



ERILAISTEN OPPIJOIDEN OHJAAMINEN HYGIEENISEEN KEITTIÖTYÖSKENTELYYN

Maritta Jokinen

**Opinnäytetyö
Toukokuu 2009**



Matkailu-, ravitsemis- ja talousala

Tekijä(t) JOKINEN, Maritta	Julkaisun laji Opinnäytetyö	
	Sivumäärä 53	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen <input type="checkbox"/> saakka	
Työn nimi ERILAISTEN OPPIJOIDEN OHJAAMINEN HYGIEENISEEN KEITTIÖTYÖSKENTELYYN		
Koulutusohjelma Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma		
Työn ohjaaja(t) PARTANEN, Eila		
Toimeksiantaja(t) Jyväskylän Kotitalousoppilaitos		
Tiivistelmä <p>Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, mihin asioihin tulee kiinnittää huomiota ohjattaessa erilaisia oppijoita hygieeniseen keittiötyöskentelyyn. Lisäksi haluttiin selvittää, ovatko oppijat tietoisia hygieenisestä keittiötyöskentelystä.</p> <p>Tutkimus oli laadullinen , jossa tietoa kerättiin avoimilla kysymyksillä. Kyselyyn osallistui Jyväskylän Kotitalousoppilaitoksen henkilöstöä, opiskelijoita pääsääntöisesti catering-alan perustutkinnosta, mutta myös kotitalous- ja kuluttajapalvelun perustutkinnosta sekä kotitalousopetuksen talouskoululinjalta ja työssäoppimispaikoilta. Lisäksi tehtiin havainnointia oppijoiden työskentelystä opiskelijaravintolassa.</p> <p>Kyselyn vastausten ja havainnoinnin perusteella useimmilla työssäoppimispaikoilla havaittiin parannettavaa perusasioiden hallinnassa. Näitä asioita olivat käsihygieniä, työpisteen puhtaanapito, henkilökohtainen hygieniä ja oikeanlainen työvaatetus. Useimmat työssäoppimispaikat eivät hyväksyneet kännykän käyttöä keittiössä työpäivien aikana.</p> <p>Työssäoppimispaikkojen parannusehdotukset kannattaa ottaa huomioon, koska näin voidaan kehittää oppilaitoksen toimintaa lähettämällä entistä parempia oppijoita työssäoppimisjaksoille.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Erilainen oppija, keittiöhygieniä, hygieeninen työskentely		
Muut tiedot CD:llä valokuvia		

Author(s) JOKINEN, Maritta	Type of Publication Bachelor's Thesis	
	Pages 53	Language Finnish
	Confidential <input type="checkbox"/> Until	
Title SELLING DIFFERENT LEARNERS FOR HYGIENIC KITCHEN WORK		
Degree Programme Degree Programme in Service Management		
Tutor(s) PARTANEN, Eila		
Assigned by Jyväskylä Institute of Home Economics		
Abstract <p>The aim of the thesis was to find out which matters should be taken into account when giving instructions on different learners were aware for hygienic kitchen work. Studied if the learns were aware of hygienic kitchen work at all.</p> <p>The examination was a qualitative where information was qathered by open questions. To this questioning took part Jyväskylä Institute Of Home Economics personell, generally students of catering preserve of the basic degree, but also housekeeping- and consumer service of the basic degree and Home economics school. And a respentative from trainees working places.</p> <p>Results of in answer to questionnaire and observation basis that on most working practice places notice room for improvement in control basic things. There are handhygiene, public sanitation of workplace, personal hygiene and right work clothes during the practice period.</p> <p>In most practice places wasn't acceptable to use mobile phone during work day in the kitchen. It's important to take noteworthy practice places reform proposal, because this way we can develop schools operation by sending better trainees to practice pleges than before.</p>		
Keywords Different learner, kitchen hygiene, hygienic kitchen working		
Miscellaneous CD for photographs		

Sisältö

1 JOHDANTO.....	3
2 ERILAINEN OPPIJA.....	4
2.1 Erityistä tukea tarvitsevat oppijat.....	5
2.2 Työpaikkaohjaaja ja erilaiset oppijat.....	7
3 JYVÄSKYLÄN KOTITALOUSOPPILAITOS	8
4 KYSELYN TOTEUTTAMINEN.....	11
4.1 Tutkimusongelmat.....	11
4.2 Tutkimusmenetelmä ja aineiston keruu.....	12
4.3 Aineiston käsittely.....	14
4.4 Aineiston luotettavuus	14
5 KYSELYN TULOKSET.....	15
5.1 Erilaisen oppijan tarvitsema tuki.....	15
5.2 Hyvä keittiöhygienia.....	16
5.3 Käsihygienian merkitys.....	20
5.4 Perehdyttäminen hygieenisiin käytänteisiin.....	22
5.5 Hygieeninen työskentely.....	23
6 HAVAINNOINTI JA HAVAINNOINNIN TULOKSET.....	24
7 KEHITTÄMISEHDOTUKSET JA POHDINTA.....	25
LÄHTEET.....	33
LIITTEET	37
Liite 1. Lipstikan tiimit.....	37
Liite 2. Saatekirje.....	41
Liite 3. Kysely työssäoppimispaikoille.....	42
Liite 4. Kysely kouluohjaajille.....	43
Liite 5. Kysely opettajille.....	44
Liite 6. Kysely opiskelijoille.....	45

	2
Liite 7. Oppijoiden osattava keittiötyöskentelyssä.....	46
Liite 8. Työssäoppimispaikat, näin työskennellään hygieenisesti.....	47
Liite 9. Oppijat ja keittiöhygienia.....	49
Liite 10 . Työssäoppimispaikkojen määrät.....	50
Liite 11. Parannusehdotuksia oppilaitoksille.....	51
Liite 12. Erilaisen oppijan tuki.....	52
Liite 13. Cd: llä olevat valokuvat.....	53

Kuvat

KUVA 1. VÄÄRÄÄ TYÖVAIHEPUHTAANAPITOA.....	18
KUVA 2. LIKAISEKSI JÄTETTY TYÖPAIKKAKUVA.....	19
KUVA 3. PUHDAS PÖYTÄPINTA.....	20
KUVA 4. EPÄJÄRJESTYKSESSÄ OLEVA KATTILAHYLLYSTÖ.....	27
KUVA 5. LIKAINEN ASTIA PALAUTETTUNA ASTIAHUOLLOSTA.....	28
KUVA 6. LIKAINEN RIKKALAPIO JA HARJA.....	29

1 JOHDANTO

Suuri joukko ihmisistä ruokailee päivittäin joukkoruokailussa. Arviolta joka kolmas yli 15-vuotias suomalainen nauttii jonkin päivittäisen aterian kodin ulkopuolella. Elintarvikkeiden käsittelyvirhe voi vaikuttaa joukkoruokailussa suuren ihmismäärän terveyteen. Käsittelyvirheiden lisäksi valmistusolosuhteilla on merkitys elintarvikkeiden turvallisuuteen. (Sario 2009, 8.)

Elintarvikelaissa säädetään elintarvikehuoneistossa yleisistä hygieniavaatimuksista sekä veloitetaan toimijoita laatimaan kirjallinen omavalvontasuunnitelma, johon sisältyy suunnitelma elintarvikehuoneiston tilojen ja laitteiden puhtaanapidosta. Työntekijän tulee noudattaa työpaikan puhdistussuunnitelmaa, tuntee hygieeniset työtavat sekä elintarviketilojen puhtaanapito ja kyetä arvioimaan myös puhdistustoimien riittävyyttä. (Kossi 2005, 1.)

Elintarvikehuoneisto tulee pitää hyvässä kunnossa ja puhtaana sekä huolehdittava sen säännöllisestä siivouksesta. Tämän lisäksi edellytetään, että elintarvikehuoneistossa on erilliset, asianmukaisesti varustetut säilytystilat siivousvälineille ja – aineille. Puhtaat keittiötilat ja laitteet sekä työntekijän hyvä henkilökohtainen hygienia vähentävät mikrobien esiintymistä pinnoilla ja ehkäisevät mikrobien siirtymistä elintarvikkeisiin. (Mts.1-2.)

Jyväskylän Kotitalousoppilaitoksessa opiskelee paljon erilaisia oppijoita. Oppilaitoksessa on maahanmuuttajia monista eri maista, jolloin heidän äidinkieltensä on muu kuin suomi. Hahmottamisessa, matematiikassa sekä lukemisessa ja oman elämän hallinnassa on vaikeuksia monilla oppijoilla.

Erilaisena oppijana voidaan pitää kaikkia, jotka kohtaavat opiskelussaan oppimisvaikeuksia ja tarvitsevat yksilöllistä tukea. Oppimisvaikeus ei estä oppimasta eikä tarkoita, että oppimistulos olisi huonompi kuin muilla. Oppiminen voi tapahtua

kuitenkin eri reittiä ja tahtia kuin muilla oppijoilla. Kun otetaan huomioon oppijan oppimisvaikeus ja annettaessa oppijalle yksilöllistä tukea ja ohjausta, voidaan välttyä epäonnistumisilta ja lisäongelmilta, kuten poissaoloilta ja keskeyttämisiltä. (Pajukoski, Koskinen & Tuomi 2004, 6-7.)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on selvittää, mihin asioihin tulee kiinnittää huomiota ohjattaessa erilaisia oppijoita hygieeniseen keittiötyöskentelyyn.

Tämän lisäksi halusin selvittää ovatko oppijat tietoisia hygieenisestä keittiötyöskentelystä.

2 ERILAINEN OPPIJA

Ammatillisissa oppilaitoksissa on sellaisia oppijoita, joilla ilmenee tuen tarvetta opinnoissa ilman, että heille järjestetään erityisopetusta erityisryhmissä. Käsite erilaisesta oppijasta on yleisessä käytössä ja kattaa sekä erityisoppilaat, että kaikki ne oppijat, joiden opintojen sujumiseen on kiinnitettävä erityistä huomiota. (Erilainen oppija.)

Jyväskylän Kotitalousoppilaitos on koulutuksenjärjestäjänä valinnut strategiaksi erilaisten oppijoiden huomioimisen, ja oppilaitokselle on tärkeää tehdä näkyväksi, kehittää sekä löytää oma tapansa tukea erilaisia oppijoita. Ensisijalla on ohjata ja auttaa oppijaa löytämään itselleen parhaiten soveltuva oppimistyyli ja opiskelumenetelmä. (Mennala 2006, 2, 19.)

Erilaisen ihmisen kohtaaminen ei ole helppoa, sitä pidetään pelottavana ja outona. Erilaisuus on vaikeata havaita ja tällöin helpoin pakotie on torjua ihminen, vaikka ihmisten erilaisuus tulisi kokea rikkautena. Ihminen tulisi hyväksyä sellaisena kuin hän on. (Ikonen & Virta 2007, 16.)

Loppujen lopuksi jokainen oppija on erilainen. Jokaisella oppijalla on oma tapansa sisäistää asioita. Jokaisen oppijan henkilökohtainen persoona vaikuttaa oppijan oppimistyyliin ja – tapoihin.

2.1 Erityistä tukea tarvitsevat oppijat

Maahanmuuttajat

Maahanmuuttajana pidetään ihmistä, joka yksinkertaisesti on muuttanut maahan.

Maahanmuuttajia ovat kaikki Suomeen muuttavat henkilöt, ovatpa he sitten työntekijöinä tšekäläisissä yrityksissä, avioliiton vuoksi tai perheen yhdistämisen kautta muuttaneita, pakolaisia, ulkosuomalaisia paluumuuttajia tai opiskelijoita. (Kuka on maahanmuuttaja.)

