja puolipisteitä, yhdysviivoja ja pilkkua onkin vältettävä. Erityisen vaikeita erityisopiskelijalle ovat ennen päälauseetta olevat sivulauseet. Selkokiellisen tekstin tulee kuitenkin olla rikasta, elävää ja sisältää tunneviestejä.

Tavoitteena on lukijan kannalta mahdollisimman taloudellinen ja tehokas teksti, joka rasittaa mahdollisimman vähän lukijan muistikapasiteettia ja auttaa hyödyntämään lukijan hallitsemia lukutapoja. Lukijalta ei voida myöskään olettaa aiheen aikaisempaa tuntemusta, jolloin käytännön esimerkkien käyttö selventää asioita. Lukijan on voitava kytkeä teksti omiin kokemuksiinsa. Erityisopiskelijan on vaikea ymmärtää vierasperäisiä, murre- ja slangisanoja sekä erilaisia kielikuvia. Oudot ja vaikeat sanat onkin selitettävä tekstin yhteydessä. Pitkät sanat korvataan lyhyemmillä vastaavilla, kuvaavilla sanoilla. Lause pyritään sijoittamaan yhdelle riville ja vältetään aina rivin jakamista eri sivuille. Kaikkein tärkeintä on, että lukija ymmärtää viestin.

Pienaakkosia tulisi käyttää otsikoissa, koska ne ovat luettavampia kuin suuraakkoset. Fonttina käytetään tuttuja esim. times new roman, palatino. Liian suuri kirjasinkoko taas tekee pitkistä lauseista vaikealukuisia. Sopiva tekstin kirjasinkoko on 12 – 16. Kursivoitu teksti on vaikealukuisempaa kuin pystysuora tekstimuoto, sen sijaan lihavoitua ja alleviivausta voidaan käyttää erottamaan avainsanoja muun tekstin joukosta. Sopiva riviväli on 1,5 – 4, jolloin opiskelija pystyy hahmottamaan paremmin tekstin rivit ja asiasisällön. Tekstissä käytetään vasemmanpuolista tasausta. Selkojulkaisuissa käytetään lisäksi aina liehureunaista tekstiä. Tämä perustuu käsitykseen, että huonon lukijan on vaikea ymmärtää tavujakoja. Liehureuna tuo taittoon myös toivottua ilmavuutta. Paperina kannattaa käyttää hieman kellahtavaa ja mattapintaista paperia, josta sivun toisella puolella oleva teksti ei kuulla läpi. (Juvonen & Fadjukoff 1995, 39 – 69, Sainio 2000, 50 – 61, Virtanen 2002, 24-64)

2.2 Kuva ja piirros

Opiskelijat ymmärtävät kuvat ja kirjoitetun tekstin eri tavalla. Kuvilla voidaan laajentaa lukijan käsityksiä asioista, koska kuvat täydentävät ja luovat merkityksiä. Oppimisessa kuvan tehtävä on havainnollistaminen ja ohjaaminen sekä tekstin jäsentäminen. Kuvat lisäävät lukuinnostusta, koska tekstin lukemisen lomassa voidaan katsoa kuvia. Kuvat voivat välittää tiedon niille, jotka eivät jaksakaan lukea tekstiä tai eivät ymmärrä tekstin sisältöä. Kuvilla voidaan välittää tietoa ympäristöstä, raaka-aineista, työkaluista, tilanteista ja työvaiheista havainnoivalla ja nopeasti ymmärrettävällä tavalla. Valokuvien, symbolien ja piirrosten tulee tukea tekstiä, sen ymmärrettävyyden lisäämiseksi.

Selkokielen kirjan taitossa noudatetaan tiettyjä ohjeita, vaikka toivotaan käytettävän mielikuvitusta ja ennakkoluulotonta kokeilua. Selkokielen kirjan taitto ja kuvitus on mietittävä tarkkaan, koska sillä on suuri merkitys kirjan käyttäjälle. Mikäli teksti on tiivistä, kuvat pieniä, eikä tekstissä ole väljyyttä, on erityisopiskelijan vaikea hahmottaa tekstin ja kuvien sisältöä. Tekstin ja kuvien asetelulla vaikutetaan sanoman kiinnostavuuteen ja ymmärrettävyyteen.

Selkokielen oppimateriaalin valokuvissa tulee olla riittävä valaistus ja mieluiten yksivärinen tausta. Valokuvassa ei saa olla varjoja eikä erikoisia kuvakulmia, jotka aiheuttavat epäselvyyttä. Valokuvan on oltava selkeä, yksinkertainen ja eri elementtien on erotuttava selvästi toisistaan. Kuvissa pitää olla oikeat suhteet. Kuvan päälle ei saa laittaa tekstiä, koska se vaikeuttaa kuvan sekä tekstin hahmottamista. Kuvasarjat esitetään kuvina lukusuunnassa vasemmalta oikealle. Kuvat kannattaa laittaa mahdollisimman lähelle sitä tekstin kohtaa, jota se käsittelee. Hyvä valokuva välittää ajatuksia ja viittaa samaan asiaan kuin teksti. Valokuvia valittaessa on varottava, ettei kuvitus luo vääriä mielikuvia ja vie lukijan ajatuksia harhaan. Värikuvat ovat selkeämpiä ja kiinnostavampia kuin mustavalkoinen kuva. Mikäli käytetään piirroksia, tulee niiden olla selkeitä ja helposti ymmärrettäviä. (Juvonen & Fadjukoff, 51–60, Sainio 2000, 29–31, Virtanen 2002, 66–69.)

3 OPPIMATERIAALISELVITYS

3.1 Selvityksen kohderyhmä

Haastateltavat opiskelijat valittiin Härmänmaan ammatti-instituutin ja Vaasan ammattiopiston matkailu- ja ravitsemisosalta seuraavin perustein: valitussa luokassa oli erityisopiskelijoita integroituna luokkaan, opiskelijoilla oli erilaisia oppimisvaikeuksia, osa vastaajista opiskeli pienryhmässä mukautetuin tavoittein.

Kyselyyn vastasi kolmekymmentäkaksi alle 25-vuotiasta opiskelijaa, joista kuusi opiskeli pienryhmässä. Kyselyyn osallistui myös kaksitoista opettajaksi opiskelevaa Tampereen ammattikorkeakoulussa, koska halusimme nähdä miten ikä ja ammatinvalinta vaikuttavat tuloksiin. Heidän ikänsä oli 25 - 50 vuotta.

Kyselyyn vastasi kahdeksan opettajaa, joista neljä toimi opettajana Härmänmaan ammatti-instituutissa ja neljä Vaasan ammattiopistossa. Opettajista jokainen toimi joko erityisopettajana tai oli muuten mukana erityisopiskelijoiden opetuksessa. Lisäksi kysely tehtiin kymmenelle opettajalle, jotka opiskelivat työn ohessa ammatilliseksi erityisopettajaksi.

