



# Toiminnallinen tehtävä



## Toiminnallinen tehtävä

### Ohje opettajalle

- Opiskelija on kokkiopiskelija.
- Opiskelijan pitäisi
  - tunnistaa raaka-aineita
  - tunnistaa mittoja
  - lukea reseptin määriä.
- Opiskelija valmistaa annossalaatteja neljä annosta.

### Tavoite

Tarkoituksena on selvittää,

- hahmottaako opiskelija eri tavoin annettuja ohjeita
- pystyykö hän noudattamaan ohjeita tarkoituksenmukaisesti
- tunnistaaako hän raaka-aineita ja mittoja
- osaako hän lukea reseptiä.



# Toiminnallinen tehtävä



## Ohje opettajalle etenemisestä

### 1. Aloitusinfo

Sinun tehtäväsi on valmistaa neljä annosta fetasalaattia valmiiksi lautaselle.

### 2. Suullinen ohje

Lue resepti.  
Resepti on yhtä annosta varten.  
Sinun täytyy tehdä neljä annosta.  
Hae raaka-aineet ja astiat sekä työvälineet.  
Pyydä sen jälkeen lisää ohjeita ja kirjallinen ohje salaatin valmistuksesta.

### 3. Kuvallinen ohje

Valmistele raaka-aineet salaattia varten kuvien mukaan.  
Kuvissa on ohjeet raaka-aineiden käsittelystä:

- salaatin leikkaaminen
- kurkun kuutioiminen
- tomaatin lohkominen
- sipulin viipalointi
- fetan kuutiointi
- oliivien valuttaminen.

### 4. Kirjallinen ohje

Valmista neljä annosta fetasalaattia valmiiksi lautasille ohjeen mukaan.

### 5. Kun salaatit ovat valmiit, kerro miten onnistuit.



# Toiminnallinen tehtävä



## Vaihe 1: Aloitustieto

- Suullinen ohje

### 1. Aloitustieto

Sinun tehtäväsi on valmistaa neljä annosta fetasalaattia valmiiksi lautaselle.



# Toiminnallinen tehtävä



## Vaihe 2: Suullinen ohje

### 2. Suullinen ohje

Lue resepti.

Resepti on yhtä annosta varten.

Sinun täytyy tehdä neljä annosta.

Hae raaka-aineet ja astiat sekä työvälineet.

Pyydä sen jälkeen lisää ohjeita

ja kirjallinen ohje salaatin valmistuksesta.



# Toiminnallinen tehtävä



## Fetasalaatti (1 annos)

100 g	amerikansalaattia
40 g	tomaattia
40 g	tuorekurkkua
30 g	fetajuustoa
20 g	punasipulia
20 g	mustia oliiveja
30 g	oliiviöljyä



# Toiminnallinen tehtävä



## Valmistele raaka-aineet salaattia varten

1. Laita oliivit valumaan siivilään.
2. Valmistele fetakuutiot (kuutioi tai valuta).
3. Pese kasvikset.
4. Suikaloi salaatti.
5. Lohko tomaatit.
6. Kuutioi kurkku.
7. Kuori ja viipaloi sipuli.



