

## Onnistuneen perusruokapäivän resepti

Työelämälähtöisyys: tarve erilliseen perusruokapäivään on tullut työelämältä.

Työnantajan panostus ja resurssointi: materiaalien tekoon varattu työaika ja mahdollisuus pitää yksi päivä pienelle ryhmälle.

Teoriaosuus eri tilassa kuin käytännön osuus.

Selkeä ja havainnollinen opetusmateriaali, jossa on paljon kuvia valmiista ruuista.

Opettaja puhuu selkeästi ja rauhallisesti ja selittää uudet sanat.

Opettaja huomioi opiskelijoiden osaamisen ja oman kulttuurin.

Keittiö mahdollistaa sen, että opettaja näyttää eri työvaiheita ja kaikki aistit ovat käytössä.

Valmiit ruuat laitetaan esille ja kaikki maistellaan. Opiskelijan työn tuloksia arvostetaan ja ruuasta saa myös vertaispalautteen.

Työn ohessa ja ruokapöydän ääressä on helppo keskustella suomeksi. Syöminen ja rento ruokapöytäkeskustelu on kaikille kulttuureille yhteistä. Makumuistot nousevat pintaan.

