

AMMATTIOPISTO

LUOVI

AmisTET-jaksolla
Muhoksen Luovissa
12.-15.10.2021

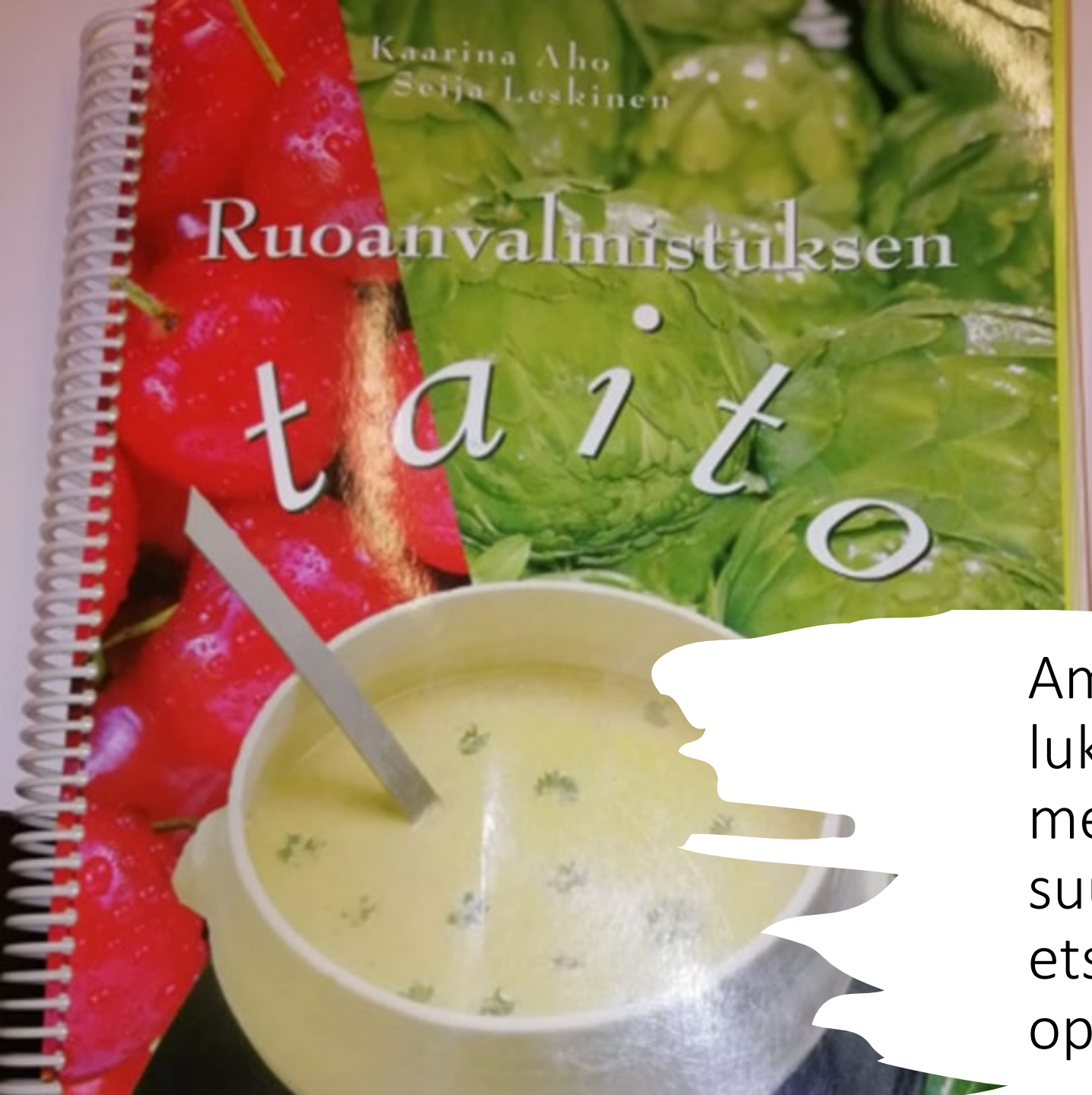




Kyydit ja muut käytännön asiat Muhokselle järjesteli
Annaliisa-opo ja autonkuljettajaopiskelija hoiti kyyditykset.