# Toiminnallinen tehtävä



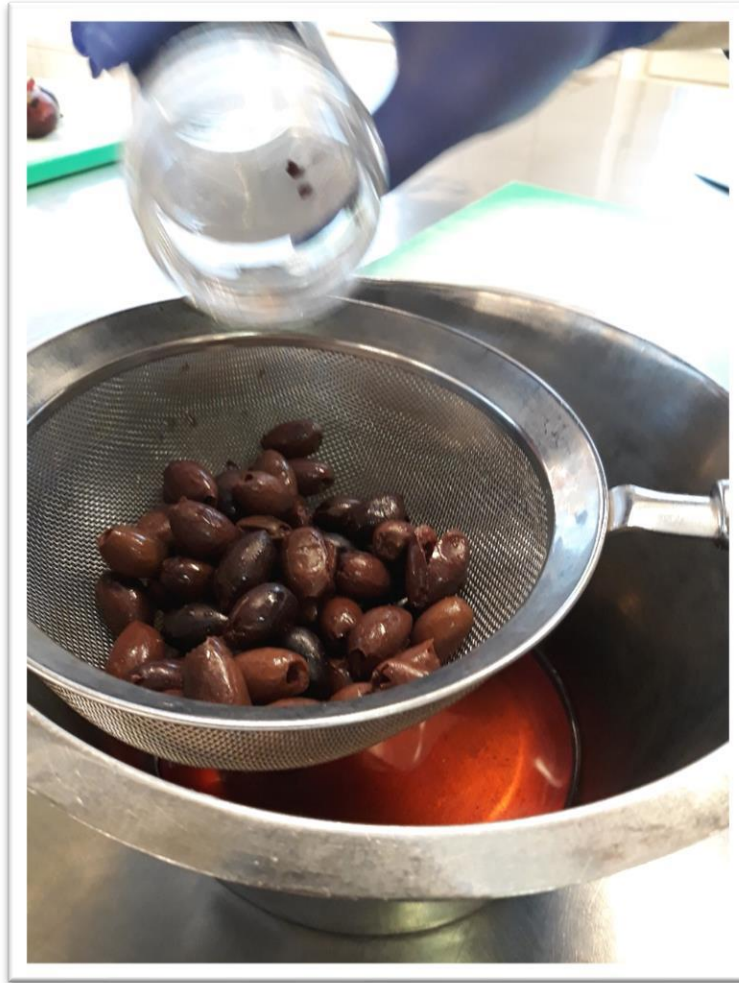
## Vaihe 3: Kuvallinen ohje



# Toiminnallinen tehtävä



1. Laita oliivit valumaan siivilään.

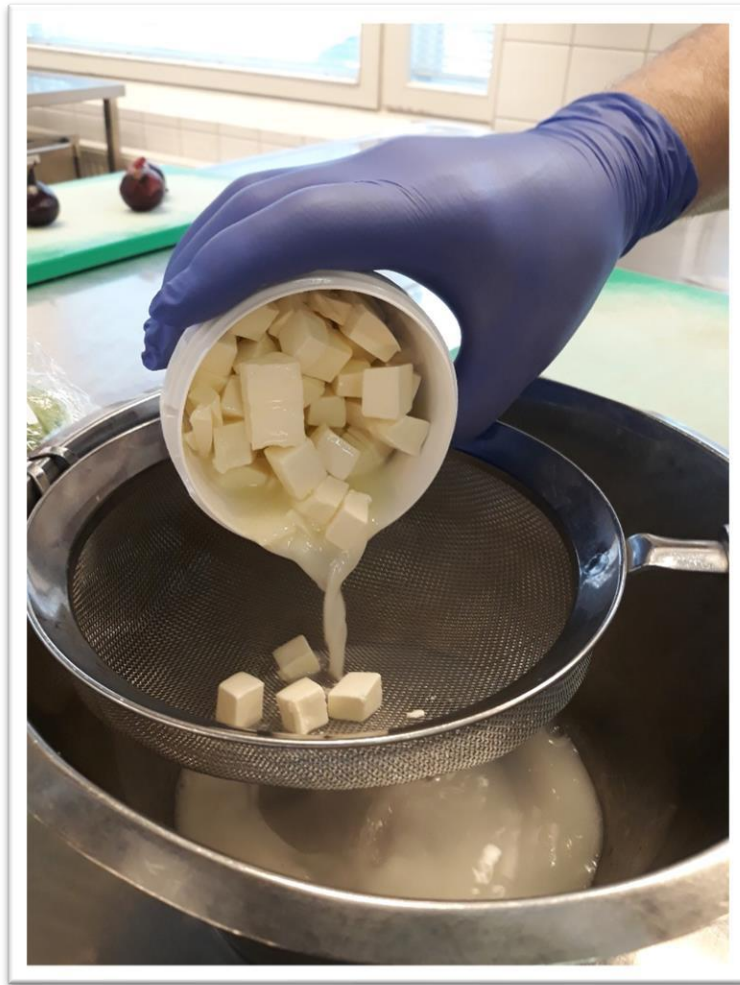




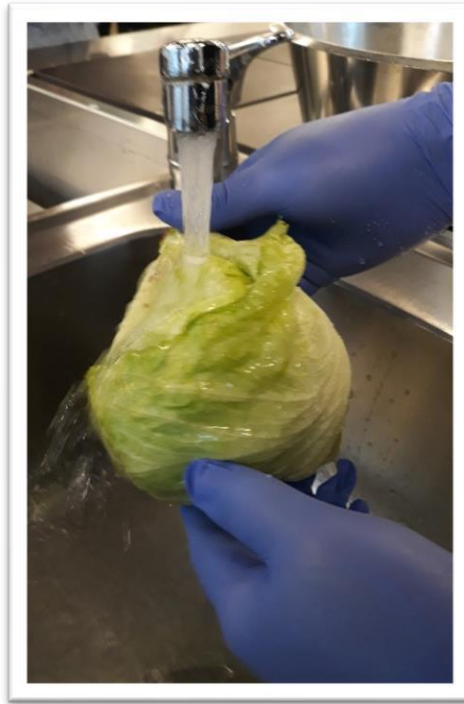
# Toiminnallinen tehtävä



2. Valmistelee fetakuutioiden (kuutioi tai valuta).



## 3. Pese kasvikset.





# Toiminnallinen tehtävä



## 4. Suikaloi salaatti.





# Toiminnallinen tehtävä



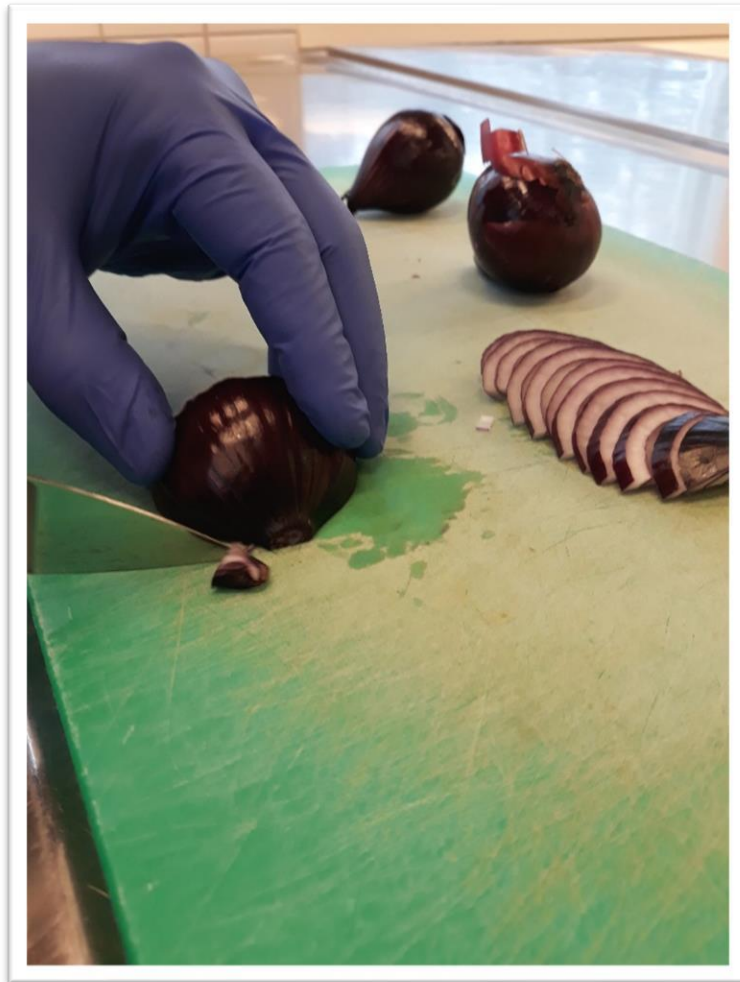
## 5. Lohko tomaatit.



## 6. Kuutioi kurkku.



## 7. Kuori ja viipaloi sipuli.





# Toiminnallinen tehtävä



## Vaihe 4: Kirjallinen ohje



# Toiminnallinen tehtävä



## Valmista neljä salaattia suoraan lautasille

1. Laita lautaselle salaattisuikaleet.
2. Laita salaatin päälle kurkkukuutiot.
3. Laita salaatin ja kurkkujen päälle tomaattilohkot.
4. Laita tomaattien päälle sipuliviipaleet.
5. Laita sipulien päälle fetakuutiot ja oliivit.
6. Laita oliiviöljy salaatin päälle.
  
7. Valmis! Näytä opettajalle.



# Toiminnallinen tehtävä



## Tekijät

Työryhmä: Päivi Kalliomäki, Nina Salo, Taru Tokander ja Tarja Vuorela, VIERKO

Tämä materiaali on tuotettu VIERKO-hankkeessa vuonna 2024.

VIERKO on toteutettu Opetus- ja kulttuuriministeriön vuonna 2023 myöntämällä ammatillisen koulutuksen strategiarahoituksella. VIERKO on kuudenkymmenen kahden (62) koulutuksen järjestäjän yhteisponnistus. Työtä on koordinoanut Keski-Uudenmaan koulutus-  
kuntayhtymä Keuda.

Hankkeessa on kehitetty vieraskielisen koulutuksen laatua ja kotimaisten kielten opetuksen tarjontaa ammatillisessa koulutuksessa.

Lisätietoa:

<https://www.keuda.fi/keuda/hankkeet/vierko/>



<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>