

Liite 1



Tutustuminen oppilaitokseen

Etsi vastaukset kysymyksiin oppilaitoksen Internetsivuilta tai Opiskelijan oppaasta.

1. Mikä on oppilaitoksen virallinen nimi?
2. Kuka on oppilaitoksen rehtori?
3. Mikä on oppilaitoksen osoite ja keskuksen puhelinnumero?
4. Kuka on majoitus-, ravitsemis- ja talousalan koulutusjohtaja?
5. Mitä eri opiskeluvaihtoehtoja oppilaitos tarjoaa majoitus-, ravitsemis- ja talousalalla?
6. Onko oppilaitoksessa mahdollisuus suorittaa ammattilukio ammatillisen opiskelun yhteydessä?
7. Jos on, kuinka kauan opiskelu silloin kestää?
8. Mitä tupakoinnista kerrotaan?
9. Miten opiskelija voi vaikuttaa oppilaitoksessa?
10. Kuinka monta jaksoa ja koulupäivää lukuvuosi sisältää?
11. Millä asteikolla opinnot arvioidaan ja miten numerot jakautuvat kiitettävään, hyvään, tyydyttävään ja hylättyyn?
12. Kuinka paljon yhteisiä (yleissivistäviä) aineita opiskeluun kuuluu ja mitä ne ovat?
13. Missä tapauksessa opiskelija on oikeutettu koulumatkatukeen?
14. Mikä ovat opintojen ohjaajan, koulukuraattorin, terveydenhoitajan, oppilaitospapin ja nuoriso-ohjaajan pääasiallisimmat tehtävät oppilaitoksessa?
15. Arvioi oppilaitoksen Internetsivuja. Mitä mieltä olet niistä?

Liite 2



Julienne kasviskeitto

0,1 kg	porkkanaa kuorittuna
0,1 kg	juuriselleriä kuorittuna
0,1 kg	palsternakkaa kuorittuna
0,1 kg	purjoa
1,2 l	vettä
0,017 kg	kasvisliemitiivistettä
	suolaa

Varaa ensin kaikki raaka-aineet. Tunnista juurekset, pese ja kuori ne. Suikaloi juurekset tulitikkumaisiksi suikaleiksi (Julienne 2x2x45 mm).

Mittaa vesi kattilaan ja kuumenna se kiehuvaaksi. Lisää kasvisliemitiiviste. Lisää juuressuikaleet liemeen ja keitä noin 10 minuuttia. Tarkista keiton maku ja lisää suolaa tarvittaessa. Tarjoile keitto lämmitetyistä lautasista leivän tai sämpylän kera.

Puutarhurin piiras

Pohja:	0,15 kg	voita tai margariinia	Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää juustoraaste ja vesi. Laita taikina kylmiöön odottamaan.
	2,5 dl	vehnä jauhoja	
	1,5 tl	leivinjauhetta	
	2 dl	juustoraastetta	
	3 rkl	kylmää vettä	
Täyte:	200 g	parsakaalia	
	200g	punaista paprikaa tai porkkanaa	
	200g	kesäkurpitsaa	
	4-5	tuoretta herkkusientä	
	2 dl	ruokakermaa	
	1	muna	
	2 tl	yrttimausteseosta	
	1 tl	yrttisuolaa	

Paloittele parsakaali ja kuutioi tai suikaloi paprika ja kesäkurpitsa. Höyrytä vihannekset puolikypsiksi. Kuutioi sienet. Painele taikina piirakkavuolan pohjalle ja reunoille. Paista pohjaa ilman täytettä uunissa 225 (kiertoilma 200) asteessa noin 10 minuuttia. Lisää kasvikset ja sienet tasaiseksi kerrokseksi puolikypsälle pohjalle ja kaada maustettu muna-kermaseos päälle. Jatka kypsentämistä uunissa 150 (kiertoilma 125) asteessa noin 25 minuuttia kunnes piiras on kypsä.

Liite 3



Keittiössä työskentelevän henkilön hygienia

Etsi oppikirjasta vastaukset seuraaviin kysymyksiin:

1. Minkälainen on keittiössä työskentelevän henkilön vaatetus?
2. Mieti, miksi kokin vaatteiden tulee kestää jopa 80 asteen pesulämpötilaa?
3. Mitä ohjeita annetaan:
 - hiuksista
 - koruista ja kellosta
 - hajuveden tai partaveden käytöstä
 - kynsistä
 - tupakkatuotteista
 - kännykästä
4. Milloin kädet tulee pestä?
5. Millä tavalla kädet pestään oikeaoppisesti?
6. Miten käsihygieniasta huolehditaan, kun käytetään suojakäsineitä?