3.2 Aineiston hankinta

Selkokielen oppimateriaali tulisi tuottaa juuri oikealle kohderyhmälle, eli tässä tapauksessa toisen asteen catering-alan ensimmäisen vuosikurssin opiskelijoille. Kyselylomakkeen avulla pyrimme selvittämään tämän hetkisen oppimateriaalin visuaalisia vahvuuksia ja puutteita, oppimateriaalin tekstin selkeyttä sekä oppimismielekkyyttä, ruokaohjeen valmistusohjeen vaiheistuksen merkitystä sekä työssä tarvittavien työvälineiden hahmottamisen vaikeutta. Osa kysymyksistä oli avoimia, joihin haastateltavan oli mahdollista vastata omin sanoin. Nämä kysymykset selvittivät millainen kirja olisi mielenkiintoinen, selkeä ja ymmärrettävä. (Liite 1)

Opiskelijat vastasivat kyselylomakkeeseen hiljaisessa luokahuoneessa, opettajan selvitettyä ensin tehtävän. Kyselylomake käytiin läpi henkilökohtaisesti kohta kohdalta ja

tarkastettiin, että kaikki ovat ymmärtäneet kysymykset oikein. Kyselytilassa oli nähtävillä kolme ennalta sovittua kirjaa, joita vertailtiin keskenään ja vastattiin annettuihin kysymyksiin. Muiden kirjojen kommentointi oli myös mahdollista. Aikaa kyselylomakkeen täyttämiseen oli riittävästi. Opiskelijat paneutuivat tehtävään huolella ja kokivat tehtävän tärkeäksi. He olivat otettuja siitä, että heidän mielipiteellään oli merkitystä oppimateriaalin laadinnassa.

Opettajat vastasivat samaan kyselylomakkeeseen kuin opiskelijatkin.

3.3 Aineiston tarkastelu

Vastattuja kyselylomakkeita saatiin takaisin kaikkiaan 62. Opiskelijoiden vastausprosentti oli 100. Kaikista kysymyksistä laskettiin prosentuaaliset jakaumat, koska ne kuvaavat hyvin annettuja mielipiteitä. Eri kohderyhmien tulokset pidettiin erillään, että voitaisiin verrata ryhmien välisiä vastauksia toisiinsa. Yhtään vastauslomaketta ei hylätty.

4 OPPIMATERIAALISELVITYKSEN TULOKSET

Kyselylomakkeen avulla selvitimme seuraavia asioita. Miten ruoanvalmistusta käsittelevät oppikirjat vastaavat tämän hetken erityisopiskelijoiden tarpeita ja millaista oppimateriaalin on oltava tekstin, kuvien ja selkeyden suhteen.

4.1 Kieli ja teksti

Vastausten mukaan ruokaohjeessa on oltava vaiheistettu valmistusohje, koska se helpottaa ruoan valmistuksen ymmärtämistä. Tämä tieto selvitettiin väittämällä: ”Ruokaohjeessa on oltava valmistusohje vaiheistettuna, koska se helpottaa ruoan valmistuksen ymmärtämistä.”

Taulukko 1. Helpottuuko ruokaohje vaiheistuksella

Ohjeen vaiheistaminen			
	Helpottaa	Ei osaa sanoa	Ei helpota
Opiskelijat	29	2	1
Opettajaopiskelijat	12	0	0
Erityisopettajat	8	0	0
Erityisopettaja opiskelijat	6	2	2
Yhteensä	55	4	3

Taulukko 1:stä ilmenee, että vastaajista 55 kertoi ruoanvalmistusohjeen vaiheistuksen helpottavan huomattavasti ruoanvalmistuksen ymmärtämistä. Neljä vastaajaa ei osannut sanoa helpottaako vaiheistus ruoanvalmistusohjeen ymmärtämistä. Vastaajista kolme eivät koe, että vaiheistus helpottaisi ruoanvalmistusohjeen ymmärtämistä.

Ruokaohjeen vaiheistamista opettajat pitivät hyvänä asiana, lähes välttämättömänä kaikille opiskelijoille. Erityisopettajien mielestä vaiheistus helpotti ruoanvalmistusohjeen ymmärtämistä, koska silloin opiskelija tietää mitä tehdään ensin ja mitä sen jälkeen. Erityisopettajaksi opiskelevien mielestä erityisopiskelijat ymmärtävät vaiheistettuja ohjeita helpommin, jos lauseet ovat lyhyitä, korkeintaan 7 sanaa sisältäviä. Lisäksi tehtävänanto tulisi olla käskymuodossa.

Tällä hetkellä oppikirjojen ruoanvalmistusohjeet eivät ole vaiheistettuja. Vain selvästi suurkeittiölle suunnatut ruokaohjeet on vaiheistettuja. Vaiheistetutkin ruokaohjeet

saattavat olla vaikeasti ymmärrettäviä, jos niissä ei ole käytetty selkokieltä, eivätkä raaka-aineet ole oikeassa järjestyksessä valmistukseen nähden. Oppikirjan ohjeissa saattaa olla muitakin suuria puutteita, esimerkiksi raaka-aineista saattaa puuttua määrät kokonaan, valmistusohjeessa ei ole mainittu kaikkia raaka-aineita tai valmistusohje on muuten puutteellinen. (Liite 2 ja Liite 3.)

Valmistusohjeessa esiintyvien työvälineiden ymmärtämistä haluttiin selvittää seuraavalla väittämällä. ”Minun on vaikea tietää valmistusohjeen perusteella, mitä työvälineitä tarvitsen työssäni.” Kaikista opiskelijoista 71 % kertoi tietävänsä mitä työvälineitä tarvitsevat työssään valmistusohjeen perusteella. Vastaajista 18 % ei osannut sanoa mielipidettään asiasta. Vastaajista 11 % koki vaikeaksi työvälineiden valinnan ohjeen perusteella. Pienryhmän opiskelijoilla oli jonkin verran enemmän hankaluuksia valita oikeita työvälineitä valmistusohjeen perusteella.

Opettajista 11 % uskoi opiskelijoiden tietävän, mitä työvälineitä he tarvitsevat työssään valmistusohjeen perusteella. Opettajista 89 % oli sitä mieltä, että opiskelija tarvitsee apua työvälineiden oikeaan valintaan. Muutama jopa uskoi, että opiskelijat tarvitsisivat jokaiseen ruoka-ohjeeseen valokuvan, jossa olisi työvälineet kuvattuna.

Seuraavissa kysymyksissä annettiin kolme oppikirjaa vastaajille tutustuttavaksi. Olimme valinneet seuraavat kirjat: Ruoka-ammatin alkupalat, Ravintolakokin käsikirja ja Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus. Haastateltavat saivat lisäksi kommentoida muitakin markkinoilla olevia oppikirjoja. Tarkastelun jälkeen pyysimme heitä vastaamaan mitä hyvää oli kirjoissa ja miten niitä tulisi kehittää. Ulkoasultaan selkeimpänä oppimateriaalina piti opiskelijoista 77 % Ravintolakokin käsikirja, koska kuvat olivat selkeitä ja siinä oli vähän tekstiä, jonka opiskelijat jaksoivat lukea. Opiskelijoista 15 % piti ulkoasultaan selkeimpänä Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus kirjaa ja 8 % taas Ruoka-ammatin alkupaloja. Opettajaksi opiskelevista 55 % piti Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus kirjaa selkeimpänä. 36 % Ravintolakokin käsikirjaa ja 9 % Ruoka-ammatin alkupaloja. Opettajista 53 % pitivät ulkoasultaan selkeimpänä Ruoka-ammatin alkupaloja, koska siinä oli käytetty vaiheistettuja piirroksuvia. Ravintolakokin käsikirjaa piti selkeimpänä 34 % ja Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus kirjaa 13 % opettajista.

Opiskelijat pitivät mielenkiintoisimpana 73 % Ravintolakokin käsikirjaa 12 % Ruoka-ammatin alkupaloja ja 15 % Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus kirjaa.

Opettajaopiskelijat pitivät Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus kirjaa mielenkiintoisimpana 50 %. Ravintolakokin käsikirjaa piti mielenkiintoisimpana 30 %. Ruoka-ammatin alkupaloja piti mielenkiintoisimpana 20 % opettaja opiskelijoista. Opettajista koki mielenkiintoisimpana 47 % Ravintolakokin käsikirjaa ja 31 % Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus kirjaa. Ruoka-ammatin alkupaloja piti mielenkiintoisimpana 22 %.

