

**PIKKUKOKKI-KERHON
OHJAAJAN OPAS**

Pikkukokki.fi

Martat

Martat on valtakunnallinen kotitalousneuvontajärjestö, joka edistää kotien ja perheiden hyvinvointia ja kotitalouden arvostusta.

Keskusjärjestö Marttaliitto suunnittelee toimintaa ja julkaisee kotitalouteen liittyviä aineistoja.

Marttaliittoon kuuluu 16 piiriä. Piirien koulutetut kotitalous- ja puutarhaneuvojat järjestävät kursseja ja luentoja ruoasta, kodinhoidosta, raha-asioista, ympäristöstä ja puutarhasta sekä jäsenille että suurelle yleisölle.

Marttayhdistyksiä ja toimintaryhmiä on 1300 ja niissä on yli 45 000 jäsentä. Jäsenet kokoontuvat marttailtoihin luentoja, opiskelun, kotitalouskurssien ja kädentaitojen merkeissä. Myös kulttuuria ja retkeilyä harrastetaan monipuolisesti. Martat pitävät myös lapsille pikkukokki-kerhoja.

Tutustu toimintaamme www.martat.fi.

Tekstit ja sisältö: Marttaliitto ry
Milla Härkönen
Teija Jerkku
Virpi Ojanen

Kuvitus ja taitto: Kids Factory Oy

Sisällys

OHJAAJAN EVÄÄT

1. Pikkukokki-kerhon ohjaajalle	5
2. Pikkukokki-kerhojen tavoitteet	6
3. Pikkukokki-kerhojen suunnittelu ja toteutus	6
3.1. Yhteistyötahoja ja tilat	7
3.2. Kerhon vuosisuunnitelma	7
3.3. Kerhokerran suunnittelu	7
3.4. Talousarvion tekeminen	12
3.5. Kerhosta tiedottaminen	12
3.6. Säännöt ja sopimukset	13
3.6.1. Muuta sovittavaa	14
3.6.2. Työnjako	15
3.7. Toimitaan turvallisesti	16
3.8. Pikkukokki-kerhojen arviointi	17
3.8.1. Ohjaajien itsearviointi	17
3.8.2. Palautetta lapsilta	18

PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

4. Ohjeita ohjaajalle taitoavainten suorittamisesta	19
5. Ohjeita taitoavaimia suorittavalle pikkukokille	20
6. Pikkuavain-tehtävät	
6.1. Pikkukokki keittiössä	21
6.2. Pikkukokki kodin töissä	22
6.3. Pikkukokki kotikulmilla	22
6.4. Pikkukokki käden töissä	22
7. Tietäjäavain-tehtävät	
7.1. Pikkukokki keittiössä	23
7.2. Pikkukokki kodin töissä	24
7.3. Pikkukokki kotikulmilla	24
7.4. Pikkukokki käden töissä	24
8. Mestariavain-tehtävät	
8.1. Pikkukokki keittiössä	25
8.2. Pikkukokki kodin töissä	26
8.3. Pikkukokki kotikulmilla	26
8.4. Pikkukokki käden töissä	26
Liitteet	27



Pikkukokin keittiöloru

Alkuun korut käsistä riisu.
Huljuta hanan alla,
hieroskele saippualla.

Puhtaat työvälineet ovat oo ja aa,
tautivaarat katoaa.

Katso ensin tuotteen käyttöpäivää.
Tutki, miltä ruoka tuoksuu, näyttää.

Pese kasvikset,
hyvin harjaa.

Kun keität ja paistat,
puhtaalla lusikalla ruokaa maistat.
Hämmennä, käytä hellästi kauhassa,
anna aterian kypsyä rauhassa.

Viileään siirrä pian tähteet.
Niistä saat oivat aterian lähteet.

Lopuksi pese tiskit,
lakaise roskat, pyyhi pöytä.



1. Pikkukokki-kerhon ohjaajalle

Marttojen Pikkukokki-kerhossa alakouluikäiset lapset opettelevat kodin taitoja, kuten ruoanlaittoa ja leipomista. Perustaidot tulevat tutuiksi hauskasti ja mielenkiintoisesti yhdessä puuhaten.



Keittiössä puuhailun lisäksi Pikkukokki-kerhossa voidaan keskustella muun muassa rahankäytöstä, kuluttamisesta ja oman huoneen siivoamisesta.

Teemoihin sopivat askartelut ja pienet retket tuovat mukavaa vaihtelua ohjelmaan. Kesäiselle rantaretkelle tai talviseen eläinten jälkien metsästykseseen valmistetaan maistuvat murkinat ja retkellä voidaan kerätä luonnonmateriaalia vaikka heinäharpun tekemiseen.

Ohjaajan oppaasta löytyy tukea kerhojen suunnitteluun ja toteutukseen. Ohjeita, ideoita ja lomakkeita on myös marttojen Pikkukokki.fi-sivustolla. Sivustoa voi hyödyntää kerhoissa ja sinne voi ohjata myös lapsia etsimään vinkkejä.

Ohjaaja voi käyttää apuna myös Marttaliiton Pikkukokki keittiössä -kirjaa. Siitä löytyy kerhoon ja taitoavainten suorittamiseen sopivia ruokaohjeita. Kirja sopii myös kerholaisen omaksi keittokirjaksi kotiin ja sitä voi ostaa piireistä tai netistä www.marttanpuoti.fi.

Pikkukokki-kerhossa voidaan suorittaa Pikkukokkien taitoavaimia. Ohjeet ja tehtävät löytyvät tästä oppaasta. Ne ovat myös Pikkukokki.fi-sivustolla.

Suunnittele ja sovelle kerhokertoja makusi mukaan. Hyödynnä Pikkukokki.fi-sivustoa, höystä materiaalia omilla ideoilla ja jaa ideoita anteliaasti muiden kerhonvetäjien kanssa – siitä hyötyvät kaikki. Tartu hetkeen: käytä tilanteita, uutisia ja juttutuokioita innoittajana kerhotoiminnassa.

Minkä nuorena oppii, osaa aina. Pikkukokki-kerhoissa elää tekemisen riemu.

Lisätietoja saat marttapiiristä.

**Pikkukokkiterveisin,
Marttaliitto ry**



OHJAAJAN EVÄÄT

2. Pikkukokki-kerhojen tavoitteet

Marttojen Pikkukokki-toiminta on vapaaehtoista harrastustoimintaa lapsille ja ohjaajille. Toiminta on tavoitteellista, mutta sen luonteeseen ei kuulu edistymisen mittaaminen.

Marttajärjestön Pikkukokki-toiminnan tavoitteena on:

- Tukea lasten (7–12-vuotiaiden) elämää antamalla heille kodin perustaitoja turvallisessa ympäristössä, turvallisten aikuisten seurassa.
- Vahvistaa erilaisten ja eri-ikäisten ihmisten yhdessä tekemistä, vuorovaikutusta ja sosiaalista vastuuta, sekä vähentää lasten yksinoloa.
- Vaikuttaa lasten ja nuorten terveellisiin ruokailu- ja välipalatottumuksiin.
- Kannustaa lapsia omatoimiseen tekemiseen turvallisesti.
- Kannustaa ja tukea lasten kanssa toimivia vapaaehtoistoimijoita.
- Kehittää varhaisnuorille suunnattua kotitalousneuvontaa.

Pikkukokki-kerhoissa lasten

- kotitaloustaidot paranevat
- innostus kotitaskareisiin lisääntyy
- tieto terveellisistä ruokavalinnoista lisääntyy
- vuorovaikutustaidot kehittyvät.

Pikkukokki-toimintaa kuvaa elämyksellisyys, yhdessä tekeminen, kokemuksellisuus, innostavuus ja joustavuus.

Muistilista Pikkukokki-kerhojen suunnitteluun

- Kohderyhmä (minkä ikäisille lapsille, mistä lapset löytyvät)
- Kuinka monta lasta kerhoon voi tulla (minimi ja maksimi, kts. kohta turvallisuussuunnitelma)
- Kerhon ajankohta (päivämäärä, kellonaika ja kesto)
- Kokoontumiskertojen määrä
- Kerhon yleiset tavoitteet
- Kerhokertojen teemat
- Taitoavainten suorittaminen
- Mahdolliset yhteistyökumppanit, heidän rooli ja työnjako
- Kerhon ohjaajat ja työnjako (kuinka monta ohjaajaa tarvitaan)
- Tila (osoite, miten saa varattua, mitä maksaa)
- Välineet ja materiaalit
- Talousarvio (kustannukset ja rahoitus)
- Osallistumismaksu
- Tiedottaminen ja markkinointi
- Turvallisuussuunnitelma
- Arviointi

3. Pikkukokki-kerhojen suunnittelu ja toteutus

Pikkukokki-kerhojen käynnistämiseen, suunnitteluun ja toteutukseen on hyvä varata riittävästi aikaa. Hyvin suunniteltuna toiminnasta tulee laadukasta, lapsia innostavaa ja ohjaajille helppoa ja mukavaa. Suunnittelussa yhdistyksen ja ohjaajien resurssit on otettava huomioon.

