



**OPETUSSUUNNITELMAA
SELKOKIELELLÄ**
Keskuspuiston ammattiopisto
Catering-alan perustutkinto,
suurtaloukokki

Riitta Harju
Kehittämishankeraportti
Lokakuu 2007



JYVÄSKYLÄN
AMMATTIKORKEAKOULU
Ammatillinen opettajakorkeakoulu

Tekijä(t) Harju, Riitta	Julkaisun laji Kehittämishankeraportti	
	Sivumäärä 16	Julkaisun kieli Suomi
	Luottamuksellisuus <input type="checkbox"/> Salainen _____ saakka	
Työn nimi Opetussuunnitelmaa selkokielellä, Cateringalan perustutkinto, suurtaloukokki		
Koulutusohjelma Ammatillinen opettajakorkeakoulu, ammatillinen erityisopettajakoulutus		
Työn ohjaaja(t) Torvinen, Hannele		
Toimeksiantaja(t)		
Tiivistelmä <p>Ammatillisen erityisopettajakoulutuksen kehittämishankkeena laadin Keskuspuiston ammattiopiston catering-alalle koulukohtaisen opetussuunnitelman selkokielellä. Tavoitteena on ollut tuottaa materiaali erityistä tukea tarvitsevan opiskelijan käyttöön, jotta hänelle selkiytyisi opiskeltavat asiat ja taitovaatimukset joita hänelle koulutuksessa asetetaan. Opetussuunnitelman sisäistäminen auttaa opiskelijaa hahmottamaan kolmivuotisen ammatillisen perustutkinto koulutuksen kokonaisuuden. Selkokielen opetussuunnitelman toivon helpottavan opiskelijan itsearviointia sekä ammatti-identiteetin muodostumista, koska tavoitteet ovat selvillä. Nämä asiat ovat tärkeitä myös ammattiosaamisen näyttöjen onnistumisen kannalta.</p> <p>Selkokielen materiaalin olen muokannut koulukohtaisesta opetussuunnitelmasta käytännön kokemuksiani hyväksi käyttäen. Selkokielisyyden periaatteita opettelin Selko-oppaasta. Valmiin materiaalin muokkaaminen selkeämmälle kielelle on haastavaa ja siihen täytyy paneutua huolellisesti, tarkistaa tuotosta yhä uudelleen ja miettiä asioita monelta kantilta, apua ja kommentteja on hyvä ottaa kohderyhmältä ja kollegoilta. Kohderyhmä, jolle materiaalia laaditaan, on hyvä tuntee. Arvokasta tietoa selkokielen opetussuunnitelman tarpeellisuudesta sain haastattelemalla alan opiskelijoita.</p> <p>Selkokielen perusteiden opetteleminen on tärkeää kaikille erityistä tukea tarvitsevien opiskelijoiden kanssa toimiville. Itse toivon kehittyväni asiassa työkokemuksen ja harjoitusten myötä.</p> <p>Selkokielen opetussuunnitelma on kehittämishankkeen raportissani liitteenä.</p>		
Avainsanat (asiasanat) Selkokieli, opetussuunnitelma		
Muut tiedot Liite 1, 29 sivua: Selkokielen opetussuunnitelma, Keskuspuiston ammattiopisto, Catering-alan perustutkinto, suurtaloukokki		

Author(s) Riitta Harju	Type of Publication Development project report	
	Pages 16	Language Finnish
	Confidential Until <input type="checkbox"/>	
Title Curriculum in simplified language, basic examination of catering field, cook		
Degree Programme Teacher Education College, Special Needs Teacher Education		
Tutor(s) Torvinen, Hannele		
Assigned by		
Abstract <p>As the developmental project of vocational special needs teacher education I made curriculum in simplified language for Keskuspuisto Vocational Institutes catering department. The aim of this project was, to make material for special needs students use, so that they would understand what they are studying and what kind of skills they need to go through the three years education. If students understand the curriculum well enough, it would be easier for them to do self-assessment and conceive them as a professional. These things are important also when the student is doing his skills test.</p> <p>Curriculum in simplified language I edited from caterings curriculum with using my practical experience. About simplified language I learned for example from the guidebook, Selko-opas. It is very challenging to make simplified material, but it helps if you know target group very well.</p> <p>About need of this kind of material I got from students by asking them.</p> <p>It is very important to learn to prepare simplified language material for them, who work with special need education students. I hope I would improve my skills to make simplified material in the course of time.</p> <p>Simplified language curriculum is an appendix in the report of the development project.</p>		
Keywords Simplified language, curriculum		
Miscellaneous Appendix, 29 pages: Curriculum in simplified language, Keskuspuisto Vocational Institute, basic examination of catering line, cook		

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO	2
2. SELKOKIELEN PERIAATTEITA OPPIMATERIAALIN TUOTTAMISESSA	3
2.1 Mitä selkokielellä tarkoitetaan	3
2.2 Selkokielen käyttäjäryhmät	4
2.3 Selkokielen tekstin periaatteita	5
3 KEHITTÄMISHANKKEEN TAUSTAA	7
3.1 Keskuspuiston ammattiopiston catering-alan opiskelijat	7
3.2 Selkokielen opetussuunnitelman merkitys catering-alan opiskelijalle	7
4 OPETUSSUUNNITELMAN TOTEUTTAMINEN SELKOKIELELLÄ	9
4.1 Suunnittelu ja lähtökohta	9
4.2 Toteutus	9
4.3 Arviointi ja hyödynnettävyys	13
5 POHDINTA	14
LÄHTEET	16
LIITE	17
Liite 1. Catering-alan perustutkinto, suurtalouskokin koulutusohjelma; selkokielen opetussuunnitelma, Keskuspuiston ammattiopisto	

1 JOHDANTO

Opiskelijoiden tarve selkokieliseen materiaaliin on kasvanut viime vuosina. Opiskelijoiden vaikeudet lukemisen ja ymmärtämisen alueella ovat yhä haastavampia, jolloin selkokielistä materiaalia todella tarvitaan, myös muissa kuin kehitysvammaisten ryhmissä. Keskuspuiston ammattiopistossa catering-alan koulukohtainen opetussuunnitelma on ollut vaikeaselkoinen ja pitkä, jolloin opiskelijat eivät ole siihen jaksaneet juurikaan perehtyä. Tärkeää oli saada myös kirjattua ylös asiat, joita opetetaan erivuosina, koska samat opintokokonaisuudet jatkuvat kaksi vuotta peräkkäin. Tämä helpottaa myös henkilökunnan sijaisten toimintaa.

Ammatillisen erityisopettajakoulutuksen kehittämishankkeen tavoitteenani oli kehittää catering-alan koulutusta muokkaamalla suurtalouskokin koulutusohjelman opetussuunnitelmaa selkeämmälle kielelle selkokielen periaatteita soveltaen. Aloitin työstämisen syksyllä 2006, jolloin sain tehtäväkseni muokata silloista koulukohtaista opetussuunnitelmaa ammattiosaamisen näyttöjä varten. Koulukohtaisessa opetussuunnitelmassa oli paljon toistoja ja vaikeita käsitteitä sekä paljon tekstiä, jonka lukemisen koin ajoittain itsekkin vaikeaksi, sen vuoksi muokkasin opetussuunnitelmaa vielä yksinkertaisempaan muotoon, jotta opiskelijoilla olisi helpompi sitä lukea ja ymmärtää.