Oppilaitoksessa on maahanmuuttajia monesta maasta, muun muassa Venäjältä, Iranista, Thaimaasta, Kongosta, Azerbaidžhanista, Afganistanista ja Turkista, jolloin heidän äidinkieltensä on muu kuin suomi. Heistä tutkintoon johtavissa koulutusohjelmissa opiskelee muutama. He ymmärtävät kyllä suomea, mutta usein pitää asiaa varmistaa kysymällä uudelleen.

Tarkkaavaisuushäiriöiset

Oppijalla, jolla esiintyy esimerkiksi tarkkaavuuden vaikeutta tai ylivilkkautta huomiodaan, että työskentely- ympäristö on rauhallinen. Tällöin oppija kykenee keskittymään työtehtäviinsä, kun ei ole liikaa ulkopuolisia ärsykeitä. Oppijalle annetaan yksi työtehtävä kerrallaan ja selitetään asia hyvin seikkaperäisesti ja selvästi varmistaen vielä lopuksi, että on todella ymmärtänyt tehtävän. (Lehtoranta, Leivo & Haapasalo 2006, 101.)

Oman elämän hallinnan vaikeudet

Kiivastahtinen opiskelu ja sen aiheuttamat paineet opiskelussa menestymiseen aiheuttavat elämän yksipuolistumisen, joka voi johtaa terveyden menetykseen ja tunteeseen ettei hallitse omaa elämäänsä. Seurauksena voi olla esimerkiksi masennus- ja uupumustiloja, syömishäiriöitä tai liiallista alkoholin käyttöä.

Kaikki asiat eivät aina suju niin kuin suunnittelee ja sattumalla on oma sijansa monissa asioissa. Elämään kuuluvat yleensä myös vastoinkäymiset, pettymykset ja ennalta arvaamattomat tilanteet. Asioista selviäminen on usein vaikeaa, varsinkin ilman muiden ihmisten apua.(Oman elämän hallinta).

Oppimis-, luki- sekä hahmottamisvaikeudet

Lukivaikeutta esiintyy noin 5 - 10 %:lla suomalaisista. Lukivaikeus ilmenee lukemisen, kirjoittamisen tai luetun ymmärtämisen alueella. Se voi ilmetä vain yhdellä tai kaikilla alueilla. Lukivaikeus ei kuitenkaan tarkoita luku- ja kirjoitustaidottomuutta. Lukivaikeus voi heijastua myös matematiikan alueella. Henkilöä tulee tukea henkilökohtaisella ohjauksella, kannustuksella ja motivoinnilla sekä säännöllisellä palautella. (Koskela, Kröger, Paananen, Pakarinen, Räsänen, Salmijärvi- Korhonen, Samppala, Mäntyharju, Savolainen, Tuhkanen & Virtanen 2006, 5-6.)

Lukemis- ja kirjoittamisvaikeuksilla tarkoitetaan sellaisia vaikeuksia, joita henkilöllä esiintyy tavanomaiseen opetukseen osallistumisesta ja suhteellisen hyvästä yleisestä älyllisestä kehityksestä huolimatta. Lukivaikeuksista kärsivällä oppijalla liittyy usein työmuistin kapeus, mikä heikentää kykyä pitää mielessä suullisia ohjeita.

Ohjaajan tulee huomioida ohjauksessaan, että käden ja silmän yhteistyö voi olla vaikeata. On hyväksi varata aikaa sen tyyppisten työtehtävien oppimiseen ja omaksumiseen. (Kuula 2008, 8.)

Hahmottamisvaikeuksista kärsivillä opiskelijoilla voi olla monenlaisia asioita, jotka tuottavat heille vaikeuksia muistaa tai hahmottaa. Tällaisia ovat monivaiheiset ohjeet työskentelyyn, työvaihepuhtaanapito sekä vaikeus nähdä kokonaisuuksia onko puhdasta vai likaista. Tällöin puhtauskäsite voi olla erilainen.

Muistihäiriöisen on vaikeata muistaa asioita. Lisäksi vaikeuksia tuottavia asioita ovat työvaatteen puhtaan pitäminen, ihon-, hiusten sekä nenän koskettelu, elintarvikkeiden suojaaminen, hygieeniset kädet, kontaminaatio ja ruokien lämpötilat.

2.2 Työpaikkaohjaaja ja erilaiset oppijat

Olen työskennellyt Jyväskylän Kotitalousoppilaitoksessa vuodesta 1989 alkaen keittiöapulaisena. Viimeiset kaksi vuotta, kun opiskelijaravintolassa muutettiin toimintatapoja maaliskuussa 2007, olen toiminut opiskelijoiden ohjaajana. Päivittäin ohjaan oppilaitoksemme oppijoita.

Opiskelijaravintolassa työskentelee keittiöhenkilökuntaa ja he toimivat työpaikkaohjaajina joko oppilaitoksen omille oppijoille tai sitten oppijoita on muista oppilaitoksista, esimerkiksi Kristilliseltä opistolta.

Kahta samanlaista oppijaa ei ole. Kun ohjaaja ymmärtää minkä tyyppisiä vaikeuksia oppijalla on, silloin oppijan tukeminen oppimisessa helpottuu ja auttaa häntä löytämään apukeinoja oppimisen tukemiseksi. (Lehtoranta, Leivo & Haapasalo 2006, 57.) Työpaikkaohjaajan tulee olla riittävässä määrin tietoinen oppijan vaikeuksista, jotta hän voi ottaa huomioon oppijat. Parasta olisi, jos ohjaaja voisi puhua asiasta oppijan ja opettajan kanssa yhteisissä neuvotteluissa. Tähän pitää tietysti saada oppijalta lupa. (Mts.63.)

Työpaikkaohjaajan on hyvä olla tietoinen työssäoppijan mahdollisista sairauksista tai erityisen tuen tarpeesta voidakseen parhaalla mahdollisella tavalla tukea työssäoppijaa. Erilaisiin sairauksiin ja vammoihin liittyy piirteitä, jotka voivat vaikuttaa työn tekemiseen tai sen oppimiseen työpaikalla.(Mts.89.)

Työpaikkaohjaajan on myös hyvä ymmärtää, että kaikki oppijat eivät opi samalla tapaa: vaan yksi oppii parhaiten näkemällä ja hyötyy eniten kirjallisista ohjeista; toinen taas kuulemalla ja tarvitsee siksi mahdollisimman paljon suullista opastusta. Toiset ovat taas sellaisia, että haluavat heti päästä kokeilemaan ja tekemään. (Lehtoranta ym. 2006, 41.)

Työpaikkaohjaaja toimii yhteyshenkilönä oppijalle ja osallistuu työssäoppimisjakson työtehtävien suunnitteluun yhteistyössä oppilaitosyhteistyöstä vastaavan henkilön ja opettajan kanssa. Työpaikkaohjaajan tulee oman työnsä ja työyhteisönsä käytäntöjen lisäksi tietää työssäoppimisen periaatteet ja vastuut, oppijan työssäoppimisjakson tavoitteet ja odotukset sekä oppilaitoksen opetussuunnitelman työssäoppimisen ja ammattiosaamisen näyttöjen osalta. (Hannula 2005, 5.)

Parhaimmillaan työpaikkaohjaajan tehtävät voivat tuoda työhön kaivattua vaihtelua, uusia virikkeitä ja inspiraatiota itsensä kehittämiseen. Työpaikkaohjaaja taiteilee kuitenkin yleensä oman työn tekemisen ja oppijan neuvomisen välimaastossa ja miettii, miten kaiken ehtii ja jaksaa tehdä. (Lehtoranta & Reinola 2007, 68.) Haastavien nuorten kanssa työskenteleminen altistaa myös väsymiselle, koska se vaatii erilaista tunnetason jaksamista kuin yksin työskenteleminen. Ohjaamista jaksaa paremmin, kun näkee sen arvokkaaksi ja tärkeäksi työksi. (Mts. 74,76.)

3 JYVÄSKYLÄN KOTITALOUSOPPILAITOS

Jyväskylän Kotitalousoppilaitos on ensimmäinen ravitsemisalan koulutusta antava oppilaitos koko Keski-Suomen maakunnassa. Se perustettiin Jyväskylään vuonna 1929, ja sitä ylläpitää Jyväskylän Talouskoulu ry. Nykyisin oppilaitos antaa toisenasteen ammatillista koulutusta.

Oppilaitoksessa on 160 opiskelijapaikkaa. Opiskelijoita opiskelee kotitalousopetuksessa, joka kestää 20 opintoviikkoa. Kotitalousopetus alkaa aina tammikuussa ja elokuussa. Kotitalousopetuksessa tarjotaan vaihtoehdot perinteisen talouskoululinjan lisäksi kansainvälispainotteiselle, englanninkieliselle ja monikulttuuriselle talouskoululle, joka on tarkoitettu maahanmuuttajille sekä talouskoulu aikuisille. Kotitalous- ja kuluttajapalvelun koulutusohjelma käynnistyi ensimmäisen kerran syksyllä 2002, ja koulutusohjelmasta valmistuu kotitalousyrittäjiä. Syksyllä 2005 on aloitettu catering-alan perustutkinnon koulutusohjelma, josta valmistuu suurtaloukokkeja. Nämä kummatkin tutkinnot

kestävät 120 opintoviikkoa, noin kolme vuotta opiskelua. (Oppilaitoksen toiminnan esittely.)

Oppilaitoksen arvoja ovat vastuu, luottamus ja ihmisläheisyys. Koulutustehtävän toteuttamisessa koko oppilaitoksen henkilöstön tehtävänä on osallistua oppijoiden tietojen ja taitojen sekä persoonallisuuden kasvamisen tukemiseen. Henkilöstö on myös malli oppijoille työyhteisössä käyttäytymisestä sekä aikuisesta ja ammattilaisesta. (Jyväskylän Kotitalousoppilaitoksen henkilöstön kehittämispäivän materiaalia 2007.)

Jyväskylän Kotitalousoppilaitos on ihmisläheinen oppimisympäristö, jossa opitaan eväitä elämään ja käytännön taitoja tulevaisuuteen. Oppilaitoksen toiminta, niin työ- kuin oppimisyhteisönä, pohjautuu humanistiseen ihmiskäsitykseen ja konstruktiviseen oppimiskäsitykseen. (Oppilaitoksen toiminnan esittely.)

Korteen (2001) mukaan humanistinen ihmiskäsitys on, että ihminen pyrkii aktiivisesti kehittämään itseään sekä samalla hallitsemaan elämänsä. Hän on sosiaalinen ja vastuullinen, valintoja tekevä ja perusluonteeltaan hyvä ja omaa samalla rajattomat kasvumahdollisuudet. (Opiskelijan oppimista ohjaavat ihmis-, tieto- ja oppimiskäsitykset).

Patrikaisen (1999) mukaan humanistinen oppimiskäsitys on sitä, että humanistisessa oppimiskäsityksessä painottuu opiskelijan kehittyminen kokonaisvaltaiseksi ja eheäksi ihmiseksi. Opiskelijan omat motiivit ohjaavat hänen oppimistaan. Opettajan tehtävänä on luoda suotuisia oppimistilanteita sekä auttaa, tukea ja ohjata tarvittaessa oppimista ja ihmisenä kasvamista. (Mts.153.)