Pikkukokki-kerhot ovat toimintatavoiltaan erilaisia. Kerhon kokoontumisajat sovitaan joustavasti: kerho voi kokoontua vain pari kertaa tai pidemmän ajan, vaikka kerran kuukaudessa tai jopa viikoittain, jos niin halutaan.

Kerhotoiminnan ei tarvitse olla suurta ja ihmeellistä. Yksinkertainen ja selkeä kerho-ohjelma toimii hyvin.



OHJAAJAN EVÄÄT

3.1. Yhteistyötahoja ja tilat

Yhteistyö

Yhteistyötahoja voi miettiä tilojen, markkinoinnin, materiaalien, ohjaajien, rahoituksen ja koko toiminnan kannalta. Joskus kerhoja voidaan toteuttaa yhdessä yhteistyökumppanin kanssa ja joskus yhteistyötaho tarjoaa tilat. Toisinaan yhteistyötaho voi tukea toimintaa rahallisesti tai lahjoittaa materiaalia kerholle.

Yhteistyötä voi tehdä esimerkiksi liikuntaseurojen, koulujen, 4H-yhdistysten, Mannerheimin Lastensuojeluliiton paikallisyhdistysten, kunnan ja seurakunnan kanssa.

Kerhon ohjaajien työnjako

Kerhon ohjaajien on hyvä etukäteen sopia keskinäisestä työnjaosta.

Kuka hoitaa, mitä, miten ja milloin

- Tila-asiat
- Tiedottaminen ja ilmoittautumiset
- Talousasiat
- Kerhon taitoavainasiat
- Etukäteisvalmistelut
- Materiaalien hankinnat
- Kaupassa käynnit
- Ohjaaminen
- Reseptien laadinta
- Muut asiat

Vinkki Kainuun Marttojen alueelta

Kolme marttayhdistystä järjestää Pikkukokki-kerhoja yhdessä.

- Yksi henkilö hoitaa raha-asiat ja taitoavainten suoritukset ja ottaa vastaan ilmoittautumiset.
- Yhdistykset vuorottelevat kerhokertojen toteuttamisessa. Näin samat henkilöt eivät ole sidottuna jokaiseen kerhokertaan.

Kerhotilat

Kerhoja voidaan pitää monenlaisissa tiloissa, kunhan tilat ovat turvallisissa toiminnalle. Tiloja voi tiedustella kouluilta, järjestöiltä, taloyhtiöiltä ja seurakunnilta. Kunnalta kannattaa kysyä apua ja vinkejä. Kerhoja voi pitää ohjaajien kotonakin.

3.2. Kerhon vuosisuunnitelma

Jos kerho kokoontuu monta kertaa vuoden aikana, on hyvä tehdä kerholle karkea vuosisuunnitelma. Siinä voidaan ottaa huomioon vuodenaikat, juhlapäivät ja oman alueen erityispiirteet ja mahdollisuudet. Sivulla 11 on esimerkki vuosisuunnitelmasta. Liitteenä on mallipohja oman vuosisuunnitelman tekemiseen.

3.3. Kerhokerran suunnittelu

Ohjaajan on hyvä miettiä valmiiksi kerhokerran kulun pääpiirteet. Minuuttiaikataulua ei tarvita, eikä suunnitelmaa tarvitse orjallisesti noudattaa. Suunnitelma on runko, josta toiminta ja tuoreet ideat versovat. Kun tapaamisia karttuu, kerholaiset osaavat odottaa tuttuja juttuja ja asiat sujuvat.

Kerhossa toiminta on pääasia. Vaikka aluksi on usein kerrattavaa tai uutta opittavaa, ohjaajan on hyvä huolehtia siitä, ettei ole yksin äänessä, ja että tekemiseen jää riittävästi aikaa. Unohda kiire. Oppiminen ja asioiden kertaaminen on toiminnallisempaa, kun kerholaiset kertovat kokemuksistaan ja esittävät tai esittelevät tekemisiään.

Pieni yllätys ohjelmassa on ohjaajan mainio työväline. Se piristää ja pitää kerholaiset valppaina. Leikki sopii alkupalaksi rauhoittumiseen ja tutustumiseen, välipalaksi virkistymiseen ja jälkiruoaksi lopetukseen.

Kaikkiin kerhokerhoihin kuuluu ennakkovalmistelut, aloitus, tekeminen, jälkityöt ja lopetus. Seuraavilla sivuilla on esimerkkejä siitä, miten kokkaus-, askartelu- tai retkikerran voi rakentaa.

Osallista lapset

Kysy lapsilta, mitä he haluavat kerhossa tehdä. Näin lisäät heidän innostustaan ja motivaatiotaan.



OHJAAJAN EVÄÄT

Kun ohjelmassa on kokkausta tai leivontaa

1. Valmistelut

- Ohjaajat etsivät sopivat reseptit, tekevät ostoslistan ja käyvät kaupassa.
- Ohjaajat laittavat esille ruoanvalmistusaineet ja -välineet.

2. Aloitus

Tervetuloa

- Ohjaajat ottavat lapset vastaan.
- Ohjaajat esittelevät itsensä. Kaikille annetaan nimilaput rintaan, myös lapsille (esim. maalariinteippi).
- Ensimmäisellä kerralla lapset saavat esitellä itsensä ja vaikka kertoa lempiruokansa tai harrastuksensa.
- Kerhotervehdys esim. "Meillä säilyy kerhorauha, kädessä pysyy kulho ja kauha. Huh hah hei!"
- Joskus voidaan leikkiä alkuleikkiä tutustumista ja rauhoittumista varten.

Kerhon ohjelma

- Ohjaajat käyvät läpi kerhokerran ohjelman ja reseptit läpi. Mitä ja miten tänään tehdään?
- Jaetaan työskentelyparit tai -ryhmät. Joskus voi olla hyvä, että pareja vaihdellaan.
- Sovitaan työnjaosta.

Ohjaajat kertovat keittiön säännöt (kts. tarkemmin kohta 3.6. Säännöt ja sopimukset).

- Kätet pestään ennen kokkaamista ja syömistä.
- Siivous ja tiskaus kuuluvat kaikille.
- Veitsien kanssa ei kuljeta.
- Liikutaan rauhallisesti kuuman uunin ja liedon äärellä.
- Ruokailu aloitetaan, kun keittiö siisti ja pöytä katettu.
- Roskat lajitellaan.
- Reseptit löytyvät keittiöstä.

Opastetaan kerholaisia

- Välineiden ja laitteiden, esimerkiksi sähkövatkaimen, käytössä.
- Uusissa asioissa ja kokkisanoissa, esimerkiksi suurustaminen (miten mehusta saadaan mehukeittoa tai kiisseliä?).

3. Tekeminen

Valmistetaan ruokaa ja/tai leivotaan.

- Pidetään oma työpiste siistinä.

Katetaan pöytä.

Ruokailussa tulee helposti kova hälinä, joten syömisestä lomassa on hyvä kertoa asioita ja keskustella.

- Kysele kurssilaisilta, mitä ja miten kukin teki ja miltä tekeminen tuntui.
- Kerro lapsille hyvistä ruokavalinnoista.
- Kysy lasten mielipiteitä taskurahoista, kuluttamisesta, kotitöistä tms.
- Kaikkien vielä istuessa kerrotaan loppusivouksesta ja jaetaan mahdolliset työt.

4. Jälkityöt ja lopetus

- Huolehditaan tiskeistä ja jätteistä.
- Pakataan ruoat säilöön. Jaetaan mahdolliset tähteet kotiin vietäväksi. Pyydä lapsia tuomaan rasioita, joihin kotiin viemisiä voi pakata. Esimerkiksi tyhjat maitopurkit, margariinipaketit ja tuorejuustorasiat sopivat mainiosti kuljetukseen.
- Siivotaan keittiön työpöydät ja lattia.
- Anna lasten täyttää makumittari (liitteenä).
- Kun kaikki on valmista, kerro seuraavan kerran ohjelmasta.
- Huolehdi siitä, että kaikki pääsivät lähtemään kotiin.



OHJAAJAN EVÄÄT

Kun ohjelmassa on askartelua tai muuta puuhaa

1. Valmistelut

- Ohjaajat keksivät sopivat puuhut ja hankkivat tarvikkeet.
- Tarvittavat materiaalit ja välineet laitetaan valmiiksi esille.

2. Aloitus

Kaikki yhdessä

- Kerhotervehdys
- Leikitään joskus alkuleikkiä
- Kerrataan säännöt
- Valitaan työskentelyparit tai -ryhmät

Ohjaajat käyvät läpi kerhokerran ohjelman.

- Mitä tänään tehdään? Miten tehdään?
- Käydään läpi välineet ja opastetaan niiden käytössä (esimerkiksi sivellin, sakset).
- Opastetaan työskentelyyn.