Opiskelijoista piti ymmärrettävimpänä Ravintolakokin käsikirjaa 56 %. Ruoka-ammatin alkupalat kirjaa piti ymmärrettävimpänä 33 % ja Elintarvikkeet ja ruoanvalmistuksen kirjaa 15 % opiskelijoista. Opettajaopiskelijoista 56 % pitivät Elintarvikkeet ja ruoanvalmistuksen kirjaa ymmärrettävimpänä. Ravintolakokin käsikirjaa pitivät 22 % ymmärrettävimpänä ja Ruoka-ammatin alkupalat 22 % mielestä ymmärrettävin.

Opettajista 47 % piti Ruoka-ammatin alkupalat kirjaa ymmärrettävimpänä ja saman verran opettajista 47 % piti Ravintolakokin käsikirja ymmärrettävimpänä. Loput 6 % piti Elintarvikkeet ja ruoanvalmistuksen kirjaa ymmärrettävimpänä.

Kysyessämme, mitä opiskelijat ja opettajat halusivat lisäksi kertoa kirjan tekijälle, saimme seuraavanlaista tietoa. Opettajat kirjoittivat, ettei yhdellä sivulla saa olla liikaa tekstiä. Teksti tulisi olla pieninä kappaleina, että opiskelijat pystyisivät hahmottamaan opetettavat asiat paremmin. Kirjan sivuille kaivattiin myös tehtäviä, että vaikeat asiat voitaisiin ymmärtää paremmin. Tarvittavat työvälineet voitaisiin selventää luetteloiden, piirroksien ja kuvien avulla.

Tekstin tulisi edetä loogisesti ja olla mahdollisimman lyhyesti kirjattu, sillä liian pitkiä tekstiosuuksia eivät opiskelijat jaksakaan lukea ajatuksella loppuun. Teksti tulisi kirjoittaa tarpeeksi isoilla kirjaimilla ja rivivälillä, että opiskelijoiden olisi helpompi lukea sitä. Pelkkä mustavalkoinen teksti koettiin tylsäksi, joka ei houkuttele opiskelijaa lukemaan kirjaa. Opiskelijat toivoivat kirjoihin myös tehtäviä, sillä ne edesauttaisivat keskittymistä ja tekstin ymmärtämistä.

Opettajien mielestä ruokaohje tulisi laatia selkeäksi, sivulla täytyisi olla tilaa sekä ilmavuutta, ettei se opiskelijasta tunnu liian sekavalta. Muutamissa oppikirjoissa on ruokaohjeissa sekavuutta, koska kirjan taittaja ei ole riittävästi huomionnut hahmottamishäiriöisten tarpeita. Valmistusohje on puutteellinen tai liian vaikeasti kerrottu, myös viittauksia toisiin ruokaohjeisiin, on vaikea erityisopiskelijan ymmärtää. (Liite 2.) Toisinaan ruokaohjeeseen on liitetty monia variaatioita, jolloin erityisopiskelija ei osaa lukea ohjetta oikein. Tällaisesta on hyvä esimerkki kiisselin valmistusohje, johon on lisätty keiton valmistustiedot. Tällöin opiskelija ei hahmota kumpaakaan ohjetta kunnolla. (Liite 3.)

Opiskelijat toivoivat selvempiä ja tarkempia ruokaohjeita, koska tämänhetkisissä kirjoissa valmistusohjeita ei ole yleensä vaiheistettu. Ruokaohjeita ei haluttu vaikeaselkoiseen taulukkomuotoon, koska taulukot ovat erityisopiskelijat mielestä vaikealukuisia ja vaikeasti ymmärrettäviä. Samaa mieltä asiasta olivat myös opettajaksi opiskelevat. Opettajat pitivät taulukkoon laitettua ruokaohjetta hahmottamis- ja lukihäiriöiselle vaikeaselkoisena. Heidän mukaan opiskelijat monesti säikähtävät pelkkää taulukkoa, ilman tarkempaa tutustumista. Ruokaohjeesta kannattaisi siksi jättää ainakin ympäröivät raamit pois. Mikäli ruokaohjeen sijoitetaan taulukkomuotoon, jossa on raamit ympärillä, he samaistavat sen matematiikan tehtävään. Tällä hetkellä on tarjolla kuitenkin matematiikan kirja, jossa matematiikkaa opetetaan helpon taulukon avulla erityisopiskelijoille. Opiskelijat ymmärtävät taulukon käytön, jos taulukon käyttö opetetaan heille perusteellisesti, työskentely on loogista ja jatkuvaa.

4.2 Kuva ja piirros

Pyysimme haastateltavia vertaamaan piirrettyä sekä valokuvattua kuvasarjaa ja vastaamaan väittämään: ”Piiirretty kuvasarja on selkeämmin ymmärrettävä, kuin valokuvattu.” Opiskelijoista vain 15,5 % piti piirrettyä kuvasarjaa ymmärrettävämpänä kuin valokuvattua kuvasarjaa ja heistä 23 % ei osannut sanoa, onko piirretty kuvasarja ymmärrettävämpi kuin valokuvattu kuvasarja. Opiskelijoista kuitenkin 61,5 % piti valokuvattua kuvasarjaa selkeämpänä, kuin piirrettyä kuvasarjaa. Pienryhmä oli käyttänyt opetuksessa piirrettyä oppimateriaalia ja heistä 66 % piti piirrettyä kuvasarjaa ymmärrettävämpänä kuin valokuvattua kuvasarjaa. Pienryhmän opiskelijoista 33 % ei kuitenkaan osannut sanoa, onko piirretty kuvasarja ymmärrettävämpi kuin valokuvattu kuvasarja. Heistä monet kuitenkin pitivät Ravintolakokin käsikirjaa mielenkiintoisimpana, koska siinä on käytetty värillisiä valokuvia tekstin asiaa selventämään.

Opettaja opiskelijoista myös 66 % piti piirrettyä kuvaa ymmärrettävämpänä kuin valokuvattua kuvasarjaa, mutta heistä 33 % piti valokuvattua kuvasarjaa parempana. Valokuvista opiskelijat pitivät, jos ne olivat helposti ymmärrettäviä ja kiinnostavia. Värilliset kuvat tekevät kirjasta luettavamman ja kiinnostavamman. Tuloksissa ei ollut eroa opiskeliko opiskelija maaseudulla tai kaupungissa. Opettajista 20 % piti piirrettyä kuvasarjaa ymmärrettävämpänä kuin vastaavaa valokuvattua. Opettajista 40 % ei osannut sanoa mielipidettään ja 40 % piti valokuvattua kuvasarjaa ymmärrettävämpänä.

Kuviin liittyvä väittämämme käsitteli valokuvan tarvetta ruoka- tai leivontaohjeessa. Väittäjä kuuluu seuraavasti: ”Valmiista ruokalajista tai leivonnaisesta ei tarvitse olla valokuvaa, koska kaikki tietävät miltä ruokalaji/leivonnainen näyttää hyvin onnistuneena.” Opiskelijoista 58 % tarvitsevat kuvan valmiista leivonnaisesta/ruokalajista. Omaa mielipidettään asiasta ei osannut sanoa 7,5 % opiskelijoista. Opiskelijoista 34,5 % ei tarvitse kuvaa ruokalaji/leivonnainen lopputuloksesta. Pienryhmän opiskelijoista 66,6 % halusi valokuvan valmiista ruokalajista /leivonnaisesta ja heistä 33 % ei osannut sanoa tarvitsevatko he valokuvan. Opettajaksi opiskelevista lähes 100 % halusi kuvan valmiista ruokalajista/leivonnaisesta, ainoastaan yksi ilmoitti, ettei usko opiskelijoiden tarvitsevan valokuvaa lopputuloksesta.