Selkokielisen opetussuunnitelman laadinnan lähtökohtana pidin lyhyitä lauseita, jotka kertovat pääasian, eli mitä täytyy oppia. Opiskeluiden aikana käsitteet ja asiat täydentyvät, saaden linkkejä käytännön töihin. Koin ymmärrettävyyden kannalta hyväksi sen, että asiat on jaksotettu vuosittain kuten myös sen, että kukin opintojakso on omalla sivulla. Selkokieliseen opetussuunnitelmaan olen kirjannut ainoastaan catering-alan ammatinopettajien aineet, yhteisten aineiden opintokokonaisuuksia en ole kirjannut.

Selkokielelle muokkaamisessa olen käyttänyt hyödyksi catering-alan opettajien kanssa käytyjä keskusteluja ja käytännön kokemustani. Itse

sisältöön en ole voinut vaikuttaa, joten selkokielineen versio on sellainen kuin se tässä oppilaitoksessa toteutuu.

Opetussuunnitelma on lähinnä opettajan työväline, mutta mielestäni on hyvä, että opiskelija tietää mitä opiskellaan ja mitä asioita häneltä vaaditaan. Opiskelijat voivat halutessaan seurata opintojen muodostumista myös tulevien vuosien osalta. Tämä on hyvä tiedonsaanti kanava myös heille, jotka ovat tulleet toisesta oppilaitoksesta kesken opintojen, he voivat ottaa selville mitä on jo opiskeltu.

Opetussuunnitelmaa käydään läpi opintojen aloitusvaiheessa orientaatiojaksossa. Koko kolmen vuoden opetussuunnitelmaa on mahdoton muistaa ensimmäisten viikkojen perusteella, joten siihen on hyvä palata aina uuden oppiaineen alussa ja lukuvuoden alussa. Laatimaani selkokielistä opetussuunnitelmaa voi opiskelija käyttää muistin tukena ja siihen voi esimerkiksi merkitä asiat, joita on opiskeltu lisäyksineen ja omine selvennyksineen.

2 SELKOKIELEN PERIAATTEITA OPPIMATERIAALIN TUOTTAMISESSA

Oppimisessa tärkeää on ymmärtää ja sisäistää asiat. Oppimistaito on tehokas oppimisen perusta. Kielelliset vaikeudet hankaloittavat oppimistaitojen saavuttamista ja uusissa tilanteissa toimimista. Kielihäiriöisellä opiskelijalla näiden taitojen hallinta ja kyky itsenäiseen työskentelyyn ja itseohjautuvaan opiskeluun on heikko. (Aro, Siiskonen, Ahonen, 2007, 100.)

2.1 Mitä selkokielellä tarkoitetaan

Selkokielen määritelmä selko-oppaan mukaan vuodelta 2001 on

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

Selkokieli on tarkoitettu lukijalle, jolla on huomattavia vaikeuksia lukemisessa ja ymmärtämisessä (Aro ym. 2007, 90). Opiskelijalla voi esimerkiksi olla todettu lukivaikeus tai hänellä on dysfasia diagnoosi.

Selkokielen tarve huomattiin Suomessa 1970-luvulla. Selkokirjoitus-sana otettiin käyttöön 1979. Ensimmäinen selkokirja ilmestyi vuonna 1980 luvun alussa. Selkolehti Leija on perustettu vuonna 1987, uutislehti Selkouutiset on perustettu vuonna 1989, sen ruotsinkielinen versio on LL-Bladet (Aro ym., 2007, 88).

Selkokielen tiedotuksen, tiedonvälityksen ja kulttuurin edustajana Suomessa toimii Selkokeskus. Selkokeskus on osa kehitysvammaliiton toimintaa, mutta se palvelee kaikkia asiasta kiinnostuneita. Selkokeskus julkaisee edellä mainittuja uutislehtiä ja toimittaa kattavaa alan internetsivustoa. Selkokeskus tuottaa selkokieleen liittyviä palveluja ja toimii yhteistyö- ja tiedotuskanavana. (Aro ym., 2007, 89.)

2.2 Selkokielen käyttäjäryhmät

Selkokielen tarpeen syitä ovat usein lapsuus- ja sikiöajan kehityshäiriöt, perimän vaikutus, sairauden tai ikääntymisen aiheuttavat syyt, ympäristön vaikutus (esimerkiksi kielivähemmistöön kuuluminen) tai näiden syiden yhteisvaikutus (Virtanen 2002, 13.)

Tarve selkokieliseen materiaaliin voi olla henkilöillä

1. jotka kuuluvat eri vammaisryhmiin (mm. kehitysvammaiset, autistiset, afaatikot, dysfaatikot ja syntymäkuurot)
2. joilla on lukemis- ja kirjoittamisvaikeus (dysleksia), erilaiset oppijat
3. vanhukset, erityisesti dementiaa sairastavat ja hyvin iäkkäät
4. joille suomen kieli ei ole äidinkieli (Virtanen 2002, 14.)

Kielihäiriöisellä opiskelijalla on puutteita itsenäisen työskentelyn ja oppimisen edellyttämässä taidoissa. Hänelle vuorovaikutus- ja oppimistaitojen omaksuminen ja opitun soveltaminen on vaikeaa. Kielihäiriöinen opiskelija

tarvitsee enemmän pitkäjänteistä, yksilöllistä harjoittamista. Hänellä on vaikea oppia myös käytännön työtehtäviä. Näyttäminen ja mallintaminen opintojen alkuvaiheessa on erittäin tärkeää. Kielihäiriöisellä opiskelijalla on erittäin vaikea jäsentää ja soveltaa tietoa, hän tarvitsee runsaasti ohjausta. Hänellä on vaikeuksia myös tarkkaavaisuuden ylläpitämisessä, opiskelija toimii hitaasti ja hänellä voi olla motoriikassa ongelmia. Ilman toistoa ei opi, ja pitkiä jaksoa ei jaksa ylläpitää mielenkiintoa. Kielihäiriöisellä opiskelijalla on vaikeuksia ymmärtää puhetta, ymmärtää lukemaansa, ilmaista itseään suullisesti tai kirjallisesti, hänen on myös vaikea suunnitella, toteuttaa ja arvioida työskentelyä (Aro, ym. 2007, 103-105).

Kielihäiriöiselle opiskelijalle uudet sanat, käsitteet ja asioiden väliset suhteet tulee selittää konkreettisesti ja selkeästi, jotta hän ne oppisi. Ammattiin opiskeleva juuri peruskoulunsa päättänyt nuori on monen uuden asian edessä, tulee paljon ammattisanastoa ja uuden oppimista. Koska oppiminen tapahtuu hitaasti, tarvitaan selkeää ja helppolukuista oppimateriaalia, jotta opiskelija ei kuormittuisi liikaa. Tässä auttaisi esimerkiksi työvaiheista tai työskentelysuunnitelmasta tehdyt lyhyet muistiinpanot tai kuvat. Opetussuunnitelmaa voi käyttää muistin tukena jäseneltäessä opiskelijan kanssa asioita joita hän on opiskellut ja oppinut.

Opiskelijoiden kanssa on hyvä keskustella opiskeluun liittyvistä asioista ja siitä miksi asiat tehdään tietyllä tavalla. Liika ohjaus lannistaa opiskelijan itseohjautuvuuden, jolloin oppimistulokset huononevat. Tieto opetuksen tavoitteista ja merkityksestä auttaa opiskelijaa tiedostamaan oppimistapansa sekä kehittämään siten omia kykyjään. (Aro ym. 2007, 118.)