3. Tekeminen

- Otetaan esille ja jaetaan välineet ja tarvikkeet.
- Askarrellaan ja autetaan.

4. Jälkityöt ja lopetus

- Järjestetään työt kuivumaan tai pakataan kotiin vietäväksi.
- Puhdistetaan työvälineet.
- Korjataan pois tarvikkeet.
- Ihaillaan valmiita töitä. Jutellaan tehtävästä. Töitä ei vertailla.



Anna lapsen luovuudelle ja omalle tekemiselle sijaa. Älä anna liian valmista mallia.



OHJAAJAN EVÄÄT

Kun ohjelmassa on retki

1. Valmistelut

- Edellisellä kerhokerralla sovitaan kerholaisten kanssa retkelle lähtemisestä. Tiedotetaan retkestä myös vanhemmille (paikka, aika, kesto, eväiden tuominen, pukeutuminen sekä muut varusteet esim. oma muki ja lautanen, kiikarit, kori ja sadetakki).
- Ohjaajat käyvät tutustumassa retkipaikkaan etukäteen, jos se ei ole ennalta tuttu.
- Ohjaajat valmistelevat retkieväitä, ellei jokainen tuo omia eväitä.
- Ohjaajat varaavat muut tarvittavat varusteet, esimerkiksi pelivälineet, kasvien tunnistuskirja, kiikarit, varasateenvarjoja, kyyppakaus ja laastareita.

2. Aloitus

Kaikki yhdessä

- Kerhotervehdys

Valitaan retkiryhmit tai -parit. Joskus voi olla parempi, että ohjaaja valitsee parit.

Ohjaaja käy läpi kerhokerran ohjelman.

- Mitä tänään tehdään?
- Miten tehdään?

Keskustellaan yhdessä

- Miten liikutaan joukolla?
- Miten liikutaan luonnossa?
- Miten kuljetaan liikenteen keskellä?

3. Tekeminen

- Kootaan ja pakataan retkitarvikkeet (tutkimus- tai pelivälineet, kiikarit jne.).
- Liikutaan luonnossa.
- Puuhataan, leikitään, syödään eväitä.

4. Jälkityöt ja lopetus

- Jos retkellä on kerätty materiaaleja, kootaan ne kuivumaan ja odottamaan tulevia kerhokertoja.
- Hoidetaan tiskit ja kerätään roskat.
- Jutellaan retkestä.

Lasten kuljettaminen ohjaajan autolla

Lasten esitietolomakkeessa (liite) kysytään vanhemmilta lupa lapsen kuljettamiseen ohjaajan omalla autolla tilanteessa, jossa kuljetus on välttämätön.

On hyvä ottaa huomioon jo etukäteen, että jos ohjaaja kolaroi autonsa, kyydissä olevien lasten henkilövahingot korvataan joko kuljettajan tai vastapuolen liikennevakuutuksesta; syyllisyydestä riippuen.



OHJAAJAN EVÄÄT

Esimerkki kerhon vuosisuunnitelmasta

Ajankohta	Teema	Tekeminen	Teoriaa/keskustelu-teemoja	Vastuuhenkilöt	Taitoavain-tehtävä	Muuta
		Reseptejä löytyy mm. www.pikkukokki.fi ja Pikkukokki keittiössä -kirjasta.				
Ke 16.1	Hei me leivotaan!	Sämpylät Teeleivät Marjamuffinit Kääretorttu	Kerhosäännöt ja -sopimukset Mittaaminen, keittiö-lyhenteet Työvälineet	Maija ja Terhi	Pikkukokki keittiössä: tehtävä 1.	
Ke 20.2.	Viisaat ja hyvät välipalat	Raejuusto-marjakimara Smoothie Rieskarulla Lämpimät leivät	Ruokarytmi ja lautas-malli	Maija ja Terhi	Pikkukokki keittiössä: tehtävä 2.	
Ke 20.3	Viihtyisä-ti vihreää	Pistokkaiden istuttaminen Rairuohon tai herneen- version kylvä	Huonekasvien hoito	Kaisa ja Laura	Pikkukokki kotikulmilla: tehtävä 1.	
Ke 18.4.	Vappujuh-lat	Värikkäät kasvikset ja dippikastike Juustosarvet Mokkapalat Kauralastut Fetawrapit Hehkuva punainen - booli Vappunaamarin askar-telua	Hyvät tavat Lautasliinan taittelua	Kaisa ja Laura	Pikkukokki käden töissä: tehtävä 1.	Varaa vappukoris-teita mukaan. Muista lähettää ilmoitus 15.5.-ret-kestä kotiin. Muis-tuta, että lapset ottavat mukaan oman retkimukin ja -lautasen.
Ke 15.5.	Mennään metsään	Kevään merkkien etsi-minen Valkovuokkojen poimi-minen	Jokamiehen oikeudet ja luonnon suojele-minen	Maija ja Laura	Pikkukokki kotikulmilla: tehtävä 2.	Valmistele pienet retkieväät ja varaa muut retkivarus-teet.
Ke 18.9.	Kasviskar-nevaalit	Palsternakkasametti Täytetyt paprikat Porkkanasämpylät Vokkiomenat ja jäätelö	Oman huoneen siivous	Kaisa ja Terhi	Pikkukokki kodin töissä: tehtävä 1.	Kasvisten tunnis-taminen: tehtävä: varaa erilaisia kas-viksia tai kasvisten kuvia, joita lapset voivat tunnistaa.
Ke 16.10	Omat rahat	Lasketaan esimerkiksi, mitä maksaa itse tehty smoothie ja verrataan kaupasta ostettuun. Valmistetaan ruoat.	Keskustellaan lasten omista taskurahois-ta, kuluttamisesta ja siitä, onko itse teke-minen edullisempaa.	Maija ja Terhi	Pikkukokki kodin töissä: tehtävä 2.	Kerää pikkuos-tosten hintoja ylös kaupassa (karkkipussi, sipsit, limupullo jne).
Ke 20.11	Tavaran uusi elä-mä	Jouluskarttelua kierrä-tysmateriaalista	Keskustellaan kier-rättämisestä.	Kaisa ja Laura	Pikkukokki käden töissä: tehtävä 2.	
Ke 11.12.	Pikkujou-lut	Joulupuuro Omenaglögi Luumurullat Riisimurmakeiset Pähkinäpuustit	Keskustellaan kerho-vuodesta ja ideoi-daan jatkoa.	Maija ja Laura	Pikkukokki diplomien jako	Muista ottaa joulu-koristeita mukaan.



3.4 Talousarvion tekeminen

Pikkukokki-kerhotoimintaa suunniteltaessa pitää ottaa huomioon kaikki kerhon toiminnasta aiheutuvat kulut ja tuotot.

- Kerhotoiminnan tuotot voivat muodostua esimerkiksi lasten osallistumismaksuista, mahdollisista avustuksista, lahjoituksista tms.
- Kuluja syntyy mm. raaka-aineista, materiaali-hankinnoista, vuokrasta, mahdollisista matkakuluista (mm. retket) ja tiedotuksesta. Talousarvioon on hyvä laittaa myös pieni summa yllättäviä menoja varten.

Osallistumismaksun on hyvä olla kohtuullinen, jotta mahdollisimman monella lapsella on mahdollisuus tulla mukaan. Marttayhdistyksen kannattaa selvittää, millaisia mahdollisuuksia on saada avustuksia Pikkukokki-kerhoille esimerkiksi kunnalta, koulutoimesta (mm. koulujen kerhotunnit), muilta järjestöiltä tai yrityksiltä. Rahoitusta voi kerätä myös järjestämällä myyjäisiä, kirpputoreja, tempauksia tms.

Marttayhdistyksen hallituksen ja rahastonhoitajan kanssa pitää sopia, miten ohjaajat hoitavat kätevimmin Pikkukokki-kerhojen hankinnat ja talouden. Marttayhdistys vastaa kerhon toiminnasta ja taloudesta ja kantaa vastuun sen mahdollisesta alijäämästä.

Marttayhdistyksen kanssa pitää sopia myös siitä, maksetaanko ohjaajille kulukorvauksia tai palkkioita. Jos palkkioita maksetaan, yhdistyksen on hoidettava laillisella tavalla ennakoperinnät ym. Helpointa on pysyä laillisessa ostokulujen korvaamisessa kuittien mukaan ja korkeintaan verohallinnon hyväksymissä matkakuluissa.

Liitteenä on talousarviomalli.

3.5. Kerhosta tiedottaminen

Miettikää, mitkä ovat kustannustehokkaimmat tavat tavoittaa lapset ja perheet, joille kerho on tarkoitettu. Kerhosta tiedottaminen käy kätevästi esimerkiksi sähköpostilla ja kirjeellä. Kirjeeseen merkitään kerhon aika, paikka, osallistumismaksu ja se, keneltä saa lisätietoja.