Opettajista 10 % ei ottanut kantaa, pitääkö ruokalajista/leivonnaisesta olla valokuva, mutta 90 % kuitenkin oli sitä mieltä, että opiskelijat tarvitsevat valokuvan ruokalajista/leivonnaisesta.

Seuraavaksi selvitettiin mielikuvaa, selviääkö valokuvasta piirrosta paremmin kypsyyssaste. Väittämä: ”Valokuvasta selviää tuotteen kypsyyssaste paremmin, kuin piirrokselta.” Kaikista opiskelijoista 84 % kertoi, että valokuvasta näkyy paremmin tuotteen kypsyyssaste kuin piirrokselta. Vastaajista 14 % ei kuitenkaan osannut sanoa mielipidettään. Vain 2 % vastasi kypsyyssasteen selviävän piirrokselta yhtä hyvin kuin valokuvasta. Pienryhmä oli käyttänyt opinnoissaan piirrettyä oppimateriaalia, mutta myös he halusivat valokuvat kypsistä, valmiista tuotteista. Opettajista neljätolista uskoi, että valokuvasta selviää paremmin tuotteen kypsyyssaste kuin piirrokselta. Opettajista kaksi ei osannut sanoa omaa mielipidettään kysymykseen ja kaksi pitivät piirrosta parempana kypsyyden toteamisessa.

Myös seuraava kuviin liittyvä väittämämme selvitti piirretyn kuvan sopivuutta nuorten kirjoihin. Väittämä: ”Piirretyt kuvat soveltuvat myös nuorison kirjoihin, olematta kuitenkaan lapsellisia.” Opiskelijoista 82 % vastasivat, etteivät pidä piirrettyjä kuvia lapsellisina, jos kuvat ovat hyvin piirrettyjä eikä esimerkiksi tikku-ukko piirroksia. Opiskelijoista 12 % ei osannut sanoa kantaansa. Opiskelijoista 6 % kuitenkin vastasi, että pitää joitain kuvia lapsellisina nuortenoppikirjoihin. Vastauksissa ei ollut hajontaa Vaasan ja Lapuan oppilaiden eikä myöskään opettajaopiskelijoiden välillä. Opettajista 66 % ei pitänyt piirrettyjä kuvia lapsellisina, mutta kuitenkin 34 % vastasi, että uskoi opiskelijoiden pitävän niitä lapsellisina.

Seuraavaksi halusimme tietää, valitseeko nuori ruoka/leivonnaisohjeen kuvan perusteella. Väittämä: ”Kun valitsen ruoka/leivontaohjetta, valitsen ohjeen yleensä kuvan perusteella.” Kaikista opiskelijoista 30 % vastasi valitsevansa ruoka/leivonnaisohjeen yleensä kuvan perusteella. Opiskelijoista 24 % ei osaa sanoa, valitseeko ruoka/leivonnaisohjeen kuvan perusteella ja 46 % ei valitse ohjetta yleensä kuvan perusteella. Pienryhmän opiskelijoista 50 % ei kuitenkaan osannut sanoa valitsevatko he ohjeen kuvan perusteella vai eivät.

Opettajista 44 % uskoi opiskelijoiden valitsevan ruoka/leivonta ohjeensa kuvan perusteella. Saman verran 44 % opettajista arvioi, etteivät opiskelijat tarvitse kuvaa ruoka/leivontaohjeesta ohjeen valitsemiseen. Opettajista 12 % ei osannut arvioida valitsevatko opiskelijat ohjeet kuvan perusteella.

Selvitimme myös värikuvan ja mustavalkoisen kuvan ymmärrettävyyttä ja selkeyttä. Väittämä: ”Mustavalkoinen kuva on aivan yhtä selkeä, kuin värikuva.” Kaikista opiskelijoista vain 19 % pitivät mustavalkoista kuvaa yhtä selkeänä kuin värikuva. Opiskelijoista 15 % ei osanneet sanoa, onko mustavalkoinen kuva yhtä selkeä kuin värikuva. Värillistä kuvaa piti selkeämpänä 66 % opiskelijaa.

Opettajista 10 % piti mustavalkoista kuvaa yhtä selkeänä kuin värillistä valokuvaa. Kuitenkin 10 % opettajista ei osannut arvioida kuvien värien vaikutusta oppimateriaalin selkeyteen. Lähes kaikki opettajat pitivät värikuva selkeämpänä kuin mustavalkoista.

Valokuvattu kuvasarja on opettajien mielestä yleensä paljon selkeämpi kuin piirretty kuvasarja, vaikka toisinaan piirretty kuvakin voi olla selkeä. Oppimateriaalissa olevat valokuvat täytyisi olla heidän mielestään hyvin rajattuja, eikä niissä saisi näkyä mitään asiaankuulumatonta. Kuvasarja on opettajien mielestä selkeämpiä, kun kuvat etenevät lukusuuntaisesti eli vasemmalta oikealle, eikä ylhäältä alaspäin. Teksti kannattaa kirjoittaa lyhyesti ja tarkentaa sama asia kuvilla. Varsinkin ulkomaalaiset opiskelijat, jotka eivät osaa riittävän hyvin suomen kieltä, kokevat tekstin vaikeasti ymmärrettäväksi, jos tekstissä ei ole valokuvia. Heidän mukaansa varsinkin ammatillisen koulutuksen alkuvaiheessa kuvat täydentävät ja selkeyttävät tekstiä ja selventävät ammattitermejä. Opettajien mielestä työvälineitä ei tarvitse olla valokuvattuna ruokaohjeessa, koska kirjasta tulee silloin helposti lapsellinen, joka ei kiinnosta opiskelijaa.

5 OPPIMATERIAALIA ERITYISOPETUKSEN KÄYTTÖÖN CATERING-ALALLA

Ammattioppilaitokseen tulevien opiskelijoiden tiedetään tarvitsevan entistä enemmän asioiden havainnollistamista, oppimateriaalin on otettava tämä huomioon. Hyvin monella opiskelijalla on erilaisia oppimisongelmia ja yhä useampi opiskelijamme on maahanmuuttaja. Selkokielineen ruoanvalmistusmateriaali on laadittu selkokielellä, koska sen on todettu auttavan erityisopiskelijoita opiskeluongelmissa. Opiskelumateriaali on suunnattu ammattioppilaitosten erityisopiskelijoille ja se on valtakunnallisen opetussuunnitelman mukainen. Varsinaisesti se on suunniteltu Catering-alan keittiötoimintojen opintokokonaisuuteen ruokatuotannon opetukseen.

5.1 Ruoanvalmistuksen teoria

Ruoanvalmistusmenetelmät opetetaan loogisessa järjestyksessä ja niissä kerrotaan mitä on otettava huomioon. Ruoanvalmistusmenetelmät sijoitetaan tekstiin siten, että ne opetetaan tekstissä juuri ennen ensimmäistä ruokaohjetta. Ruokaohjeen ymmärtäminen edellyttää ruoanvalmistusmenetelmien osaamista. Teoriakappale keittäminen, käsitellään juuri ennen ensimmäistä keittämiskertaa. Menetelmä kerrotaan mahdollisimman lyhyesti, yksinkertaisesti, jota selvennetään värikuvilla ja kuvasarjoilla. Ajatuksena on kertoa yksi asia kerralla, edeten helposta vaikeampaan. Teksti on kirjoitettu 1,5 rivivälillä ja kirjasin koko on 12. Lauseet ja kappaleet on pyritty saamaan lyhyiksi. Tekstistä saadaan näin väljää ja helposti hahmotettavaa.