Rauste von Wrightin (1995) mukaan konstruktivisessa oppimisenäkemyksessä on kyse tiedon uudelleen rakentamisesta aikaisempaa kokemus- ja tietopohjaa hyödyntäen. Ajatuksena on keskeisesti, että tieto ei vaan siirry, vaan opiskelija rakentaa eli konstruoi sen itse uudelleen omiin kokemuksiinsa perustuen. Oppiminen on siis opiskelijan oman toiminnan tulosta. Lähtökohtana on konstruktivisessa

oppimisenäkemyksessä opiskelijan tapa hahmottaa maailmaa ja tulkita ympäristöään. Opiskelijan aikaisemmat tiedot, käsitykset ja kokemukset säätelevät, mitä opiskelija tilanteessa havaitsee ja miten hän tilanteita tulkitsee. Sama asia voidaan tulkita ja käsittää monella eri tapaa. (Opiskelijan oppimista ohjaavat ihmis-, tieto- ja oppimiskäsitykset).

Opiskelijaravintola Lipstikka

Jyväskylän Kotitalousoppilaitoksen opiskelijaravintolassa toimii kahvila, jossa aamu- sekä iltapäiväkahvit henkilökunnalle, opiskelijoille ja ulkopuolisille asiakkaille klo 9.00–10.00 sekä 13.00 -14.00
Lounas on päivittäin klo 11.00–11.45 oppilaitoksen henkilökunnalle ja opiskelijoille. Myös ulkopuolisilla asiakkaila on mahdollisuus ruokailuun, niin sovittaessa. Opiskelijaravintolassa ruokailee päivittäin 50 - 160 henkilöä. Ruokailijamäärään vaikuttaa se, kuinka monta opiskelijaryhmää syö mahdollisesti oppilaitoksen opetuskeittiöillä.

Opiskelijaravintola Lipstikan keittiössä ohjaajina ovat emäntä, keittiöapulainen, opettajat ja tarvittaessa myös kouluohjaaja. Opiskelijat ovat päivittäisessä ruoanvalmistuksessa mukana keittiöhenkilökunnan kanssa ja pääsevät näkemään, millaista keittiöhenkilökunnan päivittäinen työ on alkuvalmisteluista lopputöihin saakka. Työ sisältää tavaroiden vastaanoton ja varastoinnin omavalvontoineen. Oppijat oppivat noudattamaan oikeita työaikoja sekä käyttämään oikealaista työvaatetusta, sillä näitä asioita tulee oppijoiden noudattaa myös työssäoppimisjaksoilla. Maaliskuussa 2007 muutettiin opiskelijaravintolan toimintaa, ja muutoksen tarkoituksena oli kehittää opiskelijoiden oppimista koulun opiskelijaravintolassa.

Opiskelijaravintolan tiimit jaettiin vastuualueittain: 1. tiimin vastuualueena on salaattinteko dieetteineen, varastojen hoitaminen sekä päätiskistä huolehtiminen. Ryhmän vastuuhenkilönä toimii keittiöapulainen. 2. tiimin vastuualueena on toimia

kahvilassa sekä tarjoilussa lounaan aikana. Tämän ryhmän vastuuhenkilönä toimii emäntä. 3. tiimin vastuualueena on vastata opiskelijaravintolan lounaan valmistuksesta siihen liittyvineen erityisruokavalioineen. Ryhmän vastuuhenkilönä toimii opettaja. 4. tiimin Vastuulla on jälkiruokien ja leivonnaisten valmistuksesta huolehtiminen, joko opettajan tai kouluohjaajan toimiessa ryhmän vastuuhenkilönä. Kaikkien tiimien ryhmäkohtaiset tehtävät ovat liitessä 1. (Huuskonen, Jokinen, Hämäläinen, Kaskilahti & Kuulusa-Kuoppala 2007.)

Kussakin tiimissä työskentelee opiskelijoita 2 - 4. Tiimien opiskelijat vaihtuvat viikoittain tiimistä toiseen. Yleensä opiskelijaravintolassa työskentelee kahdesta kolmeen eri vuosikurssia viikottain. Näin vaihtuvuutta ryhmien koossa ja opiskelijoissa erilaisine taustoineen riittää.

4 KYSELYN TOTEUTTAMINEN

4.1 Tutkimusongelmat

Tutkimuksella on aina joku tarkoitus, joka ohjaa tutkimusstrategisia valintoja (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2000, 127). Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, mihin asioihin tulee kiinnittää huomiota opastettaessa erilaisia oppijoita hygieeniseen keittiötyöskentelyyn. Asiaa lähestyttiin seuraavien kysymysten avulla.

- 1) Mitä asioita erilaisten oppijoiden on vaikeata hahmottaa tai muistaa?
- 2) Minkälaista tukea erilaiset oppijat tarvitsevat hygieeniseen keittiötyöskentelyyn?
- 3) Miten työntekijät perehdytetään keittiön hygieenisiin käytänteisiin? Miten työssäoppimispaikoilla tuetaan tai ohjataan erilaisia oppijoita?
- 4) Mitä oppijan tulee tietää hygieenisestä keittiötyöskentelystä?

4.2 Tutkimusmenetelmä ja aineiston keruu

Aineisto kerättiin kyselyjen avulla toukokuussa 2008. Kyselylomakkeet ovat liitteinä 2 - 6. Kysymykset olivat avoimia kysymyksiä, joissa esitettiin kysymys ja jätettiin tyhjä tila vastaamista varten (Hirsjärvi ym. 2000,185). Avoimen kyselyn etuna on, että se sallii vastaajalle ilmaista itseään omin sanoin. Se ei myöskään ehdota suoraan vastauksia vaan osoittaa vastaajien tietämyksen aiheesta, mikä on tärkeää vastaajien ajattelussa sekä vastaajien asiaan liittyvien tunteiden voimakkuudessa. (Mts. 188.)

Kyselyyn osallistui oppijoita kotitalousopetuksen talouskoululinjalta, kotitalous- ja kuluttajapalvelun- ja suurimmalta osin catering-alalta, opettajia, kouluohjaajia sekä keittiöhenkilökuntaa. Myös työssäoppimispaikkojen edustajat, joissa oppijoita on työssäoppimisjaksoilla, osallistuivat kyselyyn.

Eri linjojen oppijoita vastasi kyselyyn 13 henkilöä. Heistä yksi oli kotitalousopetuksen talouskoululinjalta, yksi kotitalous- ja kuluttajapalvelun perustutkinnosta, ja 11 oppijaa opiskelee catering-alan perustutkinnossa. Oppilaitoksen opettajista vastasi kyselyyn viisi, keittiöhenkilökunnasta kolme sekä kouluohjaajista yksi. Työssäoppimispaikoista kyselyyn vastasi 15 henkilöä.

Kyselyt lähetettiin sähköpostilla oppilaitoksen henkilöstölle sekä työssäoppimispaikkojen edustajille. Kyselyyn oli annettu vastausaikaa parisen viikkoa, ja vastaukset pyydettiin sähköpostitse takaisin.

Kaikkia tietoja käsiteltiin luottamuksellisesti, ja vastaajien tiedot eivät missään vaiheessa tule muiden tietoon. Oppijoiden kyselyt tehtiin opiskelijaravintola Lipstikan tiloissa oppituntien loputtua. Oppijoiden vastaukset sain itselleni heti niiden valmistuttua. Lisäksi olen tehnyt havainnointia todellisista arkipäivän tilanteista opiskelijaravintola Lipstikassa.

Havainnointi on tietoista tarkkailua ei vain asioiden ja ilmiöiden näkemistä. Havaintoja kerätään tutkimusta varten havainnoinnilla sekä luonnollisessa ympäristössä eli siellä, missä ihmiset yleensä elävät. Luonnollisessa ympäristössä tehtyjen havaintojen etuna on, havainto tehdään siinä asiayhteydessä yleensä, jossa se ilmenee. (Vilka 2006, 37.)

Havainnointia ei pidä unohtaa silloin, kun tutkitaan vaikeasti ennakoitavia ja nopeasti muuttuvia tilanteita. Havainnointi aineiston keräämisen tapana sopii yhtä hyvin määrälliseen- kuin laadulliseen tutkimusmenetelmään. (Mts. 38).

Hirsjärven ym. (2000) mukaan havainnoinnin avulla saadaan tietoa, toimivatko ihmiset niin kuin sanovat toimivansa. Sen suurin etu on, että havainnoinnin avulla voidaan saada välitöntä ja suoraa tietoa yksilöiden, ryhmien tai organisaatioiden toiminnasta ja käyttäytymisestä. Havainnointi on menetelmä, jonka avulla saadaan mielenkiintoista ja monipuolista aineistoa. (Mts. 199–201).

Tuomen ja Sarajärven (2002) mukaan havainnoinnin tai muunlaisten aineistonkeruumenetelmien yhdistäminen on monesti hedelmällistä. Havainnointi yksin tai yhdessä toisten aineistonkeruumenetelmien kanssa on suuritöistä ja aikaa vievää aineiston hankintaa. (Mts. 83.)

Osallistuvassa havainnoinnissa osallistuja oli havainnoijana. Havainnointi tapahtuu vapaasti tilanteessa muotoutuen ja havainnoija on ryhmän toimintaan osallistuva. (Hirsjärvi ym. 2000 203 – 204). Osallistuvalla havainnoinnilla tarkoitetaan, tutkijan osallistumista tutkimuskohteensa toimintaan tutkimuskohteen ehdoilla ja usein ennalta sovitun ajanjakson. Lähtökohtana kohdistetussa havainnoinnissa voi olla tutkimuskohteessa syntynyt tutkijan mielenkiinto johonkin tiettyyn asiaan, tapahtumaan tai toimintaan. (Vilka 2006, 44.)

Tutkimukseni oli laadullinen tutkimus. Usein laadullinen aineisto on valmiiksi kirjoitettu (Metsämuuronen 2008, 44). Lähtökohtana kvalitatiivisessa eli laadullisessa tutkimuksessa on todellisen elämän kuvaaminen. Tyypillisiä piirteitä laadullisessa

tutkimuksessa on, että tutkimus on luonteeltaan kokonaisvaltaista tiedon hankintaa, ja aineisto kootaan luonnollisissa, todellisissa tilanteissa. Suositetaan ihmistä tiedon keruun instrumenttina, ja myös tutkija luottaa enemmän omiin havaintoihinsa ja keskusteluihinsa. Kohdejoukko valitaan tarkoituksenmukaisesti. (Mts.157, 160.)

4.3 Aineiston käsittely

Laadullisen aineiston analyysin tarkoituksena on, että aineistoon luodaan selkeyttä ja siten tuotetaan tutkittavasta asiasta uutta tietoa. Aineisto tiivistetään sellaiseen muotoon, että esille tulevat ydinasiat. Aineiston tulisi olla selkeää ja mielekästä. (Eskola & Suoranta 1998, 138).

Ennen kuin aineistoa pystyy varsinaisesti analysoimaan, on se saatettava sellaiseen muotoon, että sen analysoiminen on mahdollista (Metsämuuronen 2001,51) . Sisällönanalyysissä aineisto tiivistetään ymmärrettävään muotoon ja siitä nostetaan esille ydinsisällöt ja merkitykset (Tuomi & Sarajärvi 2002, 110).

Purin kyselyaineistot mahdollisimman nopeasti kyselyjen palauttamisen jälkeen. Kirjoitin ensin paperille kaikki kyselyjen pääkohdat. Ensin tein yhteenvedon opiskelijoiden kyselyjen vastauksista, sitten työssäoppimispaikoilta ja viimeisenä käsittelin oppilaitoksen henkilöstön kyselylomakkeet. Sen jälkeen kirjoitin kyselyjen tulokset sanasta sanaan tietokoneella. Sitten työn tekeminen eteni leikkaa-liimaa systeemillä niin kauan, että sain työni loogiseen ja järkevään järjestykseen.

4.4 Aineiston luotettavuus

Tutkimuksen luotettavuudella tarkoitetaan sitä, että miten hyvin se vastaa todellisuutta ja miten hyvin sen avulla voidaan tehdä johtopäätöksiä. Tutkimuksen pitää olla myös arvioitavissa ja toistettavissa ollakseen luotettava. (Tuomi & Sarajärvi 2002, 131, 133.)