Työelämässä täytyy kantaa vastuunsa omasta työstään, osattava suunnitella, toteuttaa ja arvioida toimintaansa itsenäisesti (Laine, Ruishalme, Salervo, Sivén, Välimäki 2005, 57). Tähän ammatillisella koulutuksella pyritään, toisille se on vaikeampaa, joten heille täytyy tavoitteeseen pääsemiseksi laatia erilaisia tukitoimia. On parempi osata vähän itsenäisesti kuin paljon ohjattuna.

2.3 Selkokielen tekstin periaatteita

Selkokielistä materiaalia laatiessa tulee ensisijaisesti muistaa kohderyhmä jolle materiaalia laatii. Selkokielistä aineistoa laatiessa tietoa kerätään eri materiaaleista, aihe sisäistetään ja kerrotaan sen jälkeen omin sanoin (Virtanen 2002, 24). Näin tekstistä saadaan helppolukuista ja loogisesti etenevää, joku on ikään kuin pureskellut asian valmiiksi. Selkokielisellä materiaalilla on tarkoitus helpottaa lukijaa ymmärtämään lukemaansa.

Luetun ymmärtämiseen vaikuttavia asioita ovat mm.

- sanasto, sanojen pituus, yleisyys ja vaikeusaste
- lauserakenne, lauseen pituus, määreiden runsaus, sivulauseiden määrä ja vaikeat rakenteet
- tekstirakenne, asiasisällön sidostuneisuus, tekstin kielellisten elementtien suhteet
- typografinen luettavuus, kirjasintyyppi, otsikointi, kappalejako, taitto ja kuvitus. (Virtanen 2002, 25.)

Selko-oppaassa on mainittu Neljä askelta selkokieleen.

1. Tekstin tavoite: mitä ja miksi sisältäen aiheen, tavoitteet, sanoman tärkeyden ja opittavan asian.

2. Selkeä jäsentely: sisällön jäsentely, aiheen rajaaminen, näkökulma, mitä tietoa on ennestään, ytimekkyys, looginen rakenne.

3. Testin kirjoittaminen: puhekielisiä, lyhyitä sanoja, ei vierasperäisiä - eikä murre sanoja, ei lyhenteitä, ei vaikeita sijamuotoja, lyhyitä lauseita, yksi tärkeä asia yhdessä lauseessa, suora sanajärjestys, johdonmukaisuus, lauseet ja asiat sidottuna toisiinsa, kiinnitettynä aikaan ja paikkaan konkreettisesti, käytetään myönteistä kieltä, vältetään viittauksia, käytetään aikuisten kieltä.

4. Tekstin tarkistaminen (Virtanen 2002, 26-30.)

Eurooppalaisessa oppaassa selkokielen informaation tuottamiseksi askeleita on mainittu kuusi, edellisten lisäksi painotetaan luonnostelun merkitystä ennen

kirjoittamista sekä tekstin tarkistuttamista asianomaisilla, minkä jälkeen on korjaus- ja parantamistoimenpiteet sekä uudelleen tarkistaminen, ennen kuin teksti on valmis (Tee se helpoksi, 2007). Näiden ohjeiden pohjalta ja ajatuksia noudattaen pyrin kehittämishankkeeni laatimaan.

3 KEHITTÄMISHANKKEEN TAUSTAA

3.1 Keskuspuiston ammattiopiston catering-alan opiskelijat

Catering alan opiskelijat joita ajatellen kehittämishankkeeni laadin ovat iältään 16-40 -vuotiaita, suurin osa heistä on juuri peruskoulunsa päättäneitä nuoria. Heillä kaikilla on erityisen tuen tarve opiskelussa. Opiskelijoiden erityisopetuksen tarve on tällä hetkellä (kevät 2007) hahmottamisen, tarkkaavaisuuden ja keskittymisen vaikeuksia 2, kielelliset vaikeudet 5, lievä kehityksen viivästyminen 9, psyykkiset pitkäaikaissairaudet 2 ja fyysiset pitkäaikaissairaudet 1 (Keskuspuiston ammattiopisto opintorekisteri, 2007).

Opiskelijoilla on suuri tarve selkeään oppimateriaaliin. Välttämättä kaikki eivät tarvitse selkokielistä materiaalia, mutta tämänhetkiset oppikirjat ovat suurelta osin hyvin vaikeaselkoisia ja ennen kaikkea liian laajoja opiskelijoille. Heidän taitonsa eivät riitä poimimaan tekstistä tärkeitä asioita, jo pelkkä pitkä tekstin näkeminen saa osan luovuttamaan. Aina ei tule tarkistaneeksi onko asia tullut ymmärretyksi oikealla tavalla, usein opiskelija on varsin hyvä piilottelemaan ja kieltämään omia heikkouksiaan. Jotta opintoihin pääsisi heti sisälle, tulisi materiaalin olla alusta alkaen selkeää. Opinnoissa painotetaan nykyisin itsearvioinnin merkitystä, mutta kielihäiriöiselle opiskelijalle itsearviointi on erityisen vaikeaa, varsinkaan jos hän ei ole ymmärtänyt mitä opiskellaan ja miksi. Tätä helpottamaan olen kehittämishankkeeni laatinut.

3.2 Selkokielisen opetussuunnitelman merkitys catering-alan opiskelijalle

Ammatillisen kasvun ja ammatti-identiteetin rakentumisessa on tärkeää aika ja hyvät kokemukset, perusta sille luodaan ammatillisessa koulutuksessa. Jotta hyvä ammatti-identiteetti muodostuisi, tarvitaan siihen motivaatiota omaa alaa kohtaan, riittäviä tietoja ja taitoja alasta, sekä omaa ammatillista arvostusta. (Laine ym. 2005, 22). Näitä asioita voi välittää opetussuunnitelmalla. Laadittuani selkokielen opetussuunnitelman testasin sen toimivuutta ja mielekkyyttä opiskelijoille. Kyselyssä tiedustelin opiskelijoilta selkokielisestä opetussuunnitelmasta kommentteja tai mahdollisia kehittämiskohteita. Aluksi kysyin yleisesti kuinka he ovat tutustuneet opetussuunnitelmaan ja opintokokonaisuuksien sisältöön. Sen jälkeen pyysin tutustumaan selkokieliseen opetussuunnitelmaan ja vertaamaan sitä yleiskieliseen versioon. Lopuksi kysyin, että kokevatko opiskelijat opetussuunnitelman itselleen hyödylliseksi.

Vastausten perusteella monikaan opiskelijoista ei ollut tutustunut opetussuunnitelmaan kunnolla, toiset muistivat, että sitä oli käyty yhdessä läpi perehdytysjaksolla, toisten mielestä sitä ei käyty läpi mitenkään, eivätkä kaikki tienneet sellaista olevan olemassakaan. Opintokokonaisuuksien sisällöstä ei opiskelijoilla ollut juurikaan tietoa, ainoastaan kolmannen vuosikurssin opiskelijoilla oli siitä mainintaa, mutta toisaalta heillä on siitä jo käytännön koemusta.