Jos yhdistyksellä on omat nettisivut, kerhotiedot kannattaa laittaa myös sinne. Selvittääkää, voiko kerhoista tiedottaa koulujen ja kauppojen ilmoitustauluilla. Kannattaa myös kysyä, saisiko kerhoista tietoa paikalliseen lehteen. Marttayhdistys tai kerhon ohjaajat voivat myös järjestää oman ilmoittautumistilaisuuden vaikka osana marttailtaa. Liitteenä on malli ilmoituksesta.

On tärkeää viestittää vanhemmille, kuka kerhosta vastaa, miten monta ohjaajaa kerhossa on, kuinka monta lasta kerhoon valitaan ja miten valituille ilmoitetaan asiasta. Suositeltavaa on ottaa lapset mukaan ilmoittautumisjärjestyksessä.

Ilmoittautumisen yhteydessä selvitetään kerholaisen ja huoltajan yhteystiedot ja kerholaisen (ruoka-)allergiat tai muut kerhossa toimimiseen vaikuttavat seikat. Kun otat vastaan ilmoittautumisia, pyydä siis vanhempia täyttämään lapsen esitietolomake. Se löytyy liitteenä.

Kun ohjaaja saa ilmoittautumisen yhteydessä tarpeelliset yhteystiedot, hän voi tarvittaessa ottaa yhteyden kerholaisen kotiin. Kotiin kannattaa olla yhteydessä etenkin, jos kerhoa varten valmistaudutaan jotenkin jo kotona, jos ohjelmaan tulee muutoksia tai jos kerhossa sattuu tilanteita, joista vanhemman on hyvä tietää.



3.6. Säännöt ja sopimukset

Toimivat kerhosäännöt syntyvät yhteisesti sopimalla. Kerhosäännöissä on mieluiten alle kymmenen kohtaa. Ensimmäisellä kerralla kerholaisilta voi kysyä, millaisia sopimuksia ja sääntöjä on sovittu koulussa tai muissa harrastuksissa. Lasten kanssa on hyvä keskustella, miksi kokkikerhossakin tarvitaan yhteisiä sopimuksia.

Ohjaaja vastaa toiminnan sujumisesta ja osallistujien turvallisuudesta, joten hän pitää ohjat käsissään ja on epäselvissä tilanteissa se, joka päättää, miten tehdään. Riehumista tai kohtuutonta käyttäytymistä ei tarvitse sietää kerhossakaan. Hyvä, rauhallinen ilmapiiri on kaikkien etu.

Kerhosopimuksen malli

Kerhon nimi	Kerhomme nimi on Keittiökummitukset.
Milloin kokoonnumme?	Kokoonnumme torstaisin kello 16.
Missä kokoonnumme?	Leenan luona Leppäkatu 6:ssa.
Mitä teemme?	Kerhossamme kokataan, leivotaan, askarrellaan ja tehdään ehkä pieni retkikin. Kerholaiset voivat ehdottaa tekemistä ja ohjaaja päättää, mikä on mahdollista.
Miten toimimme?	1. Tulen ajoissa paikalle ja noudatan sovittuja sääntöjä ja ohjaajan neuvoja. 2. Keittiökummituksena teen kaikkia hommia taitojeni mukaan ja huolehdin kerhotilasta. 3. Autan toisia ja kohtelen kaikkia ystävällisesti.
Sopimus	Sovimme kerhosäännöt yhteisesti ja myös muutoksista sovitaan yhdessä.

Kerhotervehdyksemme/tunnussana on
"Kummitusherkut kiehuvat, paistuvat, sitten ne meille maistuvat. Nam, nam, nam!"

Lahdensivussa 15.9.2012

Kaikkien kerholaisten ja ohjaajan allekirjoitukset

Liitteenä on kerhosopimus pohja, jota voi muokata.



OHJAAJAN EVÄÄT

3.6.1. Muuta sovittavaa

Pikkukokin kyökkisäännöt sopivat hyvin isommillekin kokeille. Kerhosopimukseen ei kirjata kaikkea mahdollista, ettei siitä tule liian pitkä. Tärkeitä asioita käsitellään tarkemmin eri kerhokerroilla ja kerrataan tarpeen mukaan. Kerhoa aloitettaessa kannattaa miettiä, osaksi yhdessä kerholaisten kanssa, seuraaviakin asioita:

Vaatetus – pipot ja pusakat

- Ulkovaatteet ja paksut paidat riisutaan eteeseen, samoin ulkokengät. Pitkät hihat kääritään ylös.
- Pitkät hiukset sidotaan kiinni. Keittiössä ei kammata hiuksia.
- Sovitaan, millaista päähinettä käytetään kerhokeittiössä vai riittääkö, että hiukset ovat kiinni. Ulkopipon voi kerhossa vaihtaa kotoa tuotuun huiviin, marssihuiviin tai ”kokkipipon”.
- Sovitaan essun käytöstä ja siitä, tuodaanko se kotoa.

Puhtaus – kokin käpälät

- Kokkikerhon alussa kädet pestään kunnolla.
- Kun kädet likaantuvat, ne vähintään huuhdellaan.
- Ruokia maistetaan puhtain välinein, ei sormin.

Siisteys – sopivasti sotkuitta

- Pöydällä ei istuta.
- Lattiatahrat pyyhitään heti, ettei sotketa ja liukastuta.
- Työpöydät pyyhitään ennen ruoanlaittoa.
- Ennen ruokailua tiskataan valmistusastiat tai laitetaan ne tiskikoneeseen.
- Valmistusaineet palautetaan paikoilleen, kun niitä ei enää tarvita.
- Jätteet lajitellaan ja täyttyneet jäteastiat tyhjenetään.

Toisen huomioiminen – kiitos kaunis

- Puhutaan ystävällisesti, ei huudeta.
- Erheistä ei tehdä numeroa. Kaikki tekevät virheitä ja niistä opitaan.

Pöytätavat

- Aloitetaan, kun kaikki ovat pöydässä.
- Tarjotaan toisille ruokaa, ei hamstrata itselle.
- Maistetaan kaikkea ainakin vähän.
- Muistetaan ystävällinen puhuttelu: antaisitko, ottaisitko, kiitos, ole hyvä, ei kiitos, hyvä ruokahalua.
- Syödään rauhassa ja istutaan pöydässä, kunnes kaikki ovat ruokailleet.

Turvallisuus

- Keittiössä kävellään, ei juosta.
- Sähkölaitteiden käyttöohjeet: Liesi, mikroaaltouuni, uuni: kuumuus, höyry, patakintaat ja -laput, virran pois kytkeminen. Vatkain, sauvasekoitin, tehosekoitin, yleiskone: laitteita ei saa kastella eikä niitä voi käyttää vedessä. Sormet pidetään suojassa.

Tasapuolisuus – sinä, minä, sulle, mulle

- Kaikki osallistuvat tekemiseen kykyjensä ja mahdollisuuksiensa mukaan.
- Kaikki tekevät kaikkea, kukin vuorollaan: siistiminen, jätteistä huolehtiminen, loppusiivous, ruokien pakkaaminen ja tiskaus tehdään sovittuun työnjaon mukaan.



OHJAAJAN EVÄÄT

3.6.2. Työnjako

Kerhotapaamisten alussa sovitaan työnjaosta. Tehtäviä vaihdellaan joka kerta niin, että kaikki tekevät vuorollaan kaikkea. Vuorot voidaan arpoa. Arvontaan osallistuvat ne parit tai ryhmät, jotka eivät ole ko. tehtäviin aiemmilla kerroilla osallistuneet. Sovitaan myös, paljonko työvaiheisiin on suunnilleen aikaa ja moneltako ollaan valmiita. Aikuinen huolehtii aikataulusta ja siitä, että aika riittää.

Jos puuhataan pareittain, tehtävät voi jakaa esimerkiksi tähän tapaan:

	Kokkauskerä		Puuhakerä
Valmistelu	työpöytien tyhjentäminen, pyyhkiminen (ja suojaus)	Pari 1	pöytien tyhjentäminen ja suojaus
	välineet esille	Pari 2	välineet esille
	aineet esille	Pari 3	tarvikkeet esille
Tekeminen	toisinaan kaikki tekevät salaatteja, leipovat...		askartelu/rakentelu/ kankaanpainanta/ huovutus/kylväminen...
	jälkiruoan valmistus	Pari 1	
	salaatin valmistus ja kattaminen	Pari 2	
	pääruoan valmistus	Pari 3	
	leipominen	Pari 4	
Jälkityöt	ruokien pakkaaminen	Pari 1	tarvikkeet pakataan pois
	jätteiden lajittelu ja roskat, pöytien pyyhkiminen	Pari 2	välineiden puhdistus
	tiskaus	Pari 3	valmiiden töiden ”näyttelyn pystytys”
	lattian lakaisu tai pyyhkiminen	Pari 4	lattian lakaisu tai pyyhkiminen



3.7. Toimitaan turvallisesti

Kaikessa marttajärjestön toiminnassa pyritään aina huolehtimaan siitä, että osallistuminen on turvallista. Erityisen tärkeää on turvallisuuden varmistaminen silloin, kun on mukana lapsia. Marttayhdistysten järjestämissä Pikkukokki-kerhoissa turvallisuuteen liittyvät asiat suunnitellaan etukäteen. Näin voidaan ennaltaehkäistä monia läheltä piti -tilanteita ja tiedetään miten pitää toimia, jos kerhossa sattuu jotain.