Tutkimukseni luotettavuutta saattaa heikentää se, että onko kaikki oppijat ymmärtäneet annetut kysymykset. Vastajissa oli maahanmuuttajia sekä hahmoitushäiriöistä kärsiviä oppijoita, joten he eivät välttämättä ole ymmärtäneet kysymyksiä. En käynyt kysymyksiä kuitenkaan oppijoiden kanssa erikseen läpi. Tämä olisi ehkä pitänyt tehdä, sillä muutamissa oppijoiden vastauksissa oli kuitenkin tyhjäksi jätettyjä kohtia.

Tutkimukseni ajoittui opintojeni loppuun. Kyselyt ja aineiston kirjallisen materiaalin keräämisen aloitin jo hyvissä ajoin, mutta kuitenkin työni loppuun saattaminen venyi ja kiirehän työn loppuun saamisen kanssa tuli. Mietin, vaikuttiko mahdollinen kiire työni luotettavuuteen.

Tutkimukseen osallistuneet henkilöt antoivat varmasti oikeaa ja luotettavaa tietoa, koska he kaikki ovat olleet mukana erilaisten oppijoiden opetuksessa ja ohjaamisessa. Tutkimukseeni osallistuneiden henkilöiden valinta ei mielestäni heikennä tutkimukseni tuloksia.

5 KYSELYN TULOKSET

5.1 Erilaisen oppijan tarvitsema tuki

Vastausten perusteella oppijat tarvitsevat monenlaista ohjausta omaan oppimiseensa. Tärkeimmiksi nousivat konkreettinen kädestä pitäen ohjaaminen ja jatkuva asioista muistuttaminen. Myös se, että itse toimii hyvänä mallina ja esimerkkinä opiskelijoille, on tärkeätä ohjauksessa.

Ohjaajan tulee olla kärsivällinen, sillä asiat eivät aina mene perille ensimmäisellä kerralla. Myös oppijoiden kannustaminen on tärkeää. Ohjaajalla tulisi ja täytyisi olla riittävästi aikaa ohjaukseen, hänen tulisi puhua selkeästi oppijoille ja olla muutenkin rauhallinen ja positiivinen työssään. Ohjaajan huomatessa tärkeimmissä asioissa

virheitä hänen tulee positiivisesti muistuttaa ja neuvoa oppijaa kuinka asia tehdään oikein. Ohjaajan tulee ottaa huomioon, että eri ihmiset oppivat eri tavoin. Tämän vuoksi ohjauksen jaksotus niin ajallisesti kuin tehtävien määrässä on tärkeää.

Työssäoppimispaikoilla ohjataan erilaisia oppijoita hyvin samalla tavoin kuin koulussa. Opastetaan asioita kädestä pitäen ja kerrataan asioita useampaan kertaan. Annetaan opiskelijoille hyvin selkeitä ja yksinkertaisia ohjeita ja toistetaan asioita useampaan kertaan.

Erityistä tukea tarvitsevat opiskelijat työskentelevät aina jonkun toisen parina niin kauan, että oppivat asian kunnolla. Annetaan erityistä tukea tarvitsevalle vain yksi tehtävä kerrallaan ja hygieniaan liittyviä asioita kerrataan tarvittaessa päivittäin. Muut esille tulleet asiat löytyvät liitteestä 12.

5.2 Hyvä keittiöhygienia

Hyvä keittiöhygienia tarkoittaa kaikkia niitä toimenpiteitä, jotka ovat välttämättömiä varmistettaessa ruoan turvallisuus ja sopivuus kulutukseen. Sen merkitys on kasvanut, koska nykyään entistä enemmän käytetään valmiita ruokia ja ruokailaan kodin ulkopuolella erilaisissa suurtalouksissa esimerkiksi kouluissa ja päiväkodeissa. Hygieniasta on pidettävä huoli elintarvikkeiden raaka-aineiden tuotannossa sekä niiden valmistuksessa, varastoinnissa, kuljetuksessa, jakelussa ja tarjoilussa siten, ettei elintarvikkeista aiheudu kuluttajille terveydellistä haittaa. (Ijäs & Välimäki 2002, 8.)

Elintarvikehygienian tavoitteena on torjua elintarvikkeiden välityksellä aiheutuva terveydellinen riski. Hyvä hygienia koostuu seuraavista asioista:

1. Siististä ja asiallisesta pukeutumisesta
2. Hyvästä henkilökohtaisesta hygieniasta
3. Toimivasta työympäristöstä
4. Riittävästä astia- ja pintahygieniasta
5. Korkeasta elintarvikkeiden laadusta sekä

6. Elintarvikkeiden oikeasta käsittelystä. (Torvinen n.d. 4.)

Hyvä keittiöhygienia edellyttää, että henkilökunta hallitsee hygieeniset työskentelytavat, erityisesti käsihygienian. Vahingollisia mikrobeja ei esiinny haitallisena määrin keittiön pinnoilla eikä elintarvikkeissa. Elintarvikkeiden osalta hyvä keittiöhygienia toteutuu parhaiten huolehtimalla kaikissa vaiheissa siitä, että ruoan ja raaka-aineiden säilytys-, käsittely- ja jäähdytyslämpötilat ovat oikeat. (Keittiöhygienia 2009.)

Omavalvontasuunnitelmaan sisältyvän hygieniaohtelman eli siivoussuunnitelman avulla tilojen puhtaanapito on helppoa. Siivoussuunnitelma tulee olla kirjallisena tehty. Ohjelman laadinnassa tulee huomioida keittiön kaikki pinnat, koneet sekä laitteet ja niissä käytettävät puhdistusaineet, siivousvälineet, puhdistusmenetelmät ja taajuudet.

Puhdas työympäristö, puhtaat astiat, pinnat, koneet sekä laitteet ovat turvallisen ruoan perusta. On hyvin tärkeätä, että kaikki keittiössä työskentelevät tuntevat hygieniaohtelman ja noudattavat myös siinä määriteltyjä ohjeistuksia.

Varmistettaessa turvallinen ruoka puhtaanapidon kannalta ovat kriittisiä pisteitä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat, joita ovat astiat, leikkuulaudat, koneet ja laitteet. On tärkeätä huomioida myös käsien välityksillä likaantuvat kosketuspinnat, ovien kahvat, koneiden sekä laitteiden kytkimet, valonkatkaisijat ja pesuallaiden hanat. Kosketustartunta on yksi yleisimmistä mikrobien tartuntateistä ja kosketuspinnat kuuluvat keittiöympäristössä kriittisiin, puhdistuksen kannalta erityistä huomiota vaativiin pisteisiin. (Jaakkola 2009, 14.)



Kuva 1. Väärää työvaihepuhtaanapitoa

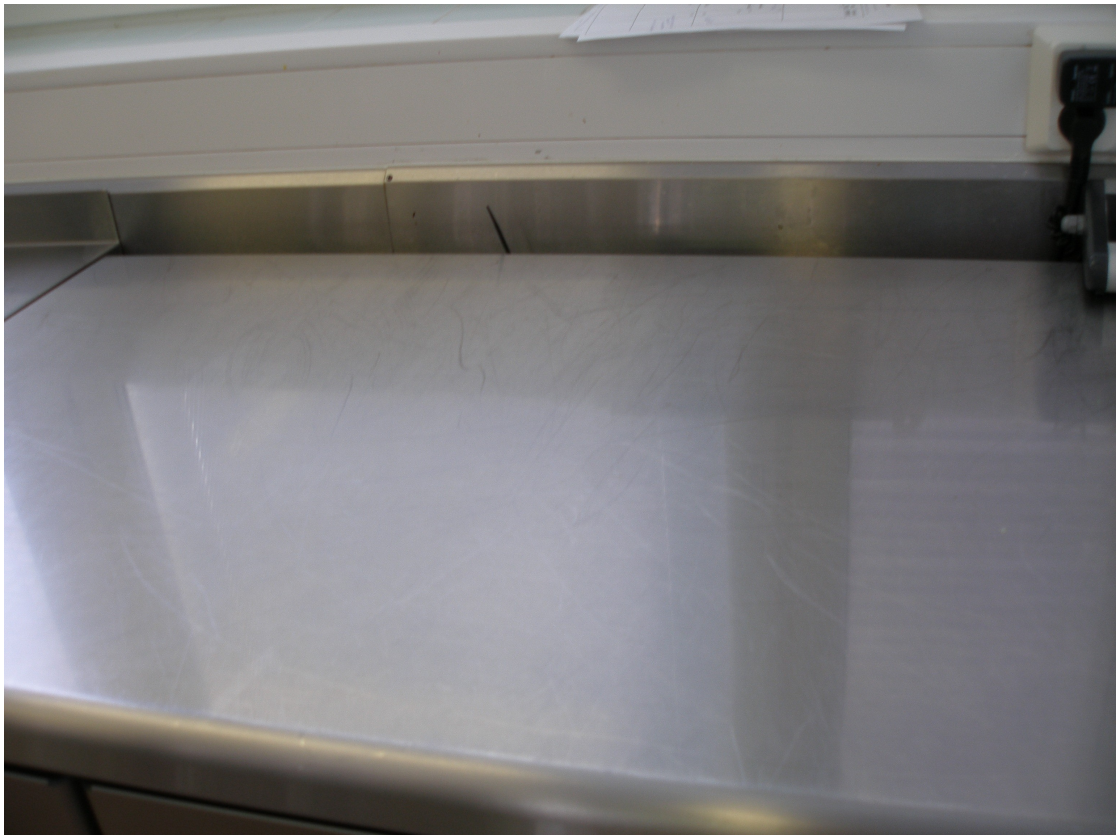
Yläkuvassa salaatti lämpenee aivan turhaan. Salaatit tulisi laittaa aina taukojen ajaksi kylmään. Salaatin suosituslämpötila tarjoiltaessa on alle +8C. Työvaihepuhtaanapito työn eri vaiheissa on myös tärkeää muistaa. Työpaikka tulisi olla myös selkeästi järjestetty.



Kuva 2. Likaiseksi jätetty työpaikka

Hyvän keittiöhygienian kannalta kaikissa keittiön riskikohteissa tulee pyrkiä laadukkaaseen puhtaustasoon. Riskipintojen puhtauteen tulee panostaa enemmän kuin keittiön muihin kohteisiin, jotta saavutettaisiin korkea hygienia- taso. (Ketola 2009, 31.)

Yläkuvassa on jätetty työpaikka likaiseksi, eikä likaisia astioita ole viety suoraan tiskiin. Aina lopetettaessa jokin työvaihe tulee pöytäpinnat puhdistaa asianmukaisesti.



Kuva 3. Puhdas pöytäpinta

Yllä kuvassa olevalla työskentelypinnalla on turvallista ja hygieenistä työskennellä. Kaikkien työskentelypintojen tulisi näyttää näin siistiltä työpäivän jälkeen.

Opiskelijoilla oli hyvin tietoa siitä mitä keittiöhygieniä heidän mielestään on. Kyselyyn vastasi kolmestatoista opiskelijasta yksitoista. Opiskelijoille tehdyn kyselyn tärkeimpinä asioina oppijat pitivät seuraavia asioita, joita olivat puhtaat työvälineet, kertakäyttökäsineiden käyttäminen, keittiön siisteys, työpöydät puhtaat, käsien pesu sekä lämpötilojen tarkkailu. Muut esille tulleet asiat ovat liitessä 9.