Ulkonäöllisesti selkokielen opetussuunnitelma sai positiivista palautetta selkeydestä ja ytimekkyydestä, eräässä vastauksessa mainittiin, että tämän jaksoi jopa lukea. Negatiivista palautetta selkokielen versio ei saanut. Joidenkin opiskelijoiden vastauksissa yleiskielisellä ja selkokielisellä versiolla ei ollut mitään eroa, molempia ymmärsi yhtä hyvin.

Opiskelijat pitivät tärkeänä tai melko tärkeänä tietää mitä opetussuunnitelmaan kuuluu ja mitä asioita opiskellaan. Vaikeita asioita ei tutkimisen aikana selkokielisestä opetussuunnitelmasta löytynyt, joten sen ulkoiseen olemukseen tai sisältöön ei tullut kommentteja.

Lopuksi kysyin selkokielen opetussuunnitelman tarvetta opiskelijoilta, heidän mielestä siitä voi olla jonkin verran hyötyä erityisesti ymmärtämisen kannalta.

Kyselyn vastausten perusteella voin olla hyvin tyytyväinen hankkeeseeni. Opiskelijoiden kannanotoissa ilmeni tarve selkokieliselle versiolle. Joitakin opiskelijoita kiinnostivat paljon opintojaksojen sisällöt, jotka vasta tässä selkeässä versiossa tulivat esille. Tämä auttaa opiskelijoita arvioimaan itseään kun tiedetään mitä pitää osata, sekä suhtautumaan kriittisesti opetukseen ja itseohjautumaan ammatillisessa kasvussa.

4 OPETUSSUUNNITELMAN TOTEUTTAMINEN SELKOKIELELLÄ

4.1 Suunnittelu ja lähtökohta

Hankkeen lähtökohtana pidin catering-alan opiskelijoiden vähäistä tutustumista alan opetussuunnitelmaan. Monet pitivät sitä tyhjänpäiväisenä ja vaikeaselkoisena. Opetussuunnitelman tuntemista voi kuitenkin pitää opiskeluihin motivoimisen keinona, mutta kaikkia opiskelijoita ei pitkien ja vaikeaselkoisten tekstien lukeminen kiinnosta tai he eivät jaksakaan keskittyä pitkiin tehtäviin. Toisena lähtökohtana pidin myös sitä, että sijaisen tai uuden henkilökunnan tullessa taloon, ei missään ole kirjallisessa muodossa mitään kunakin vuonna opetetaan. Näin ollen voi tulla päällekkäisyyksiä, joita voi tuki selittää kertauksena, mutta seurauksena on, että osa jää kokonaan opettamatta ajanpuutteen vuoksi. Uuden henkilökunnan on erittäin vaikea ymmärtää yleisesti sovittuja toimintatapoja, mikäli niitä ei ole kirjattu ylös mihinkään.

Suunnittelu lähti osaltaan myös siitä tarpeesta jonka itse koin, kun muokkasinkin opetussuunnitelmaa ammattiosaamisen näyttöjä varten. Samojen asioiden toistaminen yhä uudelleen puuduttaa lukijan helposti, jolloin mielenkiinto herpaantuu, eikä asioiden kokonaisuuksia lopulta hahmota.

Opetussuunnitelmassa tulisi olla selkeästi esillä tavoite, keskeinen sisältö, opetuksen järjestäminen ja arvioinnin periaatteet, jotta opiskelija voi ne liittää

omaan elämäänsä kuuluviksi. Nuoren opiskelijan kohdalla vastuullisuutta vielä kuitenkin opetetaan.

4.2 Toteutus

Elokuussa 2006 aloin muokata koulukohtaista opetussuunnitelmaa niin, että siinä näkyisi selvästi keskeinen sisältö ja tavoite. Näitä tarvitaan kun aletaan toteuttaa ammattiosaamisen näyttöjä ja sen arviointia. Ulkoisesti opetussuunnitelmasta tuli selkeämpi, mutta edelleen erittäin pitkä. Koska olin asiaa jo pitkään miettinyt, päätin laatia opetussuunnitelmasta mahdollisimman lyhyen version, jossa on esillä vain pääkohdat ja tärkeimmät asiat jotka tulee oppia. Jätin selkokielisestä opetussuunnitelmasta pois arvioinnin, koska se on mielestäni varsin selkeä myös yleiskielisessä versiossa.

Kehittämishanketta tehdessäni pyrin työskentelemään selko-oppaan Neljän askeleen, sekä Tee se helpoksi -oppaan mukaan. Aluksi mietin kohderyhmää jolle materiaalia valmistan ja luin oppiaine kerrallaan opetussuunnitelmaa ja mietin mitkä asiat siinä ovat tärkeimmät, myös oma kokemus alalta auttoi valitsemaan asian ydinkohdat.

Nämä tärkeimmät asiat kokosin luetteloksi, jota myöhemmin muokkasin selkeälle kielelle ja loogiseen järjestykseen.

Selkokiellisen opetussuunnitelman tein mahdollisimman lyhyitä yleisiä sanoja käyttäen. Rakenne opetussuunnitelmassa on melko luettelomainen, koska tavoitteena oli saada esille vain pääasia; mitä pitää oppia. Kirjasintyypiksi valitsin Comic Sans Ms ja fonttikoko 14. Olen käyttänyt työssäni havainnointikeinona lihavoitinta ja otsikoissa suuraakkosia. Kuvat auttaisivat erittäin hyvin hahmottamaan varsinkin laitteita, mutta taitoni eivät tällä hetkellä riitä niiden muokkaamiseen haluamallani tavalla, joten jätin ne pois. Tulevaisuudessa selkokielistä opetussuunnitelmaa voi kehittää esimerkiksi kuvin.

Esimerkkejä:

Vasemmalla puolella taulukossa on esimerkki yleiskielisestä opetussuunnitelmasta ja oikealla puolella on esimerkki laatumastani selkokielisestä opetussuunnitelmasta.

Catering-alan keittiötoiminnot, perehdytys	
Yleiskielellä	Selkeämmin:
<p>Opiskelija tutustuu oppilaitokseen ja opiskelijapalveluihin. Hän oppii liikkumaan talon eri tiloissa ja opettelee, miten hätätilanteessa toimitaan.</p> <p>Opiskelija perehtyy omaan opetussuunnitelmaan, hahmottaa kolmivuotista opiskelukokonaisuutta ja aloittelee henkilökohtaisen opiskelusuunnitelman laatimista. Hän saa tietoa oppilaitoksen opiskelija-arvioinnista.</p> <p>Opiskelija tutustuu opiskelijan oppaaseen ja koulun noudattamiin yhteisiin sääntöihin ja sitoutuu noudattamaan sääntöjä ja toimintatapoja.</p>	<p>Oppilaitoksen esittely</p> <p>Opiskelijapalvelut</p> <p>Hätätilanteessa toimiminen</p> <p>Opetussuunnitelma</p> <p>Opiskelijan opas</p> <p>Sääntöjen noudattaminen</p>
Suurtalouden ruokatuotanto	
<p>Opiskelija perehtyy suurkeittiöiden ruokatuotannon tehtäviin. Hän oppii erilaisten asiakasryhmien tarpeita ja ruokailua koskevat ravitsemussuosituksiset. Hän perehtyy joukkoruokasuositukseen ja niiden käytännön toteutukseen. Hän oppii käyttämään koneita, laitteita ja erilaisia työmenetelmiä taloudellisesti ja turvallisesti.</p>	<p>Suurkeittiön työmenetelmät: suurien määrien esivalmistus, vaihetyö sarjatyö</p> <p>Työpisteen järjestäminen</p> <p>Työn suunnittelu</p> <p>Suurkeittiön työturvallisuus ja ergonomia</p>
Asiakaspalvelu	
<p>Opiskelija perehtyy catering-alan eri toimialoihin saadakseen käsityksen näiden palvelujen laajuudesta ja merkityksestä yhteiskunnassa.</p> <p>Opiskelija oppii oikean asiakaspalvelu asenteen, yhteistyökykyä ja tavan työskennellä asiakaspalvelulähtöisesti</p> <p>Liikeideanmukainen työskentely catering-alalla</p> <p>Palvelukokonaisuuden tunteminen.</p> <p>Catering-alan asiakaspalvelu</p>	<p>Peruskate</p> <p>Ruokailuvälineet</p> <p>Tarjoiluastiat</p> <p>Ruokailuastiat</p> <p>Tarjoilutavat</p> <p>Istumapöytä</p> <p>Noutopöytä</p> <p>Jakelulinjasto</p> <p>Kahvitarjoilu</p>