Turvallisuussuunnitelma

Turvallisuussuunnitelman laatimisen avuksi Marttaliitto on tehnyt turvallisuussuunnitelma-lomakkeen (liitteenä). Marttayhdistykset voivat käyttää sitä ja muokata omiin tarkoituksiinsa sopivaksi.

Pikkukokki-kerhojen turvallisuussuunnitelma -lomakkeeseen on kirjattu asioita, joita kerhonohtajien pitää käydä läpi ennen kerhojen pitämistä. Lomakkeessa olevat asiat tulee käydä läpi aina, kun kerhonvetäjä ja/tai tila vaihtuu, ja vähintään kerran vuodessa.

Turvallisuussuunnitelmaan merkitään

- yhdistyksen ja kerhonohtajien tiedot
- ohjaajien ensiaputaidot
- terveyskeskuksen yhteystiedot
- kerhopaikan ensiapuvälineistö
- kerhon kokoontumispaikka ja -aika sekä teema.

Ryhmäkoko

Kerhon turvallisuuden kannalta pitää miettiä osallistujien maksimäärää. Harrastusryhmien koosta ei ole lainsäädäntöä eikä esimerkiksi Kuluttajaviraston ohjeita. Lasten enimmäismäärä vaihtelee mm. lasten iän ja erityispiirteiden, ohjaajien lukumäärän, koulutuksen ja kokemuksen, kerho-ohjelman ja tilojen mukaan.

Opetusministeriö on antanut päivähoidon ja esiopetuksen ryhmäkokoja koskevan ohjeistuksen, joka koskee ammattilaisille asetettuja ryhmäkokoja. Sen mukaan

- yli 3-vuotiaita saa olla enintään 7 lasta kasvatusvastuussa olevaa ohjaajaa kohden
- esiopetuksen ryhmässä saa olla enintään 13 oppilasta ohjaajaa kohden.

Pikkukokki-kerhoissa lasten määrän tulisi olla pienempi kuin edellä mainitut, mikäli ohjaajat eivät ole lastenhoidon ammattilaisia, opettajia tms.

Lapsia koskevat perustiedot

Lapsia koskevat, kerhon kannalta oleelliset tiedot kerätään lapsen esitietolomakkeella (liitteenä). Tietoja käsitellään luottamuksellisesti eikä niitä luovuteta ulkopuolisille. Kun kerho loppuu, yhdistyksen on hävitettävä kerätyt henkilötiedot silppurissa.

Lapsen esitietolomakkeessa on maininta, että marttayhdistys ei ole vakuuttanut kerholaisia. Huoltajien on hyvä tarkistaa, että vakuutukset ovat lapsen kohdalta asianmukaisessa kunnossa. Jos kerhoon osallistuu erityistä tukea tarvitsevia lapsia, on suositeltavaa, että vanhemmat huolehtisivat lapselle kerhoajaksi oman avustajan.

Kerhon riskikartoitus

Kerhonvetäjien on hyvä pohtia, mitä erilaisia riskejä voi aiheutua mm.

- ryhmästä (mm. osallistujien ikä, määrä, vilkkaus, taidot)
- tilasta (mm. portaat, ahtaus, sähköjohdot, wc:n lukitus, varauskäynnit, valaistus)
- välineistä, materiaaleista ja laitteista (mm. uunit, liesi, sakset, veitset, lattian liukkaus, puhdistusaineet)
- aktiviteeteista kerhossa (mm. ruoanlaitto, askartelu, retket ulkona tms.)
- ulkopuolisista tekijöistä (mm. ulko-ovien lukitus)
- muusta, mistä (mm. erityistä tukea tarvitsevat lapset, allergiat, sairaudet, käsihygieniat).



Riskien ennaltaehkäisy

Kun on mietitty, mitä riskejä voi syntyä, mietitään, miten riskit voidaan ennaltaehkäistä. Toimenpiteet kirjataan.

Toimenpiteet hätätilanteissa

Turvallisuussuunnitelman laatijat ja kerhonohtajat miettivät kunkin riskin kohdalta, miten toimitaan, jos vahinko sattuu.

3.8. Pikkukokki-kerhojen arviointi

Säännöllinen arviointi on tärkeää kerhotoiminnan kehittämisen ja jatkon kannalta. Arvioinnista ei kannata tehdä liian työlästä ja monimutkaista. Pääasia on, että ohjaajat arvioivat itse toimintaa ja keräävät tavalla tai toisella palautetta lapsilta ja tarvittaessa lasten vanhemmilta. Ohjaajien ja yhdistyksen hallituksen on hyvä keskustella myös yhdessä palautteesta.

3.8.1. Ohjaajien itsearviointi

Pikkukokki-kerhotoiminnan onnistumista on hyvä arvioida myös ohjaajan omasta näkökulmasta. Pohdi mm. seuraavia asioita:

- Missä onnistuttiin ja miksi?
- Miten suunnitelmat toteutuivat?
- Saavutettiin tavoitteet?
- Oliko ryhmän koko sopiva?
- Toimiko tila?
- Onnistuiko tiedottaminen?
- Miten lasten toiveita otettiin huomioon?
- Millaista palautetta lapset antoivat?
- Antoivatko vanhemmat palautetta? Millaista?
- Miten yhteistyö sujui?
- Miten toimintaa voisi kehittää?
- Millaista tukea tarvitaan jatkossa?
- Jatketaanko toimintaa ja miten?



Lue lisää

Tarkempia turvallisuustietoja vapaaehtoistoimijoille ja kerhonvetäjille löytyy mm. Mannerheimin Lastensuojeluliiton oppaasta Turvallisuusopas lapsi- ja perhetoimintaan www.mll.fi.



3.8.2. Palautetta lapsilta

Lapsilta voi kysyä, miten he viihtyivät kerhossa, mikä heistä oli kivaa tai ikävää, millaiseen kerhoon he haluaisivat jatkossa tulla jne. Lapsilta voi kerätä palautetta keskustellen, kirjallisesti tai toiminnallisesti vaikka eriväristen lappujen tai styroxpallojen avulla.

Eriväriset laput/pallot

- Vihreä = kerhossa oli tosi kivaa
- Keltainen = kerhokerta oli ihan kiva, tavallinen
- Punainen = kerhossa oli tällä kertaa tylsää, kurjaa

Jokainen lapsi saa laittaa oman lappunsa tai pallonsa koriin. Lapsilta voi myös kysyä kommentteja omalle värivalinnalle.

Liitteenä ovat makumittarin ja lasten ja vanhempien palautelomakkeiden mallipohjat.

- Kehu, kannusta ja kiitä lapsia.
- Ohjaa ja opasta.
- Anna lasten luovuudelle ja tekemiselle sijaa.
- Vältä käskyjä ja huutamista.
- Vaikeissa tilanteissa anna lapsille vaihtoehtoja.
- Puutu heti häiriökäyttäytymiseen ja kiusaamiseen.
- Halaa ja ota syliin, se rauhoittaa. Kunnioita kuitenkin lapsen omaa reviiriä.
- Huomioi positiivinen käytös ja hyvät yritykset.
- Ole rauhallinen, selkeä, johdonmukainen ja tasapuolinen.

Lue lisää

Marttojen Pikkukokki-kerhojen ohjaajat voivat kysyä Marttaliiton tekemiä aineistoja piireistä. Lisäksi monista lehdistä, tv-ohjelmista, kirjoista, nettisivuilta ja blogeista löytyy hyviä vinkkejä ja ohjeita.



4. Ohjeita ohjaajalle taitoavainten suorittamisesta

Taitoavaintehtävät on laadittu taitoavainten suorittamista varten, mutta niitä voi käyttää kodin töiden opetteluun kokkikerholaisten kanssa. Tehtäviä voi muokata tarpeen mukaan tai niitä voi keksiä itse lisää.

Taitoavainten tavoitteena on lasten innostaminen kodin puuhien pariin ja uusien taitojen oppiminen. Lopputuloksen ei tarvitse olla täydellinen. Tärkeintä on hyvä yritys ja tekemisen ilo.

Taitoavaintehtävissä on runsaasti vaihtoehtoja. Osa tehtävistä on helpompia ja osa haasteellisempia. Näin ollen taitotasoltaan erilaiset lapset voivat suorittaa taitoavaimia valitsemalla itselleen sopivat tehtävät. Lasten tehtäviä ja lopputuloksia ei verrata keskenään. Tärkeintä on jokaisen lapsen oma suoritus. Jokainen lapsi on taitoavaimen arvoinen!