Valokuvat kertovat asian nopeasti, selventäen tekstin sisältöä. Tällöin opiskelijat, joiden suomenkielentaito on heikko tai joilla on esimerkiksi lukihäiriö, pystyvät opiskelemaan täysipainoisesti. Turhia kuvia on kuitenkin vältettävä, ettei varsinainen asiasisältö huku runsaiden kuvien sekaan. Valokuva kertoo esimerkiksi työpaikan järjestämisen, tarvittavat raaka-aineet ja työvälineet, hyvät työotteet, työvaiheet ja työturvallisuuden huomioimisen

Esimerkki ruoanvalmistuksen teoriasta selkeällä kielellä: nesteessä kypsentäminen

NESTEESSÄ KEITTÄMINEN

Keittäminen on yleisin ruoanvalmistusmenetelmistämme. Nesteessä keitetään juureksia, perunoita, lihaa, kalaa sekä viljatuotteita. Neste voi olla tuotteen omaa nestettä, esimerkiksi kasviksissa ja kalalla. Yleensä neste on vettä tai maitoa. Neste kuumennetaan kattilassa, keittopadassa tai yhdistelmäuunissa kiehuvaan. Kypsennettävät raaka-aineet lisätään kiehuvaan nesteeseen. Nestettä on oltava kattilassa niin paljon, että kypsennettävät raaka-aineet peittyvät lähes kokonaan.



Keittämisen aikana kattilassa on kansi, jolloin kiehuminen tapahtuu pienellä lämmöllä. Maitoa keitetään aina ilman kantta. Rikkiptoisia raaka-aineita kuten kaalia, lanttua ja kananmunia keitetään aluksi ilman kantta.

Keitettävien raaka-aineiden on oltava samankokoisia, että ne kypsyvät samanaikaisesti. Raaka-aineiden kypsyyttä voidaan kokeilla kokeilupuijolla, painamalla tikku tuotteeseen. Liian pitkä keittäminen irrottaa raaka-aineesta maku- ja ravintoaineita sekä huonontaa rakennetta. Raaka-aineen pitää säilyttää muotonsa, eikä se saa soseutua tai vetistyä.

Tehtävä: Miksi perunoiden keitinveeten lisätään suolaa?

(Lampi. R. 2005, 55-56, Aho. K. 2001,35-36)

nähdään työmenetelmiä oikeilla työvälineillä. Kuvat ovat tarkasti rajattuja ja niistä näkyy vain käsiteltävä asia. Kuvasarjat etenevät loogisessa järjestyksessä vasemmalta oikealle kuten myös kirjoitettu teksti. (Liite 4.)

5.2 Vaiheistettu ruokaohje

Ruoanvalmistusohjeet ovat vaiheistettuja, koska kyselymme mukaan se helpottaa ja selventää käytännön ruoanvalmistusta. Raaka-aineet ovat valmistusjärjestyksessä vaihenumeroitain. Raaka-aineet, joiden vaihenumero on esimerkiksi yksi, on käsitelty valmistusohjeen työvaiheessa yksi. Kun työvaihe yksi on valmis, niin jatketaan vaiheeseen kaksi. Työvaiheiden ohjeet on kerrottu aina lyhyesti. Työvaiheen sisällä voidaan valmistus kirjata ranskalaisella viivalle, jolloin saadaan lyhyitä ymmärrettäviä toimeksiantoja. Valmistusohje on myös kirjoitettu loogisessa järjestyksessä selkokielellä. Vaiheistettu ruokaohje sisältää paistolämpötilat ja keittoajat. Valmistusohjeen työvaiheita on selkeytetty värillisillä valokuvilla. Valmiista tuotteista on valokuva, mistä nähdään miltä onnistunut lopputulos näyttää. Kuva on sijoitettu ohjeen vasempaan yläkulmaan, jotta voidaan heti alussa nähdä millainen lopputuloksen tulisi olla.

Ruokaohjeeseen merkitään sekä paino- ja vetomitat. Nämä helpottavat ohjeissa, kun raaka-ainetta on vähän, eikä pystytä punnitsemaan pieniä määriä, esimerkiksi mausteiden mittauksessa. Opiskelijoiden hahmottamista helpottaa, kun he näkevät esimerkiksi hiutaleiden määrän litroina tai desilitroina kilojen lisäksi. Tällöin he voivat itse valita punnitsevatko he tuotteen vai mittaavatko sen tilavuusmittoina.

Monesti joudutaan tekemään kompromissi opiskelumateriaalin tuottamisen yhteydessä. Ruokaohjeen laatimisessa on hyvin vaikea tehdä sellaista opiskelumateriaalia, joka olisi selkeä ja lyhyesti kerrottu. Tekstiosuutta määrittelee valtakunnallinen opetussuunnitelma, jossa on huomioitava opetettavan asian laajuus. Mielenkiinto kärsii, jos ruoka-ohjeet ovat yksinomaan perusreseptejä ilman sovellutuksia. Kuvien määrä on painetussa kirjassa rajallinen. Kun tekstiin liitetään valokuvia, nostaa se kirjan hintaa.

Annettu ruokaohje on laadittu kymmenelle hengelle. Ohjeen vieressä on tilaa, johon voidaan kirjata suurennetun/pienennetyn ohjeen raaka-ainemäärät. Raaka-ainemäärä ilmoitetaan käyttöpainona sekä tilavuusmittana, joka helpottaa raaka-aineen määrän hahmottamista.

Esimerkki 1: vaiheistetusta ruokaohjeesta

Kaurapuuro



Annosmäärä

Annosmäärä

Annosmäärä

10
Käyttöpaino
kg

Raaka-aine	Käyttöpaino kg	Tilavuus	Oma ohje 1	Oma ohje 2	Vaihe
Vettä	2,5	2,5 l			1
Kaurahiutaleita	0,3	10 dl			2
Suolaa	0,01	1,5 tl			3

Saanto: 2,5

Annoskoko 0,25 kg

1. Valitse paksupohjainen kannellinen teräskattila tai haudutuskattila. Mittaa kattilaan kylmä vesi ja sulje kansi.

Kuumenna vesi kiehuvaaksi.

2. Ripottele hiutaleet kiehuvaan veteen ja sekoita samanaikaisesti haarukkavatkaimella.

Katso hiutaleiden kypsymisaika ja keitä puuro kypsäksi.

3. Lisää suola kypsään puuroon.

Tarjoa puuro kuumana

Onnistunut lopputulos: _____

Esimerkki 2: Vaiheistettu ruokaohje, kuvilla selkeytetty

Raaka-aine	Annoskoko 90 g		Annosmäärä oma ohje 1	Annosmäärä oma ohje 2	Vaihe
	Käyttöpaino	Tilavuus			
Kookosmuffinit					
Annosmäärä 10					
Taikina					
Kananmunia	0,18	3kpl			1
Sokeria	0,18	2 dl			1
Vehnäjauhoja	0,195	3 dl			2
Kookoshiutaleita	0,07	2 dl			2
Leivinjauhetta	0,008	2 tl			2
Kermaa	0,2	2 dl			2
Kuorrutus					
Tomusokeria	0,18	3 dl			3
Sitruunamehua	0,09	½dl			3
Kookoshiutaleita	0,04	1 dl			4



- 1 Sokeri-munavaahto
Lisää rikotut munat ja sokeri kulhoon. Vatkaa ne kovaksi sokeri-munavaahdoksi.



- 2 Jauhojen lisäys

Sekoita vehnäjauhot, kookoshiutaleet ja leivinjauhe keskenään. Lisää vuorotellen jauhoseosta ja kermaa munavaahtoon. Sekoita koko ajan varovasti. Laita taikina massapussiin. Annostele sama määrä taikinaa kaikkiin muffinivuokiin.



3 Paisto ja kuorutus

Paista muffinit 175 C:ssa noin 15 minuuttia.