Tilaus- ja teemaruokien valmistaminen	
Ruokien ja leivonnaisten valmistaminen erilaisille asiakasryhmille sekä erityisruokavaliota noudattaville asiakkaille terveellisesti, turvallisesti, laadukkaasti ja taloudellisesti. Ruokien esillelaitto, kattaus ja tarjoilu arki- ja juhlatilanteissa. Erilaisten juhlapyhien ja muiden tapahtumien sekä vuodenajan ja kausituotteiden huomioiminen ruokalistan suunnittelussa.	Erilaiset asiakasryhmät Asiakasryhmien tarpeet Ruokien esille laitto arki- ja juhlatilanteissa Kattaus arki- ja juhlatilanteissa Tarjoilu arki- ja juhlatilanteissa Vuodenaikojen huomioiminen
Ruokapalvelut asiakaskohteissa	
Opiskelija oppii työskentelemään käytännön työtehtävissä toimipaikan toiminta-ajatuksen ja liikeidean mukaisesti.	Toimipaikan liikeidea ja toiminta-ajatus Niiden mukaan toimiminen Laatu- ja kannattavuustavoitteet

Tavoitteenani oli saada selkokielisestä opetussuunnitelmasta lyhyt, muokattavissa oleva ja vain tärkeän asian esille tuovan. Yleiskielinen opetussuunnitelma on laadittu taulukkomuotoon, jossa yhdellä sivulla on pienissä laatikoissa paljon tekstiä, se tekee opetussuunnitelmasta vaikealukuisen. Tavoitteenani oli myös saada selkeästi esille eri vuosiluokille kuuluvat opittavat asiat, jotta kolmivuotisen opetuksen erilaisuus tulisi esille. Sekä jonkin verran opiskelijalle hahmottuisi tiedon kerrostuminen edellisen tiedon pohjalle. Tämä on tärkeää myös siksi, että jos on paljon poissaoloja, opiskelija tietää mistä asioista on jäänyt jälkeen.

Rajasin opetussuunnitelman selkokielisen version koskemaan ammattiaineiden opettajien tunteja, asioita, joita toteutetaan catering-osaston sisällä. Opetussuunnitelman olen laittanut aikajärjestykseen, jolloin ne voidaan eritellä esimerkiksi vuosittain. Vuoden alkuun laitoin koonnin oppiaineista ja opintoviikko määristä. Opittavat asiat ovat esitetty hyvin ytimekkäästi ja lyhyesti.

Vierasperäiset sanat pyrin suomentamaan arkikielelle. Usein tällaiset sanat ovat itselle niin tuttuja, että ne vaikuttavat arkipäiväisiltä, siksi tekstiä täytyy

lukea useaan kertaan ja pyytää myös toisia lukemaan, jotta ne huomaisi. Selkokielistä versiota tehdessäni työ täytyi jättää useita kertoja hautumaan, jotta muokkaamista vaativat kohdat huomasi. Suurena apuna tässä ovat keskustelut työkavereiden kanssa. Toisaalta sanat voivat olla opiskelijoille silti vieraita, joten opintojen alussa heille tulee niiden tarkoitus opettaa. Vieraat sanat ja käsitteet voivat ovat edessä työssäoppimisen aikana, jokaisella alalla on oma ammattikielensä.

Ulkoasullisesti selkokielen kirjoittamisessa selkeämpää on kirjoittaa pienenäkkösillä, liian suuri kirjainkoko tekee pitkistä otsikoista vaikeaselkoisia. Kursiivin tai lihavoinnin käyttöä tulee harkita tarkkaan. Musta teksti valkoisella paperilla on selkein. Yleensä on tarpeen käyttää vain kahta tai kolmea kirjasintyyppiä. Tekstiä on helpompi lukea kun se on tavuttamaton ja liehuvaruunainen, hyvä teksti on 11-16 pistettä ja riviväli 2-4 pistettä suurempi kuin kirjainkoko. Kappaleet ovat lyhyitä ja niiden väliin jätetään tyhjä rivi. (Virtanen 2002, 57-59.)

Olen muokannut kehittämishankettani lukuvuoden mittaan, keväällä 2007 sain sen nykyiseen versioon. Olen kysynyt catering-alan opettajien mielipidettä ja kehittämiskohteita selkokielisestä opetussuunnitelmasta ja he ovat lopputulokseen tyytyväisiä.

4.3 Arviointi ja hyödynnettävyys

Selkokielinen opetussuunnitelma catering-osaston opiskelijoiden käyttöön tuli tarpeeseen. Opiskelijoiden kielelliset vaikeudet ovat monilla hyvin laaja-alaiset, joten selkokielisen materiaalin tarve on suuri. Opetussuunnitelmaa voi hyvin pitää opettamisen välineenä. Opiskelija voi lisätä siihen omia merkintöjä, vaikka päivämäärän jolloin oppi jonkun tietyn asian. Opetussuunnitelma toimii hyvin muistin tukena kun mietitään mitä opiskelija on oppinut ja ennakoita mitä on tulossa, mikäli tulevaisuuden haasteet opiskelijaa pelottaa.

Kenties selkeämmäksi ja mielenkiintoisemmaksi opetussuunnitelma olisi tullut kuvin, mutta mielestäni se olisi lisännyt tuotoksen pituutta, jolloin kokonaisuuksien hahmottaminen olisi tullut vaikeammaksi. Toisaalta kuvia

voidaan liittää opetussuunnitelmaan myöhemmin, kenties henkilökohtaisesti jonkin opiskelijan tarpeita huomioiden.

Selkokielineen opetussuunnitelma on tarkoitus olla käytössä Keskuspuiston ammattiopiston catering-linjalla, koska siinä on paljon omia käytäntöjä. Mallia voi toki hyödyntää myös muissa oppilaitoksissa tai opintolinjoilla.

5 POHDINTA

Opetussuunnitelman merkitys opiskelijan oppimisprosessissa on mielestäni henkilökohtainen. Toiset opiskelijat ovat itseohjautuvampia, heillä voi olla jo kokemusta alan töistä tai aikaisemmista opinnoista. Hyvin monet tulevat suoraan peruskoulusta, joten monet muut asiat kuin opiskelu on tärkeämpää, ainakin alussa. He eivät useinkaan koe opetussuunnitelmaa kuin välttämättömänä pahana. Erityisesti heidän kanssa asioita on hyvä käydä läpi huolellisesti. Keskustelun aikana voi tulla esille monenlaisia kysymyksiä koulutuksesta ja opetussuunnitelmaa voi silloin käyttää myös havainnollistamisvälineenä.