5.3. Käsihygienian merkitys

Puutteellinen käsihygieniä on monissa epidemioissa osoittautunut yhdeksi niistä tekijöistä, jotka ovat vaikuttaneet epidemian syntyyn. Sen vuoksi käsienvesua

elintarvikehygienian kannalta täytyy korostaa tarpeeksi usein työntekijöille. (Ketola 2009, 32.)

Yksi keittiön kriittisistä pisteistä puhtaanapidon näkökulmasta on työntekijöiden kädet. Yhtä tärkeätä on huolehtia käsihygieniasta pintoja puhdistettaessa kuin ruuan valmistuksessa. Näin puhtaat kädet takaavat puhtaan lopputuloksen. (Jaakkola 2009, 17.)

Oikeanlainen käsihygienia on tarpeen, sillä taudinaiheuttajat leviävät tehokkaasti käsien välityksellä myös elintarvikealalla. Käsihygienialla tarkoitetaan käsiin kohdistuvia toimenpiteitä, joilla pyritään vähentämään infektioita ja niiden siirtymistä käsien välityksellä elintarvikkeisiin. Hyvä käsihygienian hallinta kuuluu kaikille työntekijöille. Lainsäädännön mukaan työntekijä, jolla on tulehtuneita haavoja, ihotulehduksia tai ihovammoja ei voi työskennellä pakkaamattomien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden käsittelyssä. (Aro, Hassel, Lipponen, Mattila, Nurkkala, Paajanen, Seppänen, Teirmaa & Viinikka 2007, 15–16.)

Kädet tulee puhdistaa töihin tultaessa ja sieltä lähdettäessä. Kädet pestään myös aina ennen töiden aloittamista, tauoilta palatessa sekä siirryttäessä työtehtävästä toiseen. Aina, kun kädet tuntuvat likaisilta, likaisten työvaiheiden jälkeen, sekä aina ennen ruokailua. Käsien pesua ei sovi unohtaa myös nenän niistämisestä jälkeen, tai jos olet aivastellut, vastannut puhelimeen, käsitellyt rahaa, kätellyt toista ihmistä tai käynyt wc:ssä ja tupakalla. (Mts.18.)

Käsihuhuhteita tulee käyttää aina, kun käsissä ei ole näkyvää likaa, esimerkiksi käsiteltäessä rahaa ja elintarvikkeita vuorotellen. Hyvään käsihygieniaan kuuluu myös käsien ihosta huolehtiminen. (Wallenius 2007, 44.)

Ijäs ym. (2002) kirjoittaa käsihygieniasta, että käsien ihon tulee olla terve, eli niissä ei saa olla tulehtuneita haavoja tai ihottumaa. Työntekijällä ei saa myöskään olla kynsilakkaa tai muita kosmeettisia aineita. Myöskään käsissä ei saa olla koruja, sillä ne keräävät likaa ja mikrobeja. Kynsien tulee olla hoidetut ja lyhyiksi leikatut ja

kynsien alustojen puhdistetut hyvin. (Mts .9.)

Tärkeimpinä hygieenisinä asioina keittiötyöskentelyssä tulivat esille opiskelijoiden vastauksissa käsien riittävä peseminen, kertakäyttö käsineiden käyttäminen niitä tarvittaessa, puhtaat työvälineet ja omaan olemukseen liittyvät asiat, kuten ei kipeänä keittiöön, oikeanlaiset työvaatteet ja muutenkin työntekijän siisti ja puhdas ulkonäkö.

Käsihygieniasta ja työvaatetuksesta opiskelijat eivät kaivanneet lisää tietoa. Kuitenkin tämä tieto on ristiriitainen työssäoppimispaikoilta saatujen palautteiden perusteella. Useimmilla työssäoppimispaikoilla toivottiin kuitenkin oppilaitosten kiinnostavan vieläkin entistä enemmän huomiota oppijoiden käsihygieniaan ja heidän pukeutumiseensa työpaikoilla. Opiskelijoita saatujen kyselyjen perusteella, he halusivat lisää tietoa seuraavista asioista. Näitä asioita olivat muunmuassa puhtauden aistinvarainen- ja mikrobiologinen seuranta, puhtausnäytteiden ottaminen, tuhoeläintorjunta ja työtapahygienia.

5.4 Perehdyttäminen hygieenisiin käytänteisiin

Työpaikoilla jokainen uusi työntekijä perehdytetään keittiön hygieenisiin käytänteisiin tutustuttamalla hänet kyseisen paikan omavalvontasuunnitelmaan. Suunnitelmasta löytyy perusohjeistus kunkin työpaikan siivoussuunnitelmaan, ja sen jälkeen sitä käydään käytännössä lävitse niin, että työntekijä tekee kunkin asian itse. Tällä tavoin asiat menevät työntekijälle parhaiten perille.

Työssäoppimispaikoissa käsien pesua ei koskaan korosteta liiaksi. Oikea ja asianmukainen suojautuminen otetaan huomioon puhdistettaessa esimerkiksi uuneja ja silloin on hyvä käydä lävitse aineiden käyttöturvallisuustiedotteet sekä niiden mahdolliset aiheuttamat terveysriskit. Käsien suojaaminen kertakäyttökäsineillä on myös suositeltavaa silloin, kun esimerkiksi ruokia ei kuumenneta. Kertakäyttökäsineiden käyttäminen esimerkiksi leivonnassa ei ole tarpeen, kun tuotteet kuitenkin paistetaan ja mikrobit häviävät.

Tärkeimpinä asioina tuli esille keittiötyön hygieenisistä käytänteistä, jotka kaikkien oppijoiden tulisi omaksua seuraavia asioita. Tärkeimpänä pidetään niin opettajien kuin työpaikkaohjaajien näkökannasta käsihygieniää, joka on keittiötyössä se tärkein asia mitä ei saa unohtaa. Muista esille tulleista asioista on yhteenveto liitteessä 7.

Työssäoppimispaikalta saatujen kyselyjen mukaan tärkeimmäksi hygieeniseksi käytänteeksi nousi käsihygienian merkitys. Seuraavina tärkeimpinä asioina olivat: omavalvonta, henkilökohtainen hygienia ja oikeanlainen työvaatetus, keittiön yleinen siisteys ja puhtaus kaikissa työpisteissä sekä oikeat säilytys-, käsittely- ja jäähdytyslämpötilat ja raaka-aineiden oikeat käsittelytavat. Yhteenveto esille tulleista asioista on liitteessä 8.

5.5 Hygieeninen työskentely

Tehdyistä kyselyistä nousi esille eräs asia ylitse muiden, jota pidettiin tärkeänä hygieenisessä keittiötyöskentelyssä ja se oli käsihygienia. Asia tuli esille myös oppijoiden vastauksissa, mutta kuitenkin se aiheuttaa ristiriitaisuutta, koska työssäoppimispaikoilta tuli palautetta, etteivät oppijat täysin hallitse perusasioita, joihin kuuluu yhtenä asiana käsien pesu.

Kertakäyttökäsineiden käyttämistä pidettiin myös tärkeänä, kunhan se on oikeanlaista käyttämistä, koska kertakäyttökäsineitä ei jokaisessa keittiötyön vaiheessa tarvita. Kertakäyttökäsineitä tulee käyttää vain silloin, kun tehdään sellaisia tuotteita, joita ei uudelleen kuumenneta. Tällaisia tuotteita ovat salaatit, voileivät ja täytekakut. Myös silloin, kun on haavoja käsissä, kertakäyttökäsineiden käyttäminen on suositeltavaa, etteivät bakteerit pääse haavoista ruokiin.

Henkilökohtaista hygieniaa pidettiin myös tärkeänä asiana hygieenisessä keittiötyöskentelyssä. Oppijat pitivät tätä myös tärkeänä, mutta työssäoppimispaikoilta saadun palautteen mukaan tässä asiassa olisi kuitenkin parannettavaa oppilaitoksien

toimintaan.

Puhdas työskentely-ympäristö sekä työpöydät koettiin myös tärkeäksi asiaksi. Tästä tuli myös parannusehdotuksia oppilaitoksille, koska oppijat eivät hallitse kunnolla perusasiaa, johon työpisteen siivoaminen kuuluu. Ja yleensäkin omien jälkien siivoamisessa on työssäoppimispaikoilla havaittu puutteita.

6 HAVAINNOINTI JA HAVAINNOINNIN TULOKSET

Hygienian ongelmakohdat

Havaintoja olen tehnyt joulukuun 2008 ja maaliskuuhun 2009 aikana seurailemalla oppijoiden työskentelyä opiskelijaravintolassa. Olen havainnut seuraavanlaisia asioita opiskelijaravintola Lipstikan siisteydestä.

- Käytetään väärä siivousvälineitä puhdistuksessa. Käsienpesualtaita puhdistetaan yleisharjalla, vaikka käsienpesualtaille on omatpuhdistusharjat.
- Työpaikkapuhtaanapito tuottaa vaikeutta oppijoille. Työpaikkaa ei muisteta puhdistaa työvaiheiden välillä. Vaan monesti biojätteet ovat pöydällä, eikä niille kuuluvassa astiassa.
- Laitteiden ja koneiden siisteys. Ei muisteta puhdistaa koneita heti käytön jälkeen, vaan laitteisiin jää likaa, jotka kuivuvat ja ovat sitten hankalasti puhdistettavia.
- Keittiön yleinen siisteys. Tavarat ovat sekaisin ja väärillä paikoilla.
- Kotitalousliesien takaosat likaiset, homeiset -> Pitäisi siirtää paikaltaan viikoittain, ettei pääsisi likaantumaan niin pahasti. Viime aikoina puhdistettu vain pari kertaa lukukaudessa ja siksi uunin takaosat ovat olleetkin sen näköisiä.
- Epäjärjestys keittiöllä, tavarat väärillä paikoilla. Jokaiselle tavaralle on kuitenkin keittiössä määritelty oma paikka.
- Varastojen ja kylmiöiden epäsiisteys. Raaka-aineiden käyttö- vanhat ensin. Kylmiöt tulisi tarkistaa aina ensin mitä siellä jo on ennenkin haetaan kylmiöstä

avaamaton tuote.

- Oman työvaatteen siisteys, käytetään koruja, vaikka niiden käyttäminen on kielletty opiskelijaravintolassa niin opiskelijoilla kuin henkilökunnallakin.
- Kännykän käyttäminen keittiöllä.
- Kertakäyttökäsineiden käyttö silloinkin, kun se ei ole tarpeen.
- Jätteiden väärin lajittelu. Jäteastioita on tarpeeksi ja niihin on merkittynä mitä mihinkin tulee, kuitenkin lajittelu ei toimi ihan 100 prosenttisesti. Suurin ongelma on havaittu kartonkien lajittelussa, purkkeja ei ole kunnolla huuhdeltu ja sen jälkeen ne on laitettu kuivajätteisiin. Myös biojätteissä on monesti sellaisia jätteitä, jotka kuuluvat muunmuassa kartonkien keräykseen.

Näitä asioita olen havainnollistanut ottamalla kuvia oppilaitoksen opiskelijaravintola Lipstikasta. Otetuista valokuvista löytyy liite 13.

7 KEHITTÄMISEHDOTUKSET JA POHDINTA

Oppijat siivoavat opiskelijaravintolassa yleensä hyvin pöytäpinnat ja lattian. Oppijoiden tulee kiinnittää erityistä huomiota käyttämiensä laitteiden ja koneiden puhtauteen samoin kuin työskentely-ympäristöön. Usein heiltä jää kuitenkin huomaamatta laitteiden ja koneiden puhdistukset ja alapinnat. Kun lika pinttyy ja kuivuu kiinni, niin sen jälkeen on todella vaikeata saada laitteita ja koneita puhtaaksi.