Tarkista kypsyyt puutikulla.

Jäähdytä muffinit ennen kuorutusta.

Sekoita tomusokeri ja sitruunamehu keskenään.

Levitä tasainen kerros kuorutusta muffinin keskelle. Ripottele kookoshiutaleet heti kuorutuksen päälle.

Vinkki: Voit korvata kookoshiutaleet mantelilastuilla, pähkinä- tai marianne-
jolloin saat manteli, pähkinä- tai mariannemuffinia.

Kuorutuksen voit värjätä halutun väriseksi karamellivärillä.

6 YHTEENVETO

Kehittämishankkeen tarkoituksena oli tarkastella, miten nykyiset oppikirjat soveltuvat erityisopiskelijoiden käyttöön sekä miten oppikirjoja tulisi kehittää, että ne soveltuisivat paremmin catering-alan erityisopiskelijoille. Kehittämishankkeessa kävi ilmi, että nyt käytetyt oppimateriaalit ovat joko vaikeaselkosisia tai ne ovat liian yksinkertaisia ja lapsellisia. Ammatillisten oppilaitosten erityisopiskelijoille ei juurikaan ole tarjolla opetussuunnitelman mukaista oppimateriaalia.

Kehittämishankkeeseen liittyvän kyselyn perusteella voimme todeta, että mukana olleet henkilöt olivat lähes samaa mieltä kysyttävistä asioista. Kysely osoitti, että oppikirjassa värilliset valokuvat ovat parempia kuin piirroksiset. Valokuvan avulla saadaan selvennettyä asioita, joita piirroksin ei voida kertoa. Tällaisia asioita on esimerkiksi tuotteen kypsyysaste ja oikeat työtteet. Valokuvan etu on myös se, että kuvattavan tuotteen oikeat mitta ja suhteet säilyvät. Valmiista onnistuneesta lopputuloksesta on kuva valmistusohjeen alussa. Pienryhmä oli käyttänyt opinnoissaan piirrettyä oppimateriaalia ja mietimme, miten paljon tämä asia vaikutti heidän vastauksiin, jossa kysyttiin onko piirretty kuvasarja selkeämmin ymmärrettävä kuin valokuvattu. Heistä 66 % vastasi piirretyn kuvan olevan helpommin ja selvemmin ymmärrettävissä. Heistä monet kuitenkin pitivät ravintolakokin käsikirjasta eniten, koska siinä oli käytetty värillisiä valokuvia.

Kyselymme mukaan opiskelijat eivät tarvitse ohjeen alussa listaa ruoan/leivonnaisen valmistuksessa tarvittavista työvälineistä. Tarvittavien työvälineiden kuvista luovuttiin. Lähes kaikkien haastateltavien mielestä vaiheistus auttaa ja helpottaa ruoanvalmistusohjeen ymmärtämistä. Tämän vuoksi kiinnitämme valmistusohjeen vaiheistukseen paljon huomiota.

Haastateltavat vertasivat oppikirjojen selkeyttä, mielenkiintoa ja ymmärrettävyyttä.

Opiskelijat pitivät ehdottomasti parhaimpana Ravintolakokin käsikirjaa.

Opettaja opiskelijat pitivät Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus kirjaa parhaimpana.

Opettajat pitivät tasavertaisina Ravintolakokin käsikirjaa ja Ruoka-ammatin alkupaloja.

Mielenkiintoista oli, että opettajat eivät välttämättä aina tiedä millaista oppimateriaalia opiskelijat haluavat opiskella.

Kyselylomakkeen ymmärrettävyyteen ja selkeyteen olisimme voineet paneutua enemmän ja laatia lomake selkokielellä, että opiskelijat olisivat osanneet täyttää lomakkeen tiedot ilman henkilökohtaista neuvontaa. Kyselyä voidaan pitää suuntaa antavana, koska haastattelu toteutettiin kahdella paikkakunnalla 32 toisen asteen opiskelijalle. Tutkimukseen osallistui kaksitoista opettajaksi opiskelevaa henkilöä. Lisäksi haastatteluun osallistui kahdeksan erityisopettajaa ja kymmenen opettajaa, jotka opiskelevat erityisopettajaksi. Opettajien pitkä työkokemus antoi tutkimuksen kannalta arvokasta tietoa. Tutkimusta voitaisiin vielä tarkentaa, mikäli tutkimus kohdistettaisiin suurempaan kohderyhmään ja laajemmalle alueelle Suomessa.

Tuottamamme oppimateriaali on suuntaa antava ja vaatii vielä lisää selkeyttämistä. Pyrimme tekemään oppimateriaalin tekstin selkokielellä, mutta koimme sen erittäin vaikeaksi, koska mm. keittiötyöskentely perustuu samanaikaisista päällekkäisistä toiminnoista, joita ei aina voida pilkkoa pienempiin kokonaisuuksiin. Päädyimmekin oppimateriaalin tuottamisessa selkeän tekstin tuottamiseen. Tekstiä selkeytimme kuvasarjoilla, joissa kuvat kertovat ruokalajin valmistusvaiheet. Tällä tavalla erityisoppilas voi seurata kuvia ja saada varmuuden työskentelyynsä, vaikka suomenkielinen teksti tuottaisikin vaikeuksia.

7 POHDINTA

Kehityshankkeemme oli mielestämme ajankohtainen, koska erityisopiskelijoiden määrä ammatillisissa oppilaitoksissa on viimeisten vuosien aikana kasvanut. Kehittämishanke oli käytännönläheinen ja aiheeltaan tarpeellinen, siinä selvitettiin tämänhetkistä oppimateriaalin tilaa, millaista muutostarvetta oppimateriaalien suhteen ehkä olisi.

Tämän hetken erityisopiskelijan oppimateriaali on tuotettu lähinnä erityisammattioppilaitoksiin ja kaikki oppikirjat eivät ole opetussuunnitelman laajuisia. Nyt tulisikin miettiä, millä tavalla erityisopetuksen oppimateriaalia tulisi muuttaa, että se vastaisi tämän hetken tarpeita myös ammatillisissa oppilaitoksissa. Kustannusosakeyhtiöt ovat aikaisemmin olleet haluttomia tuottamaan erityisopetuksen kirjoja, koska kirjojen menekkiä on pidetty vähäisenä ja siten valmistusta kannattamattomana. Tämän vuoksi myös selvitys erityisopetukseen tarvittavasta materiaalista on ollut pienimuotoista. Erityisopettajat ovat työllistettyjä opiskelijan ohjauksessa ja siksi haluaisivat valmista oppimateriaalia opetuksen tueksi. Kun oppimateriaali on selkeää ja helposti ymmärrettävää, voi samaa materiaalia käyttää luokan kaikki opiskelijat. Voisiko tästä olla apua opiskelijoiden tasavertaiseen kohteluun ja leimatuksi tulemisen ehkäisyyn.

Tulevaisuudessa erityisopetusta järjestetään yhä suuremmassa määrin inklusio periaatteella, jolloin normaaliluokkiin integroidaan yhä enemmän erityisopiskelijoita. Hyvä oppimateriaali tukee ja helpottaa näin opettajan työmäärää ja antaa opiskelijalle mahdollisuuden opiskella omalla paikkakunnalla normaaliluokassa. Onko erityisopiskelijalle laadittu oppimateriaali kaikille sopivaa oppimateriaalia? Mielenkiintoista on nähdä tulevatko oppilaitokset jatkossa hankkimaan erityisopetukseen tarkoitettuja oppikirjoja erityisopetukseen varatuilla resursseilla, vai hankkivatko opiskelijat oppimateriaalin omalla kustannuksellaan kuten yleisen opetuksen puolella.