Asioiden ollessa selkeitä oppiminenkin tehostuu. Usein tunneille tullessa opiskelijat eivät edes tiedä mitä aihetta käsitellään, mutta jos he eivät tiedä sitä tunnilta poistuttuakaan, on jotain pielessä. Mielestäni laatimassani opetussuunnitelmassa on selkeästi esitetty asiat jotka pitää oppia, siinä samalla jo veloitetaan opiskelija opettelemaan tietyt asiat. Siten niistä voi tulla opiskelijalle henkilökohtaisemmat ja näin myös mielenkiintoisemmat ja näin ollen itsearviointikin helpottuu.

Selkokielineen materiaalin tarve on erityistä tukea tarvitsevilla opiskelijoilla suuri. Jokaisen alalla toimivan olisi hyvä oppia perusmenetelmät, miten voi itse selkeyttää materiaaliaan. On varmasti valtava haaste opettajalle alkaa muokkaamaan omia tuttuja tuotoksiaan. Selkokielineen materiaalin tuottamiseen olisi hyvä saada koulutusta, olisi hyvä, että oppilaitokset

velvoitettaisiin myös sen järjestämiseen, jolloin yksittäisen toimijan rooli ei tule liian määrääväksi.

Paljon puhutaan hyvien käytäntöjen jakamisesta muille. Joku edelläkävijä voisi kannustaa positiivisesti selkokielen materiaalin laadintaan, jotta aina ei tarvittaisi pakkokeinoja.

Olen oppinut paljon kielellisistä vaikeuksista ja siitä mikä heidän opetuksessaan voisi auttaa. Selkokielen materiaalin laatimista aion jatkaa työssäni, tämänhetkiselleväkin opiskelijaryhmälle olen tehnyt opetussuunnitelmasta selkeämmän. Kehittämiskohteena itselleni näkisin selkeiden kuvien liittämisen töihin. Erilaisten aistikanavien hyödyntäminen opettamisessa on tärkeää. Opiskelijoiden henkilökohtaisten tarpeiden huomioiminen materiaalin laatimisessa edesauttaa opiskelijoiden motivoitumista opiskeluun, jolloin he kokevat olevan omalla tasollaan. Sen vuoksi selkokielen materiaali ei käy automaattisesti kaikille. Alkaessani tutkia opetussuunnitelmaa huolellisemmin ja samalla miettien tarkemmin mitkä ovat oppimisen ydinkohdat, olen oppinut, että asioiden ilmaiseminen ytimekkäillä ja kuvaavilla sanoilla on vaikeaa. Selkokielen ei toki tarkoita, että se on lyhyt tai ainoastaan yksi kuvaava sana, mutta tässä hankkeessa koin sen mielekkäimmäksi vaihtoehdoksi, jotta pituutta ei tule liikaa, koska se taas osaltaan voi vaikeuttaa mielenkiinnon heräämistä.

Vaikka selkokielen oppimateriaali on tarkoitettu ensisijaisesti erityistä tukea tarvitseville opiskelijoille, sopii se myös muille esimerkiksi avaamaan ajattelua ja orientoitumaan asiaan. Sen pohjalle on hyvä rakentaa tarvittaessa lisää.

LÄHTEET

Aro Tuija, Siiskonen Tiina, Ahonen Timo (toim.) 2007. Ymmärsinkö oikein? Kielelliset vaikeudet nuoruusiässä. Juva: WS Bookwell Oy.

Keskuspuiston ammattiopisto opintorekisteri, 2007

Laine Anne, Ruishalme Outi, Salervo Pirjo, Sivén Tuula, Välimäki Päivi. 2005. Opi ammattiin. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.

Tee se helpoksi. Eurooppalainen opas selkokiellisen informaation tuottamiseksi kehitysvammaisille ihmisille, kirjoittajille, toimittajille, tiedon tuottajille, kääntäjille ja muille kiinnostuneille. Viitattu 01.10.2007.
<http://www.cs.tut.fi/~jkorpela/helpoksi.html>

Virtanen H. (toim.) 2002. Selko-opas. Tampere: Tammer-Paino Oy.

OPETUSSUUNNITELMA

Keskuspuiston ammattiopisto

Catering-alan perustutkinto

Suurtalouskokki

CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO 1 vuosi

OPI SKELTAVAT AINEET:

CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT 21,5 OV

Perehdytys	3 ov
Opetuskeittiötyö	16 ov
Elintarvikeoppi	1 ov
Ravitsemusoppi	1 ov
Ammattihygienia	1 ov

ASIAKASPALVELU 6 OV

MATEMATIIKKA 1,5 OV

YHTEISKUNTA- YRITYS JA TYÖELÄMÄTIE TO 0,5 OV

PUHDISTUSPALVELUT 5 OV

YHTEISTEN AINEIDEN OPETTAJIEN TUNNIT 5,5 OV:

Taide- ja kulttuuri	1 ov
Liikunta	1 ov
Englanti	1 ov
Äidinkieli	2 ov
Tieto- ja viestintäteknikka	0,5 ov

TYÖSSÄOPPIMINEN 3-4 OV

AMMATTI TYÖSEURANTA JA ITSEARVIOINTI

CATERING ALAN KEITTIÖTOIMINNOT

PEREHDYTTÄMINEN

OPI T TAVAT ASI AT:

Oppilaitoksen esittely

Opiskelijapalvelut

Hätätilanteessa toimiminen

Opetussuunnitelma

Opiskelijan opas

Sääntöjen noudattaminen

Luvaton poissaolo

Luvallinen poissaolo

Työaikojen noudattaminen

Työasennot

Työturvallisuus

Jätteiden lajittelu

Taloudellinen työskentely / hävikki

Ripeä työtahti

Työasioista keskustelu

Toiveiden ja tarpeiden esille ottaminen

Oman työn suunnittelu

Vastuu omasta työstä

Ohjeiden lukeminen ja huolellinen noudattaminen

OPETUSKEITTIÖTYÖ

OPI TAVAT ASIAT:

Työmenetelmät, (keittäminen, paistaminen pannulla tai uunissa, hauduttaminen, vaahdottaminen, sekoittaminen jne.)