Kolme taitoavainta

Taitoavaimia on kolme: Pikkuavain, Tietäjäavain ja Mestariavain. Ensin suoritetaan Pikkuavain, sitten Tietäjäavain ja viimeiseksi Mestariavain.

Neljä aihepiiriä

Tehtävät on jaettu neljään aihepiiriin: Pikkukokki keittiössä, Pikkukokki kodintöissä, Pikkukokki kotikulmilla ja Pikkukokki kädentöissä. Pikkuavaimen tehtävät tunnistaa tehtävänumeron edessä olevasta P-kirjaimesta, Tietäjäavaimen tehtävät T-kirjaimesta, ja Mestariavaimen tehtävät M-kirjaimesta. Taitoavaintehtävät löytyvät myös Pikkukokki.fi-sivustolta.

Kahdeksan tehtävää

Jokainen taitoavain edellyttää vähintään kahden tehtävän tekemistä jokaisesta aihepiiristä. Jokaisesta avainta kohti tulee siis tehdä vähintään 8 tehtävää.

Tehtävien suorittamiseen ei ole määritelty mitään aikaa. Tehtävät voi suorittaa hyvinkin nopeasti tai sitten pidemmän ajanjakson aikana. Osa tehtävistä voidaan tehdä kerhossa yhdessä, osa kotona. Ohjaajan on hyvä käydä läpi kerholaisen valitsemat tehtävät ja antaa hänelle tarvittavat lisäohjeet.

Taitoavainaineistot

Taitoavaintehtävien tekemisen etenemistä seurataan taitoavainvihkon avulla. Kun kerholainen on tehnyt yhden aihepiiriin taitoavaintehtävät, kerhonohjaaja antaa hänelle Pikkukokki-tarran taitoavainvihkoon. Tarroja ja vihkoja saa tilata omasta piiristä. Kun kerholainen on tehnyt taitoavaimen vaaditun määrän tehtäviä, kerhonohjaaja tilaa hänelle piiristä taitoavaimen. Pikkukokki.fi-sivustolta löytyy tulostettavat taitoavaindiplomit, jotka voi luovuttaa avaimen antamisen yhteydessä.

PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

5. Ohjeita taitoavaimia suorittavalle pikkukokille



Kolme taitoavainta

Taitoavaimia on kolme: Pikkuaivain, Tietäjäavain ja Mestariavain. Ensin suoritat Pikkuaivaimen, sitten Tietäjäavaimen ja viimeiseksi Mestariavaimen.

Neljä aihetta

Jokaiseen avaimen liittyy tehtäviä. Tehtävät on jaettu neljään aihealueeseen: Pikkukokki keittiössä, Pikkukokki kodintöissä, Pikkukokki kotikulmilla ja Pikkukokki kädentöissä.

Kahdeksan tehtävää

Jokaista avainta varten sinun pitää tehdä vähintään

- kaksi Pikkukokki keittiössä -tehtävää
- kaksi Pikkukokki kodintöissä -tehtävää
- kaksi Pikkukokki kotikulmilla -tehtävää
- kaksi Pikkukokki kädentöissä -tehtävää.

Jokaisessa avaimessa teet siis vähintään 8 tehtävää. Saat itse valita, mitkä tehtävät suoritat. Osan tehtävistä voit tehdä kotona ja osan kerhossa. Sovi kerho-ohjaajan kanssa, mitkä tehtävät aiot tehdä. Ohjaaja antaa sinulle neuvoja tehtävien suorittamiseen.

Pikkuaivaimen tehtävät tunnustat tehtävänumeron edessä olevasta P-kirjaimesta, Tietäjäavaimen tehtävät T-kirjaimesta, ja Mestariavaimen tehtävät M-kirjaimesta.

Taitoavaintehtävät kirjataan taitoavainviikkoon, jonka saat kerho-ohjaajalta. Kun olet suorittanut yhden aihealueen tehtävät, saat ohjaajalta Pikkukokki-tarran taitoavainviikkoosi.

Kun olet suorittanut kaikkien neljän aihealueen tehtävät (yhteensä vähintään 8 tehtävää), kerho-ohjaaja tilaa sinulle taitoavaimen.

Tehtävät suoritettuasi sinulla on tietoja ja taitoja monenmoisista asioista. Osaamisellasi voit ilahduttaa niin kotiväkeäsi kuin kavereitaskin.

Hauskoja hetkiä tehtävien parissa!

PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

6. Pikkuaivain-tehtävät

6.1. Pikkukokki keittiössä

P1 Piirrän pahlautaselle terveellisen ja miellyttävän aterian. Vertaan toisten kerholaisten tai aikuisen kanssa eri vaihtoehtoja.

TAI

Kokoan komean ateriateoksen pahlautaselle väripapereista tai -kartongista, silkkipaperista, (värjätyistä) puunpalasista, kivistä, oksista, kuivista herneistä tai mistä ikinä keksin. Liimaan aterian puuliimalla (esimerkiksi Erikeeper tai Kiilto).

P2 Otan selvää, mitä tarkoittavat keittiösanat vaivata, alustaa ja kohottaa. Etsi resepti, jossa on käytetty näitä sanoja. Mitä muita leivontaan liittyviä sanoja keksit?

P3 Mittaan

- paljonko vettä mahtuu lasiin tai mukiin, josta juon usein?
- montako desilitraa on puolitoista (1,5 tai 1 ½) litraa?

P4 Kuorin ja raastan neljä porkkanaa. Laitan raasteen tarjolle astiaan.

P5 Valmistan salaatin aineksista, joita pitää leikata viipaleiksi, kuutioiksi ja lohkoiksi. Esimerkiksi vihreää salaattia, tomaattia, kurkua ja porkkanaa.

P6 Valmistan hedelmäsalaatin vähintään kolmesta tuoreesta eri hedelmästä: Kuorin hedelmät ja pilkon ne suupalloiksi. Voin käyttää lisäksi säilykehedelmiä.

P7 Perustan yhdessä vanhemman kanssa välipalahuoneen kodin jääkaappiin. Kokoamme hyllylle ruoka-aineita, joista osaan valmistaa ravitsevaa välipalaa. Muistan myös huoneenlämmössä säilytettävät ainekset.

P8 Valmistan täytetyn voileivän itselleni ja kavereille tai perheenjäsenelle.

P9 Otan selvää, miten vedenkeitin täytetään, paljonko vettä pitää vähintään olla ja miten laite käynnistyy ja sammuu. Kiehautan vettä ja valmistan siitä teetä, kaakaota tai mehua.

P10 Otan selvää, miten mikroaaltouunin käytetään. Kuumennan mukillisen vettä ja valmistan siitä teetä, kaakaota tai mehua. Tutkin myös, millaisia mikroaaltouuniin sopivia astioita löytyy kotoani.

P11 Tutkin, millainen liesi on kotona ja mitä liedien nappulat (säätimet) ovat. Tutustun liedien käyttöön aikuisen avustamana. Keitän kananmunia, vihanneksia tai perunoita.

P12 Katon kotona pöydän, kun ruokana on

- keittoa tai
- pastaa ja pastakastiketta tai
- lihaa tai kalaa ja riisiä tai perunaa.

Mietin, tarvitaanko erikseen salaatti- tai leipälautasia. Entä jos on jälkiruokaa: mistä ja miten sen nautimme?

P13 Taittelen lautasliinat valitsemani ohjeen mukaan ja katan ne pöytään.

P14 Pakkaan aterian tähteet sopiviin astioihin ja rasioihin. Sijoittelen ne jääkaappiin järjestyksessä, etteivät ne vie turhaa tilaa.

P15 Tutustun uunin käyttöön ja harjoittelen sitä aikuisen avustuksella. Harjoittelen ruoan nostamista patakintaita ja -lappuja käyttäen kylmästä uunista.



Keittiössä on hauska puuhastella!

Kaikki lapset tykkäävät monenlaisista keittiöjutuista ja jo pienikin voi olla mukana keittiöpuuhissa.

PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

6. Pikkuavain-tehtävät

6.2. Pikkukokki kodintöissä

- P1** Tutustun astianpesuvälineisiin. Tiedän, mistä tiskiharja ja pulloharja löytyvät kotona. Tunnistan käsiastianpesuvälineen ja opettelen, kuinka paljon sitä käytetään kerralla. Pesen yhden aterian tiskit käsin. Pyyhin tiskipöydän ja sen taustan puhtaaksi kostealla keittiöliinalla. Käytän tarvittaessa pesuvälinettä. Huuhtelen keittiöliinaa välillä. Kuivaan tiskipöydän ja taustan. Huuhtelen ja väännän kuivaksi keittiöliinan. Ripustan välineet kuivumaan.
- P2** Pyyhin pölyt omasta huoneestani kuivalla tai nihkeällä liinalla.
- P3** Sijaan vuoteen ja tuuletan huoneen päivittäin viikon ajan.
- P4** Keksin kotona joillekin pikkutavaroilleni uuden säilytyspaikan.
- P5** Lajittelen kotona korillisen pyykkiä värin ja pesumerkinnän osoittaman lämpötilan mukaan. Harjoittelen vetämään ja viikkaamaan lakanan. Vien omat pestyt vaatteeni oikeille paikoilleen. Viikkaan ne siististi kaappiin.
- P6** Huollan omat kesä- tai talvikenkäni aikuisen opastuksella.
- P7** Teen itselleni tärkeälle aikuiselle luontoystävällisen lahjan.
- P8** Mietin, mikä on kaikkein turhin tavara, joka minulla on. Kerron siitä muille kerholaisille. Mietin, millainen tavara on? Mistä se on valmistettu? Mitä olen tehnyt sillä? Miten se liittyy elämäni? Mistä sain sen? Miksi se on hyödytön minulle? Jos en itse tee sillä mitään, voisiko joku toinen saada siitä iloa?
- P9** Keksin uuden käyttötavan yhdelle vanhalle tavaralleni.
- P10** Mietin, millainen tavara (lelu, vaate, peli tms.) on ympäristöystävällinen.



Kotikulmilta löytyy paljon puuhaa!

Mitä tänään leikittäisiin? Vai istutetaanko kukkia? Kotikulmilta löytyy yllättävän paljon hauskaa puuhaa kaikille!

6.3. Pikkukokki kotikulmilla

- P1** Tutkin huonekasvikirjoista, miltä näyttävät hauskannimiset nukkumatti, pullojukka, kisanhätä, kumipuu, ihmepensas, ahkeraliisa, rahapuu ja aasinkorva.
- P2** Kuluneen ruukun piilotus (ohje löytyy www.pikkukokki.fi-sivustolta)
- P3** Etsin 10 erilaista luonnonkasvia pihapiiristäsi. Tunnistan ne värikuvakasvion avulla.
- P4** Kerään viiden erilaisen puun lehden ja nimeän ne. Jos en tiedä puiden nimiä, tunnistan puut värikuvakasvion avulla tai pyydän apua vanhemmilta.
- P5** Nimeän kolme sinistä tai mustaa ja kolme punaista marjaa. Mietin, mitä niistä olen maistanut? Nimeän suosikkimarjani.

6.4. Pikkukokki kädentöissä

- P1** Helppo ovikranssi
- P2** Kirjamerkki
- P3** Lehtien prässäys
- P4** Paperimassan valmistus
- P5** Perusnaamio
- P6** Tunnelmallinen lyhty lasipurkista ja silkkiperista
- P7** Vadilla vihertää versomaisema

Ohjeet löytyvät www.pikkukokki.fi-sivustolta. Taitoavaintehtäviksi käyvät myös ohjaajien omat askarteluohjeet.

PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

7. Tietäjäavain-tehtävät

7.1. Pikkukokki keittiössä

- T1** Suunnittelen ja valmistan aamupalan tai välipalan, jossa on täysjyväviljaa ja maitotuotetta sekä kasviksia, marjoja tai hedelmää.
- T2** Kokoan ruokapöydästä aterian lautasmallin mukaisesti ja syön sen:
 - 1/2 (puolet) lautasesta kasviksia
 - 1/4 (yksi neljäsosa) lisäkettä kuten pastaa, perunaa, riisiä
 - 1/4 kalaa, lihaa, broileria tai kalkkunaa, kananmunaa
- T3** Mieti ja kirjaa ylös:
 - Paljonko on 1/4 litraa desilitroina?
 - Paljonko on 1/2 litraa desilitroina?
 - Paljonko on 1/3 litraa desilitroina?
- T4** Keittiösanasto-tehtävä: mitä erilaisia kokkaukseen liittyviä verbejä tiedät? Entä mitä ne tarkoittavat? Esimerkiksi vaivata tai kuullottaa.
- T5** Kasviksia tulisi syödä puoli kiloa päivässä. Punnitse ja kirjaa, millaisesta määrästä erilaisia kasviksia saat 500 grammaa eli puoli kiloa täyteen.
- T6** Tunnustelen ja arvioin, paljonko tomaatti, appelsiini, banaani, salaattikerä tai leipä painaa. Tarkistan painon punnitsemalla keittiöva'alla. Muistan puhtaat kädet. Palautan ruoka-aineet säilöön, ellen käytä niitä ruoanvalmistuksessa.
- T7** Lähdän ruokaostoksille aikuisen kanssa ja autan ostosten teossa. Valitsen yhden ostamamme elintarvikepakkauksen ja tutustun, mitä tietoa ja merkintöjä pakkauksesta löytyy.
- T8** Tutustun kotona käytössä olevaan keittiölaitteeseen. Esittelen laitteen monipuolista käyttöä toisille kokkikerholaisille.
- T9** Tutustun sauvasekoittimen käyttöön aikuisen opastuksella. Valmistan sekoittimella syötävää: marjoista kastikkeen jäätelölle, salaattikastikkeen, pehmiksen tai pirtelön. Puhdistan sauvasekoittimen aikuisen antamien ohjeiden mukaan.
- T10** Tutustun sähkövatkaimen osiin ja käyttöön aikuisen opastuksella. Käytän vatkainta kermavaahdon tai vaniljakastikkeen vaahdottamiseen. Puhdistan vatkaimen aikuisen ohjeiden mukaan.
- T11** Harjoittelen veden kaatamista kattilasta pata-lappujen (patakintaiden) kanssa ja pannu-alustojen käyttöä kylmällä liedellä:
 - Täytän kattilan vedellä, peitän sen kannella ja nostan sen kylmälle liedelle.
 - Nostan pannunalusen valmiiksi sopivaan paikkaan.
 - Raotan kattilan kantta hiukan, nostan kattilan pois liedeltä.
 - Pidän suojatuilla käsillä kiinni kattilasta ja kannesta molemmin puolin.
 - Tyhjennän veden pesualtaaseen poistamatta kantta kokonaan.
- T12** Valitsen reseptin ja valmistan marjakeittoa, kiisseliä tai mehukeittoa. Kiisselin tai mehukeiton valmistuksessa harjoittelen suurustamista.
- T13** Leivon teeleipiä ohjeen mukaan.
- T14** Valmistan itse tai yhdessä aikuisen kanssa pyttipannua, täytettyä munakasta mieluisalla täytteellä, köyhiä ritareita tai muuta lämmitettyä ruokaa, johon käytän tähteeksi jäänyttä ruokaa.
- T15** Lajittelen keittiöjätteet kolmena päivänä aterian jälkeen biojätteeksi, sekajätteeksi, energiajätteeksi ja kierrätettäväksi aineiksi (lasi, metalli).
- T16** Tutustun ruokakaupan hedelmä- ja vihannesosastoon. Jos löydän jonkin tuntemattoman kasviksen, otan selvää siitä (mistä kotoisin, missä kasvaa, miten käytetään).
- T17** Valmistan itse tai yhdessä aikuisen kanssa peruna- tai pastasalaattia tai muuta sellaista kylmää ruokaa, johon voi käyttää tähteeksi jäänyttä ruokaa, esimerkiksi keitetyt perunat tai kypsä pasta.

PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

7. Tietäjäavain-tehtävät

7.2. Pikkukokki kodintöissä

- T1** Tutustun astianpesukoneen käyttöön aikuisen johdolla. Tunnistan konetiskiaineen. Opettelen, kuinka paljon sitä käytetään kerralla ja miten ainetta käytetään turvallisesti. Mittaan pesuaineet pesuainelokeroon ja käynnistän koneen. Tyhjennän tiskikoneen ja vien astiat paikoilleen. Otan selvää, millaisia astioita ei voi pestä astianpesukoneessa.
- T2** Tutustun kotona olevan imurin käyttöohjeisiin. Imuroin oman huoneeni lattian ja maton.
- T3** Pesen vessan.
- T4** Vaihdan lakanat ja puhdistan samalla sängyn.
- T5** Pesen käsin yhden oman vaatteeni, esimerkiksi huivin, pipon tai sukat. Tuuletan keväällä poutasäällä talviset pipot, huivit, hanskat ja lapaset kesäsäilytystä varten. Tai: Tuuletan syksyllä poutasäissä kesävaatteet talvisäilytystä varten.
- T6** Siivoan ja järjestelen oman vaatekaappini.
- T7** Autan naapuria, kummiä tai sukulaista arkiaskareissa. Käyn esimerkiksi kaupassa, imuroin, vien roskat, ulkoilutan koiran, lakaisen pihalta lehtiä.
- T8** Mietin, millainen maailma olisi, jos kaikki olisivat säästeliäitä. Entä jos kaikki tuhlaisivat? Millainen olisi oma unelmamaailmani? Kirjoitan tai piirrän.
- T9** Opettelen taittelemaan biopussin sanomalehdestä.
- T10** Tutkin, mitä jätettä kotonani syntyy. Tarkastelen yhdessä aikuisen kanssa, ovatko kodin lajittelutavat kunnossa.