Kyselyssä saatua tietoa hyödynnetään kehitteillä olevaan erityisopiskelijan oppimateriaaliin. Kysely on auttanut meitä ymmärtämään millaiselle oppimateriaalille on tarvetta ja miten erityisopiskelijoiden erilaiset tarpeet huomioidaan oppimateriaalin laadinnassa. Oppimateriaalin selkeyden ja luettavuuden merkitys korostui opiskelijan motivaation ja oppimisen vaikuttimina.

LÄHTEET

- Aho. K., Leskinen. S. 2004. Ruoanvalmistuksen taito. Porvoo: Wsoy
- Juvonen. J., Fadjukoff. P. (toim.) 1995. Selko-oppimateriaalin tekijän opas. Jyväskylän yliopistopaino.
- Lampi. R., Luola. M., Seppänen. H. 2000. Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus. Porvoo: Wsoy.
- Mikkilä. M., Olkinuora. E.(toim.) 1995. Oppikirjat ja oppiminen. Turun yliopisto Oppimistutkimuksen keskus. Turku.
- Mäkinen. E., Kiikka. K., Meriluoto. R., Väätäinen. R. 2005. Keittiön kautta- Ruoanvalmistajan kirja. Keuruu: Otava
- Pasanen. E. 1990. Kuvan käytöstä kehitysvammaisten ja heikkolahjaisten opetuksessa. Hämeenlinna: Ammatillinen opettajakorkeakoulu.
- Rajala. P. 1990. Selkokirjoittajan opas. Helsinki: Kirjastopalvelu Oy.
- Sainio. A. (toim.) 1994. Selkoa selkokielestä. Helsinki: Kirjastopalvelu Oy.
- Sainio. A. (toim.) 2000. Teksti, joka rakastaa lukijaansa. Helsinki: BTJ Kirjastopalvelu Oy
- Virtanen. H. (toim.) 2002. Selko-opas. Tampere: Kehitysvammaliitto.

INTERNETLÄHTEET

<http://www.dipoli.tkk.fi/ok/p/erilaisetoppijat/oppimisvaikeudet>, 27.10.2005

<http://opetus.stadia.fi/savola/lukivaik.htm>, 27.10.2005

LIITE 1: Haastattelulomake oppimateriaalista

Oppimateriaalin arviointi / kehittäminen

Olemme kehittämässä oppimateriaalia selkeämmäksi ja paremmin ymmärrettäväksi. Monesti ruuan/ leivonnaisen valmistaminen on vaikeaa, koska ohje on niin vaikeaselkoinen. **Toivomme, että kerrot oman mielipiteesi, millainen kirja/ohje on helppolukuinen ja selkeästi ymmärrettävä.**

Arvioi seuraavia kohtia asteikolla ja ympyröi mielestäsi oikea vaihtoehto 1-5, 1= täysin eri mieltä, 2= osittain eri mieltä, 3= en osaa sanoa, 4= melko samaa mieltä, 5= Täysin samaa mieltä.

1. Vertaa piirrettyä- sekä valokuvattua kuvasarjaa. Piirretty kuvasarja on selkeämmin ymmärrettävä, kuin valokuvattu.

1 2 3 4 5

2. Valmiista ruokalajista tai leivonnaisesta ei tarvitse olla valokuvaa, koska kaikki tietää miltä ruokalaji/leivonnainen näyttää hyvin onnistuneena.

1 2 3 4 5

3. Valokuvasta selviää tuotteen kypsyyssaste paremmin, kuin piirroksesta

1 2 3 4 5

4. Piirretyt kuvat soveltuvat myös nuorison kirjoihin, olematta kuitenkaan lapsellisia.

1 2 3 4 5

5. Kun valitsen ruoka/leivonta ohjetta, valitsen ohjeen aina kuvan perusteella.

1 2 3 4 5

6. Ruokaohjeessa on oltava valmistusohje vaiheistettu, koska se helpottaa ruuan valmistuksen ymmärtämistä.

1 2 3 4 5

7. Minun on vaikea tietää valmistusohjeen perusteella, mitä työvälineitä tarvitsen työssäni.

1 2 3 4 5

8. Mustavalkoinen kuva on aivan yhtä selkeä, kuin värikuva.

1 2 3 4 5

Olet tutustunut seuraaviin kirjoihin: A) Ruoka-ammatin alkupalat, B) ravintolakokin käsikirja, C) Elintarvikkeet ja ruoanvalmistus

9. Kerro mitä hyvää ja mitä kehitettävää löydät niistä.

10. Mikä em. kirjoista oli mielestäsi ulkoasultaan selkein. Perustele miksi!

11. Mikä em. kirjoista oli mielestäsi mielenkiintoisin. Perustele miksi!

12. Mikä em. kirjoista oli mielestäsi ruokaohjeiltaan selkein ja ymmärrettävin. Perustele miksi!

13. Mitä muuta haluat kertoa kirjan tekijöille?

PIIRAKAT, PAISTOKSET, TORTUT, PASTEIJAT, NYTYIT, KIEKOT JA RULLAT

Piirakoiden, paistosten, torttujen, pasteijoiden, nytytien ja rullien ohjeita erilaisin pohjataikainoin ja suolaisin tai makein täyttein on lukematon määrä. Aikaisemmin tässä kirjassa on jo käsitelty eri taikinatyyppit. Seuraavilla sivuilla on lisäksi joitakin sovelluksia erilaisista pohjataikinatyypeistä ja täytteistä. Luvun lopussa olevaan taulukkoon on kerätty pohjataikinatyyppit ja niille sopivia täytteitä.

Hiivataikinapohja paistoksille

2 dl vettä
25 g (½ pkt) hiivaa
½ tl suolaa
½ dl öljyä
1 dl kauraleseitä
noin 3 dl hiivaleipäjauhoja

200 °C

Esimerkiksi kasvistäyte:

1–2 rkl öljyä
noin 500 g suikaloituja kasviksia (esimerkiksi 1 purjo, 2 porkkanaa ja pala kaalia)
(2 valkosipulin kynttä)
½ dl riisiä (keitettynä 1 ½ dl)
2 tl oreganoa
1 tl yrttisuolaa
100 g juustoraastetta

Valmista kuten muutkin hiivataikinat.

Täytä esimerkiksi kasvis-, kala- tai lihatäytteellä ja kypsennä 200 °C:ssa noin puoli tuntia.

* **Kasvispiirakan** lisäksi pohjataikina sopii **kala- ja lihapiirakoille**.

Hiivataikinapohja, johon on lisätty rasvaa

5 dl vettä
50 g hiivaa
2 rkl sokeria
1–2 tl suolaa
200–250 g pehmeää rasvaa
vajaa 1 kg jauhoja

Valmista normaalisti hiivataikinan tapaan, alusta siihen pehmeä rasva. Voit myös ensin nyppiä rasvan kuivien aineiden kanssa tasarakeiseksi seokseksi ja lisätä siihen nesteen, johon hiiva on liuotettu.

* Vaikka rasvainen hiivataikina sisältääkin suunnilleen pullataikinan rasvamäärän, sen suhteellinen rasvamäärä on vain noin puolet voitainoiden rasvamäärästä. Taikina sopii erityisen hyvin **kaalipiirakkaan**, mutta myös muita voitainapiirakoiden yhteydessä mainittuja täytteitä voidaan käyttää.