Työprosessi: esikäsittely, esivalmistus, kypsennys ja tarjolle laitto

Ruokien tarjolle laitto

Ruoan laatu

Mittaaminen

Työvälineet

Koneet ja laitteet: liesi, suurkeittiöliesi, uuni, monitoimiuuni, nostatuskaappi, yleiskone, vihannesleikkuri, sauvasekoitin, sähkövatkain, kutteri, tehosekoitin, kahvinkeitin, jääkaappi, jäähdytyskaappi, pakastin

Työpaikan järjestäminen

Tarjoilu

Astiahuolto

Elintarvikkeiden säilytys

Oman työn suunnittelu

Ateriakokonaisuus: pääruoka, lisäke, salaatti, ruokaleipä ja jälkiruoka

Elintarvikeoppi

Tavallisimmat elintarvikkeet

Elintarvikkeiden koostumus

Elintarvikkeiden ominaisuudet

Elintarvikkeiden käyttö

Elintarvikkeiden säilytys

Ravitsemusoppi

Terveellinen ruokavalio / LAUTASMALLI

Ravintoaineiden tarve

Ravintoaineiden lähteet

Perustiedot:

Hiilihydraatit

Rasvat

Proteiinit

Kivennäisaineet

Hivenaineet

Ammattihygienia

Keittiön puhtaanapito

Henkilökohtainen puhtaus

Työpaikan siisteys

Omavalvonta

Mikrobit

ASI AKASPALVELU

OPI TTAVAT ASI AT:

Peruskate

Ruokailuvälineet

Tarjoiluastiat

Ruokailuastiat

Tarjoilutavat

Istumapöytä

Noutopöytä

Jakelulinjasto

Kahvitarjoilu

Mitä on palvelu

Kuka on asiakas

Tyytyväinen asiakas

Asenne

Yhteistyökyky

Liikeidea

Markkinointi

Oman toiminnan merkitys

Asiakaspalvelu tilan viihtyisyys

Luonteva käyttäytyminen palvelutilanteessa

MATEMATIIKKA

OPI TAVAT ASIAT:

Yhteen laskut

Vähennys laskut

Prosentti laskut

Tilavuusmitat (esim. desilitra = dl, litra = l)

Painomitat (esim. gramma = g, kilogramma = kg)

Yksiköiden muuntaminen (esim. 1 l = 10 dl)

Laskimen käyttö

Mittavälineiden käyttö (vaaka, litra, viivoitin)

Huolellinen mittaaminen

Digitaalinen vaaka

Vaa'an käyttö

Tulosten arviointi

YHTEISKUNTA-, YRITYS- JA TYÖELÄMÄTIEETO OPITTAVAT ASIAT:

Oppilaskunta ja siinä toimiminen

Opiskelijan oikeudet ja velvollisuudet

Kansalaisen perusoikeudet ja velvollisuudet

Yhteiskunnan jäsenenä toimiminen

Oman talouden hoito

Verot

Kuluttajana toimiminen

Yrittäjyys

Ammattitaidon arvostaminen

Työelämän pelisäännöt

PUHDISTUSPALVELUT

OPI TAVAT ASIAT:

Mitä on lika

Puhdistusmenetelmät

Puhdistusaineet

Puhdistusvälineet ja laitteet

Välineiden huolto

Jätteen kierrätys

Suurtalouden puhtaanapito

Puhtauden merkitys

Mitä on viihtyisyys

Viihtyisyyden arvostaminen

Asiakastilojen puhtaanapito

Sosiaalitulojen puhtaanapito

Omavalvonta

Hygicult- mittaukset ja niiden arviointi

Oman työn arviointi

TYÖSSÄOPPI MI NEN

OPI TTAVAT ASI AT:

Työelämään tutustuminen

Työelämän pelisäännöt

Kevätlukukaudella 3 viikkoa

CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO 2. vuosi

OPI SKELTAVAT AINEET:

CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT 8,5 OV

Ravitsemusoppi 1 ov

Ammattihygienia 1 ov

Opetuskeittiötyöskentely 6,5 ov

ASI AKASPALVELU 2 OV

TILAUS- JA TEEMARUOKIEN VALMISTUS 10 OV + 3,5 ov

Opetuskeittiötyöskentely 10 ov + 3,5 ov

SUURTALOUDEN RUOKATUOTANTO 6 OV

Suurkeittiöllä työskentely 6 ov

MATEMATIIKKA 2 OV

FYSIIKKA 1 OV

PUHDISTUSPALVELUT 2 OV

YHTEISTEN AINEIDEN OPETTAJIEN TUNNIT 5

OV:

Terveystieto 1 ov

Ruotsi 1 ov

Englanti 1 ov

Äidinkieli 1 ov

Liikunta 1 ov

TYÖSSÄOPPIMINEN 6 OV

AMMATTI TYÖSEURANTA JA ITSEARVIOINTI

CATERING-ALAN KEITTIÖTOIMINNOT

Opiskelija siirtyy toiseen keittiöön, jossa enemmän suurkeittiölaitteita.

OPI T TAVAT ASI AT:

Opetuskeittiötyöskentely

Sama kuin edellisenä vuonna, syventäen

Koneet ja laitteet: ensimmäisen vuoden lisäksi sekoittava pata, scc-uuni, kylmäpöytä, kiinteästi vesijärjestelmään kiinnitetty kahvinkeitin.

Ateriakokonaisuus: alkuruoka, pääruoka, lisäke, salaatti, ruokaleipä ja jälkiruoka

Ravitsemusoppi

Tarkemmin ja kertauksena:

Hiilihydraatit

Rasvat

Proteiinit

Kivennäisaineet

Hivenaineet

Ravintoaineiden lähteet

Ruansulatus

Ravitsemussuositukset

Ravitsemusongelmat

Erilaiset dieetit

Ammattihygienia

Kertausta edelliseltä vuodelta

Keittiön puhtaanapito

Hygieniapassi

ASI AKASPALVELU

OPI TTAVAT ASI AT:

Kertausta edelliseltä vuodelta

Noutopöytä tarkemmin

Liikeidea tarkemmin

Markkinointi tarkemmin

Asiakaspalaute

Työyhteisön ilmapiiri

Joustava käyttäytyminen

Asiakkaan huomioiminen tasavertaisena

TILAUS- JA TEEMARUOKIEN VALMISTUS OPITTAVAT ASIAT:

Opetuskeittiöllä työskentelyä.

Asiakastyöt ja eri teemoihin liittyvät
ateriakokonaisuudet.

Erilaiset asiakasryhmät

Asiakasryhmien tarpeet

Ruokien esille laitto arki- ja juhlatilanteissa

Kattaus arki- ja juhlatilanteissa

Tarjoilu arki- ja juhlatilanteissa

Vuodenaikojen huomioiminen

Kausituotteiden huomioiminen

Juhlapyhien huomioiminen

Tapahtumien huomioiminen

Työaikojen joustaminen tilanteen vaatimalla tavalla

Elintarvikkeiden pakkaaminen ja varastointi

Omavalvontaohjeiden noudattaminen

Asiakastöiden valmistaminen tilausten mukaan

Tilaustarjoilu

SUURTALOUDEN RUOKATUOTANTO

OPI TAVAT ASIAT:

Opiskelija oppii perusasiat suurkeittiöllä työskentelystä ja sen vaatimuksista esivalmistelutöissä, leivonnassa ja puhtaanapidossa.