Pintojen ja laitteiden puhtaanapidon ensisijainen tehtävä on elintarvike -ja työturvallisuuden varmistaminen. Kun työympäristö on puhdas, niin työntekijöiden työmotivaatio on korkealla, silloin myös työnteko sujuu turvallisesti hyvin puhdistetuilla laitteilla. Puhtaanapidon ensisijaisena tarkoituksena on kuitenkin ehkäistä ruokamyrkytyksiä varmistamalla elintarvikkeiden hygieeninen käsittely pelloilta aina ruokapöytään saakka. Samalla torjutaan myös tuhtoeläimien ja mikrobien pääsy elintarvikkeisiin, jolla ehkäistään elintarvikkeiden pilaantuminen. (Nurkkala 2004, 61.)

Kehittämiskohteet päivittäiseen siivoukseen

Loppusiivouksien tekemiseen tulisi käyttää enemmän aikaa, kuin mitä on ollut.

Oppijoille pitäisi alusta alkaen opettaa, että pois lähdetään vasta sitten, kun keittiö on siisti. Opetukseen kuuluu keittiön siivous siinä missä muukin keittiötyö.

Päävastuu siivouksista voisi olla viikoittain aina parilla oppijalla, ja keittiöapulainen vastaa siitä, että keittiön likaisemmat kohteet tulevat päivän päätteksi siivotuiksi. Tarkoituksena ei olisi joka päivä puhdistaa perusteellisesti, vaan käytäisiin päivittäin läpi likaisimmat ja puhdistusta vaativat kohteet.

Opiskelijaravintolassa työskentelee myös keittiöhenkilökuntaa, eikä keittiön lopputyöt kuulu heille, vaan oppijoiden pitää itse pyrkiä siihen, että paikat ovat kunnossa, kun he keittiöltä poistuvat. Tämä helpottaisi keittiön perussiivouksia. Pääsisi helpommalla kun paikat ovat jatkuvasti siistit ja järjestyksessä olevat. Työntekijänä olisi mukavampaa tulla aamuisin töihinkin, kun paikat olisivat siistinä ja järjestyksessä edellisen päivän jäljiltä.

Oppijat oppisivat ottamaan vastuun siivouksista ja samalla oppisivat, miksi täytyy keittiö puhdistaa aina hyvin työpäivän päätteeksi. Siivouksien tekeminen ei jäisi keittiöapulaisen vastuulle, koska sehän ei ole tarkoituksena vaan oppijoiden oppiminen. Keittiö pysyisi aina puhtaana ja tavarat järjestyksessä. Näin laitteet ja koneet pysyisivät siistinä, ja samalla helpottuisi lukukausittain tehtävät peruspuhdistukset.

Samalla huomioitaisiin asioita, joista työssäoppimispaikoilta on saatu palautetta. Tästä tuli parannusehdotuksia oppilaitoksille, koska oppijat eivät hallitse kunnolla perusasiaa, johon työpisteen siivoaminen kuuluu. Ja yleensäkin omien jälkien siivoamisessa on työssäoppimispaikoilla havaittu puutteita. Oppilaitosten pitäisi ottaa huomioon puhtaanapito ja siivous koulutuksessa paremmin, koska hankaluutta on tuottanut pöytien ja lattioiden pesu sekä tiskaus ja roskien vieminen ulos.

Kuvista oppijat näkevät parhaiten miten asioiden tulisi olla päivittäisen siivouksen jälkeen ja minkälainen keittiö ei saisi olla työpäivien jälkeen.



Kuva 4. Epäjärjestyksessä oleva kattilahyllystö.

Yllä kuvassa näkyy miten epäjärjestyksessä opiskelijaravintolan hyllyt aika usein ovat. Tavaroiden ollessa järjestyksessä ja omilla paikoillaan, työskentely keittiössä helpottuu huomattavasti, kun tavaroita ei tarvitse etsiä. Kuvassa kattilat ovat sekaisin

ja kannetkin missä sattuu. Millaisen kuvan tällainen keittiö antaa ulkopuolisille asiakkaille.



Kuva 5. Likainen astia palautettuna astiahuollosta.

Pestyjen astioiden puhtaus varmistetaan aina ennen kuin ne laitetaan käyttöön.

Likainen astia on osoitus puutteellisesta astiahuollosta.



Kuva 6. Likainen rikkalapio ja harja.

Hyvän keittiötilojen puhtaanapidon lähtökohtana on puhtaat siivousvälineet. Tällaiset siivousvälineet kuten kuvassa näkyy levittävät likaa ja mikrobeja puhdistamisen sijaan. Sen vuoksi välineet tulee puhdistaa aina käytön jälkeen. Huonokuntoiset siivousvälineet tulisi uusia, etteivät ne hankaloita siivoustyön suorittamista ja puhdistustyön onnistumista. Pelkkä puhdistaminen ei aina riitä poistamaan likaa, joten välineet on pestävä koneellisesti tai desinfioitava erikseen. (Pahtamaa 2009, 22.)

Parannusehdotukset oppilaitoksille

Työssäoppimispaikkojen parannusehdotukset ovat tärkeitä asioita ottaa huomioon, koska näin voidaan kehittää oppilaitoksen toimintaa lähettämällä entistä parempia oppijoita työssäoppimisjaksolle. Myös oppilaitoksen opettajat saavat tarvittavan tiedon itselleen ja voivat kiinnittää entistä enemmän asioihin huomiota käytännön opetuksessa.

Työssäoppijan tulisi hallita perusasiat, kuten käsien pesu, työpisteen siivoaminen sekä lopputyöt, omaan olemukseensa tulisi osata kiinnittää huomiota ja omavalvontaan kannattaa opastaa ennen TOP- jaksoa (työssäoppimisjaksoa). Oppilaitosten tulisi ottaa huomioon siivouksen ja puhtaanapidon merkitys koulutuksessa paremmin, koska useimmat ammattioppilaitosten työssäoppijat pitävät pöytien ja varsinkin lattioiden pesua heille kuulumattomana tehtävänä.

Myös työasujen ja henkilökohtaisen siisteyden tarkempi huomioiminen koettiin tärkeäksi oppilaitoksien toiminnassa. Oppijoita tulisi muistuttaa enemmän, että hiukset ovat siististi työpaikalla sekä kynnet lyhyet ilman rakennekynsiä ja kynsilakkaa. Eräs hyvin tärkeä asia oli kännyköiden käyttö keittiöillä, jota eivät useimmat työssäoppimispaikat hyväksyneet.

Jotkut työssäoppimispaikat toivoivat myös enemmän työvaatteita oppijoille työssäoppimisjakson ajaksi. Mikä tärkeintä käsihygieniaan pitäisi kiinnittää entistä enemmän huomiota, sillä oppijat eivät osaa pestä oikein käsiään. Oppijat luottavat liikaa käsihuhuhteeseen ja kertakäyttökäsineiden käyttämiseen. Puhtaanapitoa tulisi korostaa ja siivoustapoja pitäisi enemmän opettaa käytännössä. Muut esille tulevat asiat liitteessä 11.

Pohdinta

Aiheen valintaan vaikuttivat kiinnostukseni erilaisiin oppijoihin, keittiöhygieniaan ja

millainen käsitys erilaisilla oppijoilla oli hyvästä keittiöhygieniasta. Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää, mihin asioihin tulisi kiinnittää huomiota opastettaessa erilaisia oppijoita hygieeniseen keittiötyöskentelyyn.

Erilaisten oppijoiden ohjaaminen hygieeniseen keittiötyöskentelyyn oli aiheena hyvin mielenkiintoinen ja haastava. Opinnäytetyötä tehdessäni seurailin oppijoiden keittiötyöskentelyä ihan eri näkökulmasta kuin ennen tähän työhön ryhdyttyäni. Yleisesti ottaen oppijoilla oli hyvä käsitys hygieenisestä keittiötyöskentelystä.

Opinnäytetyön tavoitteena on hygieenisen keittiötyöskentelyn kehittäminen sekä otettujen valokuvien hyödyntäminen hygieenisen keittiötyöskentelyn kehittämisessä opiskelijaravintola Lipstikassa. Kuvat laitetaan esille keittiön seinille, josta opiskelijat pystyvät katsomaan ja tarkistamaan millaiselta paikkojen tulee aina työpäivän päättyessä näyttää. Kuvat helpottavat esimerkiksi hahmotushäiriöistä kärsivää opiskelijaa suoriutumaan siivouksesta paremmin. Puhtaus-käsite, kun voi olla erilaisilla opiskelijoilla hyvin erilainen kuin mitä se oikeasti on.

Sain kerätyksi paljon hyviä ja tärkeitä valokuvia keittiön puhdistuksen ongelmakohdista. Opinnäytetyöhöni otin niistä esimerkiksi vain muutamia, jotka olen kokenut ongelmana seurattessani oppijoiden työskentelyä keittiöllä. Suurimmat ongelmakohdat kohdistuivat juuri työvaihepuhtaanapitoon, tavaroiden järjestykseen keittiöllä sekä astiahuollon puhtaanapitoon. Sen vuoksi liitän cd:lle loput kuvat opiskelijaravintola Lipstikassa havaituista kohteista, jotka olen ongelmana havainnut jokapäiväisessä työskentelyssä. Oppijoiden on kuvien avulla helpompaa ymmärtää puhtaus- ja järjestyskäsite varsinkin, jos on hahmottamisen kanssa vaikeuksia.

Ohjaajana tulee jatkossa kiinnittää enemmän huomiota oppijoiden hygieenisiin työskentelytapoihin. Ja huomattaessa puutteita työn lopputuloksissa, pitää oppija laittaa tekemään työ uudelleen eikä tehdä sitä itse. Näin oppija sisäistää asian paremmin.

Ketolan(2009) mukaan edellä mainitut havainnot eivät ole poikkeuksia vaan jokapäiväisiä hygieni- ja puhtausongelmista kärsivissä suurituloisissa. Olosuhteissa

ei ole tapahtumassa muutoksia. Huonosta keittiöhygieniasta voi syntyä ikäviä seuraamuksia, pahimmillaan joukkoruokamyrkytyksiä, jotka voi olla hyvinkin kohtalokasta liiketoiminnalle. (Mts.33.)

Oppijoiden oppimisen kannalta olisi tärkeää, jos ohjaaja tietäisi mihin asioihin heidän ohjauksessaan tulisi kiinnittää erityisesti huomiota. Tällöin voisi tukea parhaalla mahdollisella tavalla oppijaa. Kaikki tietohan ei ohjaajalle kuulu, mutta olisi hyvä tietää mikä tukisi eniten oppijan oppimista. Koulutus erityisen oppijan ohjaamiseen olisi tärkeitä. Erityisesti sellainen koulutus, jossa selvitetään erilaisia erityisen tuen tarpeita ja niihin sopivia ohjauskäytänteitä.

LÄHTEET

Aro, J., Hassel, K., Lipponen, E., Mattila, S., Nurkkala, K., Paajanen, P., Seppänen, J., Teirmaa, S. & Viinikka, E. 2007. Puhtaus on puoli ruokaa. Helsinki: Siivoussektori.

Eskola, J. & Suoranta, J. 1998. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Jyväskylä: Gummerus.

Erilainen oppija 2009. Viitattu 28.4.2009. Sivusto on luotu 3.3.2009
www.edu.fi/tonet/fin/tyonantaja/erilainen.htm.

Hannula, M. 2005. Työssäoppijan ohjaus ja arviointi työpaikalla. Opas työpaikkaohjaajille. Helsinki: Taloudellinen Tiedotustoimisto.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2000. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Huuskonen, M., Jokinen, M., Hämäläinen, M., Kaskilahti, K. & Kuulusa- Kuoppala, R. 2007. Lipstikan toiminnan suunnittelupalaverin materiaalia.