Pitsa

1 ½ dl vettä
25 g (½ pkt) hiivaa
½ tl suolaa
(1 tl sokeria)
3 ½–4 dl vehnä- tai hiivaleipäjauhoja sekä alkioita tai leseitä (esimerkiksi 1 dl vehnänalkioita, ½ dl kauraleseitä ja 2–2 ½ dl vehnä jauhoja)
2–3 rkl öljyä

225–250 °C

Täytteitä

- tomaattikastiketta (ohje on pastakastikkeiden yhteydessä)
- haluamasi täytteet
- juustoraastetta

Valmista taikina hiivataikinan tapaan, levitä se leivinpaperin päälle pellille ohueksi levyksi haluamaasi muotoon, kohota, levitä täytteet pohjan päälle ja paista pitsaa 225–250 °C:ssa noin 10 minuuttia.

* Täytteeksi voit valita mieltymystesi ja raaka-aineiden saatavuuden mukaan esimerkiksi

- jauhelihaa, sipulia tai sipulijauhetta, tomaattisoseetta, yrttisuolaa, oreganoa, basilikaa, (5–6 tomaattia) ja juustoraastetta
- anjovista, säilyketomaatteja, valkosipulia, oreganoa ja juustoraastetta
- kypsää kanaa, broileria tai kalkkunaa, ananasta tai kasviksia, mausteita ja juustoraastetta
- kasviksia, mausteita, juustoraastetta.

Perunatärkkelyksellä saostaminen

Kastikkeet ja kiisselit mehuista, marja- ja hedelmäsoseista ja survoksista

Määrä	Raaka-aine	Määrä osina/suhteina	Huomaa
7,5 dl	vettä,	3 osaa	
2,5 dl	mehua, sosetta tai survosta tai	1 osa	
75 –150 g	kuivattuja hedelmiä	1 litralle nestettä	
<i>Perunajauhoja</i>			
45 – 60 g = ¼ dl – 1 dl	kiisseliin	1 litralle nestettä	
30 g = ½ dl	keltoon ja kastikkeeseen		
	sokeria		
	kanellia		

Annoskoko
Kiisselit, keitot 1,5 dl
Kastikkeet 0,75–1,0 dl

Koko nestemäärän saostaminen

Tarkista mehupohjan maku.

■ Mittaa kaikki aineet *kylmänä* kattilaan.

Sekoita perunajauho tasaiseksi.

■ Kuumenna seos hitaasti *koko ajan sekoittaen* kiehumispisteeseen. Seos sakeutuu ja muuttuu läpikuultavaksi.

■ Kaada tarjoiluastiaan jäähtymään.

■ Kokonestesaostus sopii saostamistavaksi, kun valmistusmäärä on pieni.

Osanestesaostus

■ Mittaa aineet. Maista mehupohjaa.

■ Sekoita perunajauhot osaan käytettävästä nesteestä. Käytä nestettä yhtä paljon kuin perunajauhoja (esim. 1 dl jauhoja / 1 dl nestettä). Saoste on ohut.

Huomaa, että perunajauhot laskeutuvat nopeasti pohjalle.

■ Kuumenna mehu *höyryävän* kuumaksi (60 °C). Ota kattila pois liedeltä.

■ Lisää höyryävään nesteeseen tasainen perunajauho-vesiseos ohuena nauhana sekoittaen tasaisesti koko lisäyksen ajan. Lopeta sekoittaminen, kun seos sakeutuu ja muuttuu läpikuultavaksi. Liika sekoittaminen saa aikaan venyvän kiisselin.

■ Kuumenna seos kiehumispisteeseen. Kiisseli ja keitto ovat kypsiä, kun ensimmäiset höyrykuplat nousevat pintaan. Perunajauhot liisteröityvät nopeasti. Kiisseli ohenee, jos keität sitä liikaa.

■ Kaada valmis tuote tarjoiluastiaan jäähtymään.

Tuoremarjakiisseli tai -keitto

Tuoreita tai pakastettuja marjoja 250–300 g/l

Valmista kiisseli laimennetusta mehusta.

Lisää tuoreet tai pakastetut marjat edellä kuvulla tavalla valmistettuun kuumaan kiisseliin tai keittoon.

Lisää marjat kokonaisina tai survottuina.

Kovakuoriset pakastetut marjat, kuten puolukka, voidaan kuumentaa yhdessä nesteen kanssa. Marjoista irtoa enemmän mehua.

Huomaa, että tuoremarjakiisseliä tai -keittoa ei voi valmistaa ulkomaisista pakastetuista marjoista. Ne on kuumentettava mahdollisen *kaliki-virus*-sen vuoksi lähelle kiehumislämpötilaa vähintään kahden minuutin ajan.

LIITE 4: Esikäsittelymalli: Perunan pesu, kuoriminen, viipalointi, suikalointi ja kuutiointi

Peseminen ja kuoriminen:

Perunat pestään juuresharjalla viileässä vedessä. Mikäli perunat kuoritaan, on työpaikka järjestettävä ennen kuorimista. Kuorille tarkoitettu astia on suoraan edessä ja kuorimattomia perunoita sisältävä astia sen vasemmalla puolella. Oikean puoleinen astia on kuorituille perunoille.



Perunat kuoritaan perunankuorimaveitsellä. Veitsen terää kuljetetaan perunan pinnalla itseäsi kohden. Kuoritut perunat säilytetään kokonaan peitettynä kylmässä, puhtaassa vedessä. Peruna ei tummu, kun happi ei pääse koskettamaan perunan pintaa.

Viipalointi:

Perunat leikataan kokin veitsellä 0,2 mm – 1 cm paksuiksi viipaleiksi.

Viipaleet tulee olla saman paksuisia.

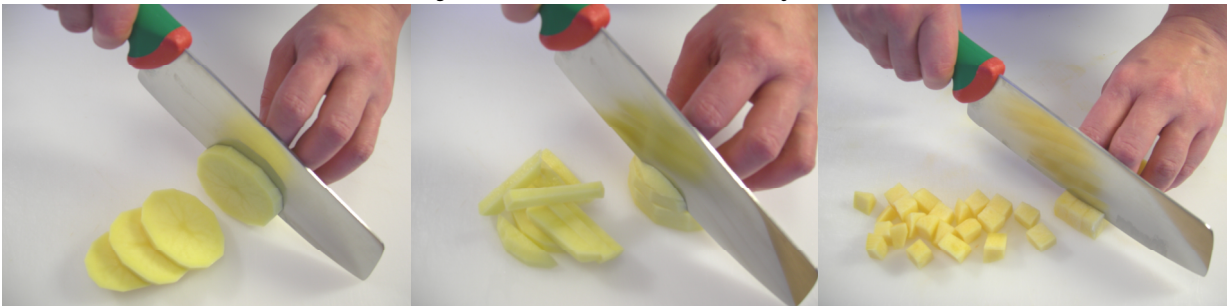
Suikalointi:

Viipaleet asetetaan päällekkäin ja niistä leikataan saman paksuisia suikaleita.

Kuutiointi:

Kuutioita syntyy, kun suikaleista leikataan samankokoisia kuutioita.

Kuutiointi on huolellisuutta ja tarkkuutta vaativaa työtä.



Viipalointi, suikalointi ja kuutiointi voidaan tehdä myös vihannesleikkurilla

LIITE 5: Henkilökohtaiset tiedonannot

Rauha Karvala erityisopettajan haastattelu Lapualla 19.1.2006

Arja Myllykangas erityisopettajan haastattelu Vaasassa 7.2.2006

Marketta Alanen ammatinopettajan haastattelu Lapualla 8.2.2006

Sinikka Vuorenmaa opettaja haastattelu Vaasassa 17.2.2006

Liisa Leppämäki erityisopettajan haastattelu Vaasassa 17.2.2006

Raija Maunula erityisopettajan haastattelu Lapualla 20.2.2006

Arja Jylhä-Ketola erityisopettajan haastattelu Lapualla 6.3.2006

Terhi Ontto-Panula erityisopettajan haastattelu Vaasassa 17.3.2006