Liite 4



Sanastoharjoitus

Etsi oppikirjasta tai Internetistä seuraavien sanojen merkitykset:

Mirepoix
Paysanne
Brunoise

Al dente
Rare
Medium
Well done

Velouté
Béchamel
Béarnaise
Demi-glace
Fond

Flambeerata
Gratinoida
Leivittää
Paneroida
Ryöpätä
Spuulata
Transeerata
Friteerata
Renssata

Noisetti
Ballotiini
Kruvonki
Kreppi

Chef
Kylmäkkö
Keittiömestari

Liite 5



Perustietoa kattauksesta

Etsi oppikirjasta vastaukset seuraaviin tehtäviin

1. Aterioiden tarjoiluajat. Lisää kellonajat.

- Aamiainen klo
- Lounas klo
- Brunssi klo
- Päivällinen klo
- Illallinen klo

2. Mitä tarkoitetaan á la carte -ruokailulla?

3. Mitä menukortti sisältää ja milloin sitä käytetään?

4. Piirrä yhden hengen kattaus, kun aterialla tarjotaan: alkukeittoa leivän kera, pääruokana liharuokaa ja jälkiruokana marjapiirakkaa. Juomina tarjoillaan viini ja vesi.

5. Taittele kirjan ohjeiden mukaan kolme erilaista lautasliinamallia.

6. Nimeä kuvan lasit.



Liite 6

Yksikkömuunnostehtävä

Etsi ja yhdistä parit.



10 dl

1 000 l

50 cl

1 kkp

30 g

0,56 kg

150 ml

5 dl

4 cl

50 dg

560 g

1 cl

10 ml

1 l

1,3 dal

3 dag

1 kl

40 ml

1000 mg

1,2 l

5 ml

1 g

15 ml

1 tl

1kg 20 g

13 l

3 hg

0,3 kg

12 dl

1 rkl

5 g

1 020 000 mg

Liite 7



Ruokaohjeen suurentaminen ja pienentäminen

1. Suurena seuraava pannukakun ohje siten, että käytät siihen 2,7 litraa maitoa.

kananmuna	3 kpl
maito	8 dl
vehnä jauho	4 dl
suolaa	0,75 tl

2. Muunna seuraava 6 hengen rahkajäädyeohje 33 hengelle.

keltuainen	1 kpl
maitorahka	250 g
sokeri	1 dl
vanilliinisokeri	1 tl
vadelma tai mansikka	2 dl
herukka	1 dl
kuohukerma	2 dl

3. Tee rosollin ohje 35 hengen tilaisuuteen. Annoskoko on 60 g.

keitetty punajuuri	3 osaa
keitetty porkkana	2 osaa
omena	$\frac{1}{2}$ osaa
etikkakurkku	$\frac{1}{2}$ osaa
sipuli	$\frac{1}{2}$ osaa
maustettu kermakastike	2 dl / kg

4. Tee pinaattimuhennoksen ohje 25 hengelle.

maito	1 dl/hlö
margariini	80g/l
vehnä jauho	80g/l
pakastepinaatti	100g/l
suola	5 ml/l
valkopippuri	1 ml / l



Oppilaitoksen tuotteiden pakkaaminen myymälään.

Täydennä aukot alla olevilla sanoilla.

Tuote on _____ omavalvonnan edellyttämien ohjeiden mukaisesti ennen myymälään vientiä. Tuotteen pakkaamisessa on kiinnitettävä huomiota siihen, että annokset ovat _____ ja _____ pakattuja. Pakkausten tulee olla kunnolla _____. Jokaisen tuotteen kohdalla on mietittävä, mikä _____ on paras mahdollinen. Tuotteita ei kannata pakata _____ paperipusseihin, koska silloin asiakkaat eivät _____ tuotetta. Irtomyynissä sen sijaan tuotteet pakataan tavallisiin _____, joiden päälle kirjoitetaan selkeästi tuotteiden, esim. sämpylöiden, _____ ja _____.

Jokaisessa tuotteessa on oltava selkeästi kirjoitettuna tuotteen _____ ja viimeinen _____. Tuotteista on myös kirjoitettava erikseen _____, joka laitetaan myymälässä sille sovittuun paikkaan, esimerkiksi kansioon. Tuotteen nimilapussa on ilmoitettava myös tuotteen sisältämät _____ aiheuttavat aineet. Lisäksi siinä on ilmoitettava sovittu osaston _____.

suljettuja
jäähdytettävä
näe
nimi
koodi
siististi
kappalehinta
houkuttelevia

pakkausmateriaali
myyntipäivä
yliherkkyyttä
kappalemäärä
tuoteseloste
ikkunattomiin
paperipusseihin

Liite 9



Työssäoppiminen

Kirjoita päivän kokemuksistasi.

Mihin työpaikkaan olit tutustumassa?

Mitä teit päivän aikana?

Vastasiko työ odotuksiasi?



Työssäoppimisjaksolla saattaa olla mahdollisuus päästä tekemään myös erilaisia juhlakattauksia.



Asiakaspalvelu

Vastaa seuraaviin kysymyksiin työtoimintapäiväsi aikana.

1. Missä työtoimintapisteessä olit?
2. Viihdyitkö asiakaspalvelussa?
3. Mitä mieltä olet siitä, että opiskelijat ovat mukana työtoiminnassa?
4. Millainen on hyvä asiakaspalvelija asultaan ja luonteeltaan?
5. Mikä oli päivän aikana vaikeinta?
6. Mikä oli mukavinta?



Joissakin oppilaitoksissa on oma kahvila, joka on auki arkisin myös ulkopuolisille. Opiskelijat valmistavat myytäviä tuotteita ja ovat mukana asiakaspalvelussa.