Ijäs, T. & Välimäki, M-L. 2002. Elintarvikehygieniä ja-lainsäädäntö. Helsinki: Otava.

Ikonen, O. & Virtanen, P. 2007. Erilainen oppija- yhteiseen kouluun. Juva: PS-kustannus.

Jaakkola, R. 2009. Elintarvike ja Terveys. 1., 14, 17.

Jyväskylän Kotitalousoppilaitoksen henkilöstön kehittämispäivän 1.6.2007 materiaalia.

Keittiöhygienia 2009. Viitattu 9.2.2009. Sivusto luotu 2.2.2009.

www.johnsondiversey.com/cultures/fi.-FI/OpCo/Your+Business/Lodging/C+keittiohygienia.htm

Ketola, E. 2009. Elintarvike ja Terveys. 1., 31-33.

Koskela, R., Kröger, K., Paananen, S., Pakarinen, M., Räsänen, M., Salmijärvi-Korhonen, R., Samppala, K., Mäntyharju, E., Savolainen, K., Tuhkanen, M. & Virtanen, U. 2006 Erityisen tuen tarpeesta olevan tutkinnon suorittajan ohjaus. Koulutusmateriaali.

Korte, R. 2001. Opiskelijan oppimista ohjaavat ihmis-, tieto- ja oppimiskäsitteet. Viitattu 24.3.2009. Sivusto luotu 11.2.2009.

http://koti.phnet.fi/kalatpo/opiskelijan_oppimista_ohjaavat_i.htm

Kossi, T. 2005. Puhdas keittiö- projekti 2004–2005. Oulun seudun ympäristövirasto. Raportti 9.

Kuka on maahanmuuttaja? Viitattu 9.2.2009. Sivusto luotu 13.1.2009.

www.diak.fi/files/diak_eng/Glossaries/im...

Kuula, T., 2008. Selkokieltä ja struktuuria erityisopetuksessa. Toiminnallinen kehittämishanke. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Ammatillinen opettajakorkeakoulu, ammatillinen erityisopettajakoulutus.

Lehtoranta, P., Leivo, H. & Haapasalo, S. 2006. Miten ohjaat työssäoppijoita. Helsinki: Terttu-projekti.

Lehtoranta, P., Reinola, O. 2007. Haastava nuori ammattia oppimassa. Miten toimin nuoruusikäisen kanssa koulussa tai työpaikalla? Helsinki: Kuntoutussäätiö.

Mennala, Tiina. 2006. Jyväskylän kotitalousoppilaitos, Erityisopetussuunnitelma. Kehittämishankeraportti Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Ammatillinen opettajakorkeakoulu.

Metsämuuronen, Jari. 2008. Laadullisen tutkimuksen perusteet. Jyväskylä: Gummerus.

Metsämuuronen, Jari. 2001. Laadullisen tutkimuksen perusteet. Jyväskylä: Gummerus.

Nurkkala, K. 2004 Elintarvike ja Terveys. 5.,61.

Oman elämän hallinta. Viitattu 27.1.2009. Nyyti ry- opiskelijoiden tukikeskus. www.nyyti.fi/linkit_ja_artikkelit/artikkelit/elamanhallinta.htm.

Oppilaitoksen toiminnan esittely. Viitattu 9.12.2008. Peda.net-kouluverkko. Sivusto luotu 28.11.2008. www.peda.net/veraja/koti/yhteys/tiedot/toiminta.

Pahtamaa, U. 2009. Elintarvike ja Terveys 1., 22.

Pajukoski, S., Koskinen, S. & Tuomi, A. 2004. Näyttö-mahdollisuus erilaiselle oppijalle. Näyttöprojekti.

Patrikainen, R. 1999. Opettajuuden laatu. Jyväskylä: Gummerus.

Rauste von Wright, M-L.1995. Opiskelijan oppimista ohjaavat ihmis-,tieto-ja oppimiskäsitykset. Viitattu 24.3.2009. Sivusto luotu 11.2.2009. http://koti.phnet.fi/kalatpo/opiskelijan_oppimista_ohjaavat_i.htm.

Sario, K. 2009. Elintarvike ja Terveys. 1., 8.

Tuomi, J. & Sarajärvi, A. 2002. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Jyväskylä: Gummerus.

Torvinen, L. & Heikkilä, M. n.d. Hygieniaosaamisen perusteita. Helsinki: Työväen sivistysliitto ry.

Vilka, H. 2006. Tutki ja havainnoi. Helsinki: Tammi.

Wallenius, K. 2007. Elintarvike ja Terveys. 5., 44.

LIITTEET

Liite 1. Lipstikan tiimit

1. Tiimi vastuuhenkilönä keittiöapulainen

Varastojen hoitaminen/ Tiski/ Salaatti

- Aamuisin laitetaan korit valmiiksi opetuskeittiöihin
- Kuormien purkaminen ja tavaroiden vastaanotto lämpötilojen mittaukset
- Salaattien tekeminen / Tehdään myös Dieetit
- Tiskaamisesta huolehtiminen
- Keskiviikkoisin iltapäivällä kylmiöiden ja varastojen perusteelliset siivoukset ja järjestelytyöt
- Tiskaamisen lisäksi jälkitöinä huolehditaan teräsvaunujen sekä palautuslinjaston puhdistuksesta (neutraali pesuaine+ Hankauspesin-> huuhteleminen letkulla)
- Roskisten puhdistus iltapäivällä tiskin päätteeksi tiskikoneella
- Tiskikoneen perusteellinen pesu keskiviikkoisin
- Varastot käydään lävitse joka iltapäivä, jos aikaa vain on.

MUISTA! Mittaa salaattien lämpötila ja ota salaatista ruokanäyte päivittäin.

2. tiimi vastuuhenkilönä emäntä Kahvila ja Tarjoilu

- Aamukahvilan pystytys, hoitaminen ja purku
- Pöytien pyyhkiminen ja siististä yleisilmeestä huolehtiminen
- Kukkien haku saliin (jos ehtii, niin kukat haetaan mielellään ennen kahvilan avaamista)
- Linjaston valmistelu ruokailua varten
 - lämpöhauteet
 - lautaset ja ruokailuvälineet
 - ruokajuomat
 - ottimet
- Ruokalistan ja dieettien selvittäminen (osaat palvella asiakkaita, kun tiedät mitä ruoat sisältävät)
- Menun kirjoittaminen
- Linjaston täydentäminen ruokailun aikana ja asiakaspalvelu
 - juomien täydentäminen
 - ruokien täydentäminen
 - astioiden riittävyys
 - linjaston ylläpitosiivous
- Linjaston ”purku” ruokailun jälkeen
 - ruokien siirtäminen linjastosta keittiöön jatkokäsittelyä varten
 - linjaston peseminen
- Pöytien pyyhkiminen
- Kahvilan pystytys, hoitaminen ja purku
- Myymälätuotteiden myynti ja pakkaaminen kahvilassa (erillinen moniste)
- Kukkien vieminen kylmiöön
- Kahvilan pöytien, linjaston ja myyntipöydän pyyhkiminen
- Yleisilme siistiksi à lattialta näkyvät roiskeet ja mahdolliset kahviläntit pois, murut pois

Tässä tiimissä pyritään panostamaan kattaukseen ja asiakaspalveluun sekä antamaan asiakkaille uusia elämyksiä ja silmän iloa. Hyödynnetään vuodenaikoja, juhlapäiviä ja erilaisia teemoja. Yllätetään asiakkaat esim. taittelemalla servetit kauniisti valmiiksi pöytiin, koristelemalla ruokasali ym.

Tiimi 3. (vastuuhenkilönä opettajat)

Kokit

- Lounaan pääruoan ja lämpimien lisäkkeiden valmistus sekä niihin liittyvät erikoisruokavaliot
- Valmiiden lounasruokien vienti linjastoon
- Ruokanäytteen otto päivittäin linjastossa esilläolevasta pääruoasta -näyte(n.2dl) otetaan Bioska- näytteenottopussiin, säilytetään pakastimessa 3 viikon ajan, jonka jälkeen pussi viedään biojätteisiin
- Lämpötilojen mittaus ja kirjaus päivittäin linjastossa esilläolevista pääruoista
- Tähderuokien pakkaus myyntiin tai kylmiöön seuraavan päivän jatkokäyttöä varten
- Seuraavan päivän lounasruoan esivalmistelutyöt
-

SIIVOUSTYÖT PÄIVITTÄIN TAI TARVITTAESSA

- Suurkeittiölieden ja – uunien puhdistus
- Käytettyjen koneiden puhdistus
- Jää-viileäkaapin ja nurkkakylmiön järjestely sekä puhdistus
- ”Suurkeittiöpuolen” kaappien ja laatikoiden pyyhintä ja tavaroiden järjestely
- Lattian ja lattiakaivojen pesu koko keittiöstä

Tiimi 4. vastuhenkilönä opettaja/ ja kun paikalla kouluohjaaja
Jälkiruoka ja leivonta

Vastuu

- jälkiruokien valmistuksesta, näytteiden otto jälkiruoista kerran viikossa
- suolaisten leivonnaisten(sämpylät, leivät) valmistus lounaalle, kahvileivät iltapäivä kahvilaan, myös leivonnaiset myymälään
- dieetit; jälkiruoka ja leivonta
- tuotteiden pakkaus myymälään

Lopputyöt:

- pikkukeittiön tiski
- puhtaanapito pöydät, liedet ja leivontapiste
- käsienpesualtaiden puhdistus
- paperien täydentäminen
- kylmiöiden lämpötilojen mittaus

Lisäksi pikkukeittiön kaapien ja kattilahyllyjen puhdistaminen

Liite 2. Saatekirje

Hei!

Olen Maritta Jokinen ja opiskelen Jyväskylän ammattikorkeakoulussa Matkailu-, ravitsemus- ja talousalan palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelmassa. Teen opinnäytetyöni aiheesta Erilaisten oppijoiden opastamisesta keittiön hygieenisiin käytänteisiin.

Liitetiedostona on kyselylomake, johon toivon sinun vastaavan.

PALAUTATHAN KYSELYN 19.5.2008 mennessä!

Sähköpostitse [maritta.jokinen@jklkoti.fi/](mailto:maritta.jokinen@jklkoti.fi)

maritta.jokinen.mpa@jamk.fi

Vaikka vastaukset lähetetään sähköpostitse, ei nimesi tule missään vaiheessa esille. Kaikkia tietoja käsitellään luottamuksellisesti.

Kiitos vastauksista!

Liite 3. Kysely työssäoppimispaikoille

1. Minkälaisessa keittiössä työskentelet?

2. Nimeä 4-6 keittiötyön hygieenistä käytäntöä/ toimintatapaa/asiaa, jotka mielestäsi jokaisen keittiössä työskentelijän on omaksuttava ja joiden mukaan hänen on toimittava.

3. Miten perehdytätte uudet työntekijät keittiön hygieenisiin käytänteisiin?

4. Mitä erityistä tukea/ ohjausta olette joutuneet antamaan työssäoppijoille (esim. erilaiset kulttuuritaustat, erityistä tukea tarvitsevat) keittiön hygieenisiin käytänteisiin?

5. Minkälaisiin asioihin toivoisitte oppilaitosten kiinnittävän huomiota?

Parannusehdotuksia oppilaitosten toimintaan hygieenisissä asioissa?