Avoimilla ovilla kierreltiin
Luovin tiloissa ja nähtiin eri
tutkintoja ja koulutuksia,
mitä Luovissa voi opiskella.



Viikko 41 suunnitelma AmisTET viikko:



AmisTET-jaksolle oli tehty oma lukujärjestys ja päiväkohtainen menu. Opettaja kertoi, että suurin osa opetusmateriaalista etsitään netistä yhdessä opiskelijoiden kanssa.

Aamulla puettiin päälle
kokin työvaatteet.
Työtakin napittaminen voi
olla ensin vaikeaa. Sitten
etsittiin sopivan kokoiset
työkengät.

Tettiläiset osasivat
hienosti huomioida
keittiöllä hygienia-asioita.
Taitoja oli opittu jo
kotitaloustunneilla.





Joka aamu piti pestä
hyvin kädet.
Keittiöllä ei kynsissä
saa olla kynsilakkaa
ja korut pitää ottaa
pois.

Homma sujui hyvin – oppilaat
olivat nopeita oppimaan ja
ahkeria työssään, kertoi
opettaja.

Keittiöllä tehtiin monenlaisia tehtäviä. Tässä kuvassa tehdään sämpylätaikinaa. Taikina tehtiin pienellä yleiskoneella.

Opettaja kertoi, että ensin neuvotaan uusien työkoneiden ja -laitteiden käytössä. Työturvallisuus on tärkeä asia.



Valmis
sämpylätaikina
jaettiin osiin ja
punnittiin. Näin
saadaan taikinasta
määrätty määrä
samankokoisia
sämpylöitä.





Ihania sateenkaaren värejä!

Tässä kuvassa tehdään
raastekimaraa: punajuurta,
kurkkua, lanttua ja porkkanaa.