Perehtyminen suurkeittiön toimintaan Sodexo Ortonin keittiössä 1 päivä viikossa

Suurkeittiön työmenetelmät: suurien määrien esivalmistus, vaihetyö, sarjatyö

Työpisteen järjestäminen

Työn suunnittelu

Suurkeittiön työturvallisuus ja ergonomia

Kasvisten käsittely

Vuokaruokien esivalmistelu

Suurkeittiön tavallisimmat leivonnaiset

Jälkiruoan annostelu

Ruokasalin siistiminen

Omavalvonta

Suurkeittiön puhtaanapito

Henkilökohtainen hygienia

MATEMATIIKKA

OPI T TAVAT ASI AT:

Kertausta edelliseltä vuodelta

Ruokaohjeen suurentaminen

Ruokaohjeen pienentäminen

Kerroinmenetelmä

FYSIIKKA

OPI TAVAT ASIAT:

Entsyymit

I lman kosteus

Varastojen kaasuuntuminen

Varaston lämpötila

Hapen vaikutus elintarvikkeisiin

Veden vaikutus elintarvikkeisiin

Seokset: mekaaninen seos, emulsiot, vaahdot, muut

Lämmön siirtyminen, johtuminen ja säteileminen

Lämpölaajeneminen

Miten lämpötilan muutos vaikuttaa

Miten paineen muutos vaikuttaa

Elintarvikkeiden säilytys:

Kylmäsäilytys

Lämpösäilytys

Pakastaminen

Kuivatus

Säilykkeet

Vakumointi

Sähkölaitteiden turvallinen käyttö

Työkykyä ylläpitävä työskentely

Energian säästö

PUHDI STUSPALVELUT

OPI TTAVAT ASI AT:

Kertausta edelliseltä vuodelta

TYÖSSÄOPPI MI NEN

OPI TTAVAT ASI AT:

Erilaiset suurkeittiön työtehtävät

Kevätlukukaudella 6 viikkoa

CATERING-ALAN PERUSTUTKINTO 3. vuosi

OPI SKELTAVAT AINEET:

SUURTALOUDEN RUOKATUOTANTO 14 OV

Työturvallisuus
Suurkeittiön koneet ja laitteet
Suurtalouden elintarvikeoppi
Erityisruokavalit
Suurkeittiöllä työskentely

RUOKAPALVELUT ASI AKASKOHTEI SSA 9,5 OV + 3 OV

Suurkeittiöllä työskentely

ASI AKASPALVELU 2 OV

RUOKA- JA JUOMAKULTTUURI 7 OV

Opetuskeittiöllä työskentely 7 ov

KEMIA 1 OV

YHTEISKUNTA- YRI TYS JA TYÖELÄMÄTIE TO 0,5 OV

YHTEISTEN AINEIDEN OPETTAJI EN TUNNIT 3 OV:

Äidinkieli 1 ov
Liikunta- ja terveystieto 2 ov

TYÖSSÄOPPI MI NEN 12 OV

AMMATTI TYÖSEURANTA JA ITSEARVIOINTI

SUURTALOUDEN RUOKATUOTANTO

OPI TAVAT ASIAT:

Opiskelija oppii valmistamaan itsenäisesti tai työryhmän jäsenenä suurkeittiön lounasruokia ja leivonnaisia.

Toimiminen Sodexo Ortonin suurkeittiön työtehtävissä 3 päivää viikossa:

Pääruoka: kokki 1

Lisäke (peruna, riisi, pasta): kokki 2

Jälkiruoka: kokki 3

Leivonta: leipuri

Linjaston ja leipäpöydän hoito, astiahuolto:
tarjoilija

Salaattien ja kylmien ruokien valmistus:
kylmäkkö

Suurkeittiön koneiden ja laitteiden hallinta: sekoittava pata, monitoimiuuni, vihannesleikkuri, yleiskone, bermix

Toimipaikan periaatteiden mukainen työskentely

Työturvallisuus

Omavalvonta

Ruokalistasuunnittelu

Oman työn päivittäinen suunnittelu

Työn aikatauluttaminen

Työpaikan järjestäminen

Työvaiheen ja työnkulun suunnittelu

Taloudellinen työskentely (riipeys, hävikin
huomioiminen)

Oman työn arviointi

Suurkeittiöleivonnaiset

Astiahuolto

Suurentaminen / pienentäminen

Ateriakokonaisuus: pääruoka, lisäke, salaatti ja
jälkiruoka

Elintarvikeoppi

Suurkeittiön elintarvikkeet

Erytisruokavaliot

Asiakasruuan muuntaminen tyypillisimpiin

erityisruokavaliioihin sopivaksi (keliakia, laktoosi-
intoleranssi, maidoton)

Tavallisimpien erityiselintarvikkeiden käyttö

RUOKAPALVELUT ASIAKASKOHTEISSA

OPI TAVAT ASIAT:

Opetus toteutetaan pääosin työssäoppimispaikoissa. Suurkeittiötyöskentelyä, huomioidaan eri toimipaikkojen vaatimukset ja niiden mukaan toimiminen.

Toimipaikan liikeidea ja toiminta-ajatus

Niiden mukaan toimiminen

Laatu- ja kannattavuustavoitteet

Toimipaikan ravitsemussuositukset

Erytelintarvikkeiden käyttö

Edustus- ja tilausruokien valmistuksessa apuna toimiminen

Omavalvonta

Henkilökohtainen hygienia

Puhtaanapito, siisteys ja järjestys

Astiahuollon itsenäinen hoitaminen

Kestävän kehityksen periaatteet

jätehuollossa

ympäristöasioissa

työskentelyssä

Tiedonvälitys työyhteisössä (mitä ruoka sisältää, onko muutoksia ruokailijamääriin jne.)

Palautteen antaminen ja vastaanottaminen

Toimintatapojen muuttaminen palautteen mukaan

ASI AKASPALVELU

OPI TTAVAT ASI AT:

Leipäpöydän hoito

Jakelulinjaston hoito

Tuotteiden esittely asiakkaille

Asiakkaiden avustaminen

Salin siisteydestä huolehtiminen

Ruokailuvälineiden riittävydestä huolehtiminen

Tiedottaminen ruokien riittävydestä keittiölle

RUOKA- JA JUOMAKULTTUURI

OPI TAVAT ASIAT:

Opetuskeittiöllä työskentely

Suomalainen ruokakulttuuri (perinne- ja maakuntaruuat sekä leivonnaiset)

Ruokakulttuurin merkitys

Kansainväliseen ruoka- ja juomakulttuuriin tutustuminen

Eri maiden ruokien valmistaminen

Eri maiden tyypilliset raaka-aineet

Eri maiden tyypilliset ruuanvalmistustavat

Eri maiden tyypilliset tarjoilutavat

Mausteet

Perustietoa tavallisimmista alkoholijuomista

Anniskelulainsäädäntö

Ruokajuomien tarjoilutavat

Alkoholijuomat ruuanvalmistuksessa

Tiedonhaku eri maiden ruokakulttuurista erilaisista lähteistä

Asiakassalaatin ja ruokaleivän valmistaminen

Ateriakokonaisuus: valitun maan ruokakulttuuriin
sopiva alkuruoka, pääruoka, lisäke, salaatti, ruokaleipä
ja jälkiruoka

KEMI A

OPI TAVAT ASIAT:

Tavallisimmat alkuaineet

Tavallisimmat yhdisteet

Kemialliset reaktiot (käyminen, kohoaminen,
värimuutokset)

Kemikaalien oikea käyttö ja hävittäminen

Kemikaalien oikea hävittäminen

Työturvallisuus

Tuotteiden turvamerkinnot

Ph-arvo

Ympäristön suojeleminen

Ympäristöä säästävät työtavat

Taloudellisuus

YHTEISKUNTA- YRITYS JA TYÖELÄMÄTIE
OPI TAVAT ASIAT:

Työllistyminen

Työhakemuksen laatiminen

Työhaastattelu

Työsopimus

Työelämän pelisäännöt

TYÖSSÄOPPI MIEN

Osin Sodexo Ortonilla

Opiskelija valitsee työpaikan

Syyslukukaudella 8 viikkoa

Mahdollinen työllistyminen