Liite 4. Kysely kouluohjaajille

1. Mitä käsite erilainen oppija mielestäsi tarkoittaa?
2. Millaisia erilaisia oppijoita ohjaat työssäsi?
3. Mitkä hygieenisen työskentelyn asiat ovat sellaisia, joita erilaisten oppijoiden on vaikeaa hahmottaa tai muistaa? Onko jollekin oppijaryhmälle jokin tietty osa-alue erityisen vaikeaa?
4. Minkälaista tukea tai erityistä ohjausta erilaiset oppijat tarvitsevat hygieeniseen keittiötyöskentelyyn?
5. Millaisia ongelmakohtia olet huomannut ohjatessasi erilaisia oppijoita?
6. Minkälaisia ohjeita olisi hyvä olla hygieenisen keittiötyöskentelyn toteuttamiseen?

PALAUTATHAN KYSELYN 19.5.2008

MENNESSÄ!

**JOKO PAPERIVERSIONA MONISTUSHUONEESSA OLEVAAN
LOKEROONI TAI SÄHKÖPOSTILLA**

maritta.jokinen@jklkoti.fi

maritta.jokinen.mpa@jamk.fi

Kiitos vaivannäöstäsi!

Liite 5. Kysely opettajille

1. Mitä ryhmää/ ryhmiä opetat?
2. Mitä käsite erilainen oppija mielestäsi tarkoittaa?
3. Millaisia erilaisia oppijoita ryhmässäsi on?
4. Nimeä 4-6 keittiötyön hygieenistä käytäntöä/ toimintatapaa/asiaa, jotka mielestäsi jokaisen oppijan on omaksuttava.
5. Mitkä hygieenisen työskentelyn asiat ovat sellaisia, joita erilaisten oppijoiden on vaikea hahmottaa tai muistaa? Onko jollekin oppilasryhmälle jokin tietty osa-alue erityisen vaikea?
6. Minkälaista tukea tai erityistä ohjausta erilaiset oppijat tarvitsevat hygieeniseen keittiötyöskentelyyn?
7. Minkälaisia menetelmillä tai toimintatavoilla koet erilaisten oppijoiden parhaiten omaksuvan hygieeniset käytänteet?
8. Minkälaiset kirjalliset hygieenisen työskentelyn ohjeet parhaiten tulevat ymmärretyksi?
9. Minkälaisiin asioihin keittiöhenkilökunnan tulisi kiinnittää huomiota ohjatessaan erilaisia oppijoita?

Liite 6. Kysely opiskelijoille

1. Nimi:

2: Opiskeletko: Talouskoulu _____

Tutkinnossa, Catering-alan perustutkinto _____

Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen perustutkinto _____

3. Mitä käsite keittiöhygienia mielestäsi tarkoittaa?

4. Nimeä 4-6 asiaa, joita pidät tärkeänä hygieenisessä keittiötyöskentelyssä?

5. Mitä keittiöhygieniaan liittyviä asioita haluaisit vielä enemmän oppia esim.

Käsihygienia _____

Työvaatetus _____

Työtapahygienia _____

Astiahygienia _____

Keittiötilojen puhtaanapito _____

Puhtausnäytteiden otto _____

Tuhoeläimet ja niiden torjunta _____

Lämpötilojen seuraaminen _____

Puhtauden aistinvarainen seuranta _____

Puhtauden mikrobiologinen seuranta _____

Jotkin muut asiat, mitkä? _____

6. Oletko ollut työssäoppimisjaksolla(TOP)?

KYLLÄ _____

EI _____

Mikäli vastasit kyllä, niin vastaisitko myös kysymyksiin 7 ja 8.

7. Työssäoppimispaikka/paikat olivat _____

8. Miten sinua perehdytettiin työssäoppimispaikalla keittiötyön hygieenisiin toimintatapoihin?

Liite 7. Oppijoiden osattava keittiötyöskentelyssä

Opettajilta saatu vastauksia.

- Oikea lämpötila tuotteille (kylmä kylmänä, lämmin lämpimänä) 2
- Käsihygienia 5
- Käsineiden oikeanlainen käyttäminen
- Työvaihepuhtaanapito 2
- Lävistysten ja sormusten käyttökielto 3
- Henkilökohtainen hygienia 2
- Työvaatetus
- Elintarvikkeiden käsittely oikein ja hygieenisesti sekä säilytys 3
- Astiahuolto 2
- Hygieeninen työvaatetus
- Siisti asiakaspalveluun/ keittiöympäristöön sopiva ulkoasu
- Työskentelyhygienia (roskat roskeen, työpisteen siisteys)
- Myssy ja siisti työasu
- Kontaminaation vaara
- Ihon, nenän, hiuksien koskettelu
- Oman työpisteen puhdistaminen ja puhtaanapito
- Lävistysten ja sormusten käyttökielto

Liite 8. Työssäoppimispaikat, näin työskennellään hygieenisesti

- Käsien pesu/ käsihygienia 12
- Ristikontaminaation ehkäisy 3
- Multaisten elintarvikkeiden käsittely niille varatulla paikalla
- Puhtaat työvälineet 2
- Korut pois 3
- Puhdas työasu 6
- Omavalvonta/ omavalvontasuunnitelmaan perehtyminen 5
- Kertakäyttöhanskojen käyttö 3 (nimenomaan oikeanlainen käyttö)
- Raaka-aineiden käsittelytavat 2
- Pöytäpintojen puhtaanapito 2
- Yleinen siisteys ja järjestys 4
- Leikkuulaudat ym.työvälineiden vaihdot 2
- Salaattileikkurin puhdistus
- Desinfiointi menetelmät/ohjelmat (puhdistus-/siivoussuunnitelma)
- Henkilökohtainen hygienia 4
- Päähineen käyttö 2
- Suojavaatetus 2
- Kylmäketjun pysyvyys oikeana
- Lämpötilojen pysyvyys oikeina 3
- Hiukset myssyn alle 2
- Lajittelu
- Säästeliäs veden ja pesuaineiden käyttö 2
- Työpisteen puhtaus
- Ei lävistyksiä 2
- Meikit pois
- Työskentelyssä noudatettava omavalvontasuunnitelman mukaista puhtaanapitojärjestelmää (pesuaineet, välineet, aikataulut)
- Ruokien maistelu vain puhtaalla lusikalla ja lautaselta, ei suoraan kattilasta!

- Ei rakennekynsiä
- Kännykät pukuhuoneessa, ei keittiöllä
- Terve iho
- Salmonellatodistus ulkomaan matkan jälkeen
- Siivoa aina omat jälkesi, jos ei mahdollista, niin sovi asiasta jonkun kanssa, joka ehtii siivota jäljet
- Noudata omavalvontasuunnitelmaa
- Elintarvikehygieniaa sen osaamista
- Omavalvonta

Liite 9. Oppijat ja keittiöhygienia

- Puhtautta ja hyvää järjestystä
- Puhtaita ja siistiä työvaatteita
- Hanskat, tarvittaessa 2/11
- Puhtaita työvälineitä 3/11
- Kontaminaation välttämistä
- Huolellisempaa hygieniää kuin yleensä, koska vastuu on suurempi
- Hygieniää keittiössä
- Keittiön siisteys esim. työpöydät puhtaat 2/11
- Henkilökohtaista hygieniää
- Käsien pesua 3/11
- Oikeita säilytyslämpötiloja
- Kunnan siivousta työpäivän päätteeksi
- Lämpötilojen tarkkailua 3/11
- Työpisteen siisteyttä
- Myssy
- Ruoan hygieenisyyden varmistamista
- Huolehditaan, että bakteerit eivät pääse leviämään ruokiin
- Huolehditaan elintarvikkeiden tuoreudesta ja puhtaudesta
- Siisti olemus työntekijällä
- Oma terveydentila, ei kipeänä keittiöön
- Jätehuolto
- Raaka-aineiden käsittely erillään
- Elintarvikkeiden oikeanlainen säilytys
- Likainen ja puhdas erikseen
- Saastuminen
- Kypsennysaika
- Hiukset piiloon ja lävistykset pois

Liite 10 . Työssäoppimispaikkojen määrät

Vastanneita paikkoja oli 15 kpl.

Koulut/Oppilaitokset **8 henkilöä**

Henkilöstöravintolat **2 henkilöä**

Kunnalliset ruokahuollot **1 henkilö**

Valmistus/ Keskuskeittiöt **1 henkilö**

Päiväkodit **1 henkilö**

Hallinnot **1 henkilö**

Sairaskodit/ Sairaalat **1 henkilö**

Yksi henkilö edusti sekä koulu- että henkilöstöravintolaa

Liite 11. Parannusehdotuksia oppilaitoksille

- desinfektioaineen käyttö yleisemmäksi 2
- opiskelijan ”yleissiisteys” työasu ja päähine, kengät ja korut 3
- pesuaine edustajan pitämä hygienian koulutus myös opiskelijoille> desinfioidun käsihuuhteen käyttämisestä
- hygienian merkitys ja sen tärkeys, nuorille ei itsestään selvää, välillä välinpitämättömiä asian suhteen 2
- tiskaus ja roskien vienti on opiskelijoiden mielestä hanttihommia, joka ei heille kuulu- Siivous ja puhtaanapito tulisi oppilaitosten huomioida paremmin
- tiukempi kuri. Kun ollaan keittiövuorossa, niin tilojen siivous ja puhtaanapito kuuluvat tähän jaksoon päivittäin.
- palkatut siivoajat pois jälkitöistä
- työasujen ja henkilökohtaisen siisteyden huomioiminen opintojakson aikana 2
- se mikä luetaan pitää osata viedä käytäntöön.
- puhtaanapitoa tulisi korostaa, siivoustapoja käytännössä, samoin käsihygieniää
- selvät toimintaohjeet
- tarpeeksi isot roska-astiat
- siivouskomeroon selkeyttä
- siivoustiheys
- perusasiat tulisi hallita ennen työharjoitteluun tuloa; käsienpesu, työpisteen siivoaminen, lopputyöt, työasu ja muutenkin oma-avontaa kannattaa opastaa ennen työpaikkaan tuloa
- työskentelyjälkien siistiminen asianmukaisesti
- käsihygienian 2
- luotetaan liikaa käsihuuhteeseen ja kertakäyttökäsineiden käyttöön’
- kännyköiden käyttö keittiöillä
- kylmiöiden hyllyt olisivat helposti puhdistettavissa”
- ei puisia työvälineitä/ työtasoja
- enemmän työvaatteita opiskelijoille
- oppilaitos huolehtii, että jokaisella opiskelijalla on hyvät ja riittävät tiedot hygieniosaamisesta ja opiskelijat osaavat viedä tietoja käytäntöön

Liite 12. Erilaisen oppijan tuki

- Konkreettista kädestä pitäen ohjausta ja jatkuvaa muistuttamista
- Ohjausta yksittäisissä työtehtävissä esim.pilkkoa jokin työtehtävä pienempiin osiin
- Kokonaisuuden hahmottamiseen apua
- Erilaisten aistikanavien kautta havainnollistaminen(kuvat, puhe, kirjoitus)
- Asioiden toistaminen
- Ohjaajan tuki auttaa myös käytännön työskentelyssä paljon
- Hyvä malli

Liite 13. Cd: llä olevat valokuvat

- epäjärjestyksessä oleva pakastin
- epäjärjestyksessä oleva jääkaappi
- järjestyksessä oleva pakastin
- järjestyksessä oleva jääkaappi
- epäjärjestyksessä oleva kattilahylly
- epäjärjestyksessä oleva maustehyllä
- järjestyksessä oleva kattilahylly
- järjestyksessä oleva maustehyllä
- sekainen siivouskomero
- järjestyksessä oleva siivouskomero
- epäsiisti lattiaharja ja rikkalapio
- siisti lattiakaivo
- vääränlaista työvaihepuhtaanapitoa
- likainen pöytäpinta
- siisti pöytäpinta
- puhdas palautuslinjasto
- huonosti pesty astia
- huonosti toimiva jätteiden lajittelu