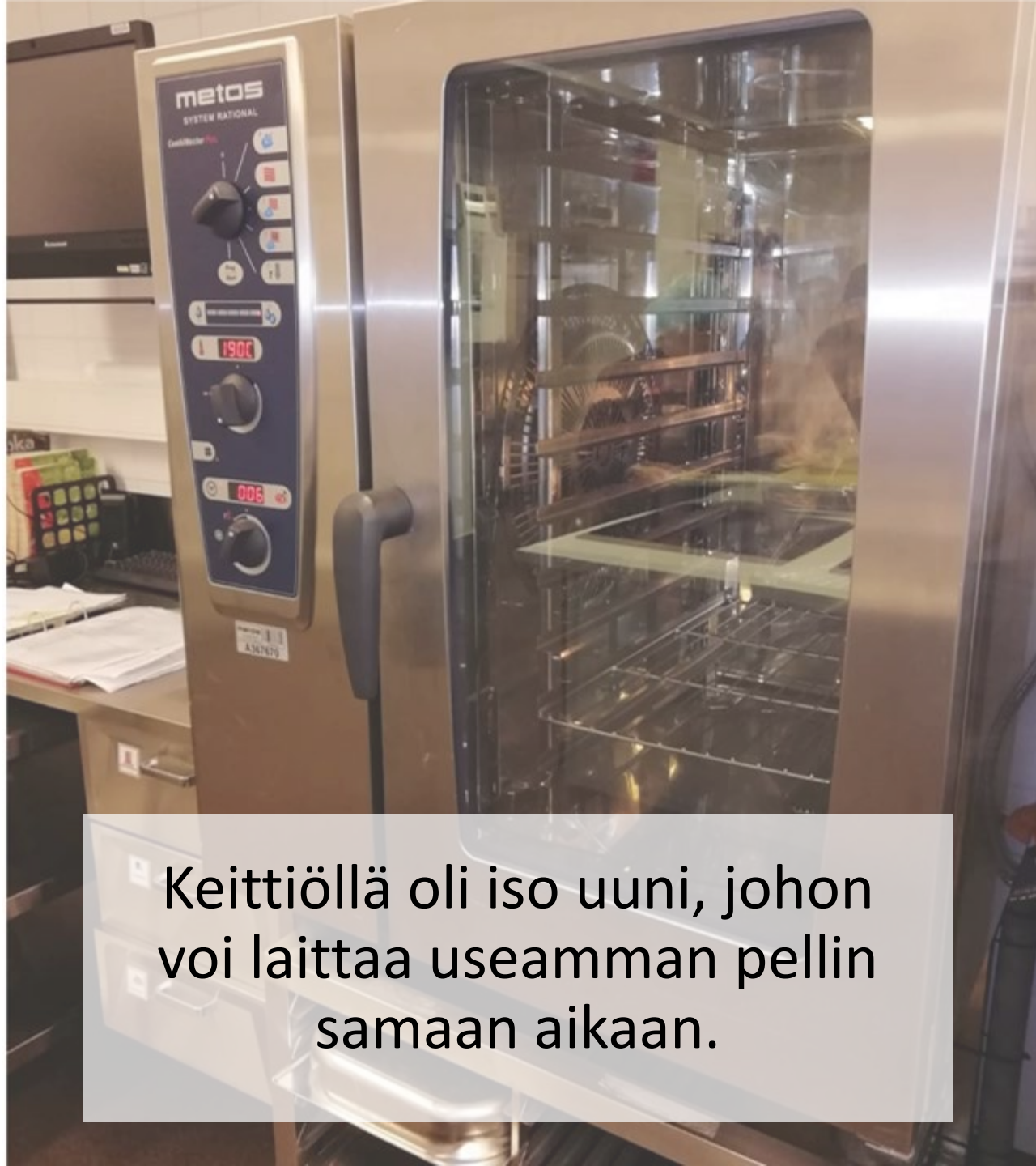
Kuvassa on raaka-
aineita nakkikeittoon:
porkkanaa, nakkeja ja
perunaa.

Joskus voidaan käyttää myös
esivalmisteltuja raaka-
aineita. Yleensä ruoka
tehdään tuoreista raaka-
aineista.





Tässä jaetaan valmis
marjakiisseli
jälkiruokakulhoihin ja
toisessa kuvassa pilkotaan
keittoaineeksi.



Keittiöllä oli iso uuni, johon voi laittaa useamman pellin samaan aikaan.

Uunissa paistettiin sämpylöitä. Paistoaika oli 10 minuuttia.



Millaiseen ammattiin tutustuimme AmisTET-jaksolla?

Mielipiteitä:

- vaativa ja monipuolinen ammatti
- ammatissa vaaditaan hyvää fyysistä kuntoa
- keittiöllä pitää olla kellolleen paikalla
- työssä saa käyttää luovuutta ja taiteellisuutta
- hygienia-asiat ovat tärkeitä, pitää myös siivota työn jäljet
- yhteistyö pitää sujua keittiöllä kaikkien kesken
- pitää osata myös auttaa työkaveria
- työtehtävät voivat vaihtua päivän aikana, jotta ruoka saadaan ajalleen pöytään, vaaditaan joustavuutta ja valmiutta tarttua uusiin tehtäviin

Perjantaina tettiäiset ja heidän opettajansa ja opinto-ohjaajansa kokoontuivat Luovin opinto-ohjaajien kanssa.

Keskustelimme AmisTET –jaksosta ja teimme RUORI-itsearviointitehtävän omista opiskelu- ja työskentelyvalmiuksista, sekä täytimme AmisTET-palautekyselyn Luoville.