7.3. Pikkukokki kotikulmilla

- T1** Valitsen kotoani yhden huonekasvin, jota kastelen, suihkutan ja lannoitan saamieni ohjeiden mukaan.
- T2** Huonekasvin mullanvaihto. Mietin yhdessä äidin, isän tai jonkun muun aikuisen kanssa, milloin kodin huonekasvit tarvitsevat uuden, isomman ruukun ja uutta multaa. Mietin ennen mullanvaihtoa, miten ruukkuja voi kierrättää kasvilta toiselle.
- T3** Kasvatan herneen versoja tai vihanneskrasiasia.
- T4** Tunnistan kotipihasta tai lähipuistosta 3 koristepepsasta.

7.4. Pikkukokki kädentöissä

- T1** Heinäharppu tai marjaharppu
- T2** Kehykset valokuvalle tai piirustukselle
- T3** Kortti cd-levystä
- T4** Maailman makein heijastin
- T5** Paperimosaiikkia postiin
- T6** Risupuu
- T7** Rullahelmet kaulaan, nilkkaan tai ranteeseen
- T8** Tölin tuunaus
- T9** Värjätty muna

Ohjeet löytyvät www.pikkukokki.fi-sivustolta. Taitoavaintehtäviksi käyvät myös ohjaajien omat askarteluohjeet.

Mitä voisi askarrella?

Askartelu on kivaa. Voi askarrella esimerkiksi hauskan naamarin tai äidille synttärilajaksi vaikka kirjanmerkin!



PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

8. Mestariavain-tehtävät

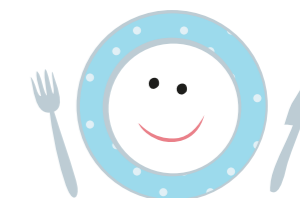
8.1. Pikkukokki keittiössä

- M1** Valmistan perheelle aamu-, iltai- tai välipalan. Korjaan myös jäljet: pakkaan ruoat kaappeihin ja tyhjennän sekä pyyhin pöydän.
- M2** Merkitsen päivän ajan muistiin, mitä, milloin, missä ja kenen kanssa syön ja juon. Mietin yhdessä aikuisen kanssa,
 - montako kertaa söin tänään
 - napostelinko
 - söinkö monipuolisesti
 - oliko jotakin liian vähän
 - puuttuiko jotakin tärkeää kokonaan
 - oliko jotakin liikaa
 - söinkö herkkuja
 - kuinka monta kourallista kasviksia söin.
- M3** Muutan reseptissä tähdellä merkittyjen aineksien määrät desilitroiksi. Leivon keksit.

Kauralastut

 - 150 g margariinia tai voita
 - *105 g kaurahiutaleita
 - *97,5 g vehnä jauhoja
 - 1/2 tl leivinjauhetta
 - *212,5 g sokeria
 - *50 g kevytkermaa tai maitoa
 - 1 muna
 1. Sulata margariini.
 2. Sekoita kaurahiutaleet margariiniin.
 3. Lisää keskenään sekoitetut vehnä jauho, leivinjauhe ja sokeri.
 4. Sekoita lopuksi kevytkerma ja muna taikinaan.
 5. Nostelee kahdella teelusikalla pieniä noka-reita leivinpaperille. Ne leiväät uunissa, joten jätä tilaa nokareiden välille.
 6. Paista 175 asteessa 8-10 minuuttia.
 7. Anna kypsien lastujen jäähtyä hieman, ennen kuin irrotat ne pelliltä. Jos haluat kaarevia lastuja, jäähdytä lastut kaulimen tai puhtaan pullon päällä.

- M4** Kokoan kestävätkä retki- tai pelireissueväätkä. Huomioin seuraavia asioita:
 - Vältän herkästi pilaantuvia ruoka-aineita.
 - Pakkaan eväät tiiviisiin ja kestäviin rasiioihin. Retkileipien vihannekset viipaloin ja pakkaan pieneen rasiaan, niin leivät eivät vety.
 - Retkelle tai turnaukseen otan väsymisen varalle jotakin, josta saan nopeasti energiaa: kuivattuja hedelmiä, pähkinöitä tai energiapitoista juomaa.
- M5** Suunnittelen aterian ja teen ostoslistan puuttuvista aineista. Tarkistan sen aikuisen kanssa ja käyn ostoksilla.
- M6** Valmistan ja kypsennän uuniruoan.
- M7** Leivon pullaa tai sämpylöitä.
- M8** Leivon kääretortun ohjeen mukaan.
- M9** Suunnittelen juhla-aterian ja katan pöydän juhla-ateriaa varten. Mietin:
 - Mikä on juhlan aihe? Esimerkiksi sadonkorjuu, kesäkekkerit tai pikkujoulu.
 - Tarjotaanko alkukeittoa tai alkuruokaa?
 - Mitä on pääruokana? Onko esimerkiksi lihaa, kalaa, uuniperunoita tai lämpimiä kasviksia?
 - Tarvitaanko leipälautasia?
 - Mitä on jälkiruokana? Miten se tarjotaan ja syödään?
 - Laitetaanko liina pöydälle? Miten taittelen lautasliinat?
 - Onko kynttilöiden tai kukkien aika?
 - Mitä koristeita löydän luonnosta?
 - Valmistanko itse koristeita, keksinkö pikkutavaroille uusiokäyttöä pöytäkoristeina?
- M10** Valmistan koko aterian itse: Valmistan lämpimän aterian itselleni ja perheelleni tai kaverille. Se voi olla lounas, päivällinen tai retkiateria. Katan pöydän. Harjoittelen ruoan tarjoilemista. Lopuksi huolehdin tiskeistä, ruoantähteistä ja keittiöjätteistä.



PIKKUKOKIN TAITOAVAIMET

8. Mestariavain-tehtävät



8.2. Pikkukokki kodintöissä

- M1** Imuroin ja pyyhin eteisen ja keittiön lattiat nihkeällä liinalla tai mopilla.
- M2** Käyn aikuisen kanssa läpi kodin siivouskameran. Pohdin, mitä välineitä ja aineita siivouskomerossa olisi hyvä olla. Samalla katson, puuttuuko omasta komerosta jotain, mikä helpottaisi siivoamista.
- M3** Selvitän, miten kotona pestään ikkunat. Pesen aikuisen opastuksella oman huoneeni ikkunat.
- M4** Pesen koneellisen pyykkiä aikuisen opastuksella. Valitsen sopivan pesuohjelman. Mittaan pesuaineen lokeroon tai pesupalloon. Ripustan vaatteet kuivumaan. Vien omat pestyt vaatteeni oikeille paikoilleen.
- M5** Silitän aikuisen opastuksella oman paitani.
- M6** Kirjoitan ylös, mihin kaikkeen rahani menevät. Mietin, miten voisin helpoiten säästää, jos haluaisin ostaa itselleni jotain hieman kalliimpaa tavaraa. Pohdin, miten voisin tienata itselleni lisää taskurahaa.
- M7** Etsin lehdestä tai netistä mainoksen, jossa mainostetaan jotakin tosi tarpeetonta esinettä, jotakin tosi hyödyllistä tai jotakin ihanaa tavaraa. Esittelen mainoksen muille. Mietin, ketä varten tavara on suunniteltu. Miksi se on tarpeeton, hyödyllinen tai ihana? Miksi se kannattaa hankkia? Onko se pitkäikäinen? Onko se kallis? Miten ympäristöystävällinen se on?
- M8** Järjestän yhdessä muiden kerholaisten tai ystävieni kanssa pienimuotoisen tavaroiden vaihtotorin.

8.3. Pikkukokki kotikulmilla

- M1** Tutkin, millaisia huonekasveja kotonani, ystäväillä tai sukulaisilla on. Kyselen niiden hoito-ohjeita tai etsin tiedon internetistä. Valitsen kotoa yhden kasvin, jota lupaan hoitaa.
- M2** Lisään huonekasveja pistokkaista.
- M3** Kasvatan 2 mielyrttiäni ikkunalaudalla, parvekkeella tai kasvimaalla.
- M4** Tunnistan kotipihasta, naapuristosta tai puistosta yhteensä 10 puuta ja pensasta, joilla on upea syysväri. Kerään värikkäitä lehtiä ja kuivatan ne painon alla. Teen lehdistä myöhemmin syksyllä kortteja tai tauluja.

8.4. Pikkukokki kädentöissä

- M1** Appelsiiniaskartelua
- M2** Käsintehty kirja
- M3** Lanttulyhdyt
- M4** Muistuttajakokki
- M5** Origami-ilmapallo
- M6** Paperilyhty
- M7** Piñata kätkee yllätyksen
- M8** Pottumaista taiteilua perunapajassa

Ohjeet löytyvät www.pikkukokki.fi-sivustolta. Taitoavaintehtäviksi käyvät myös ohjaajien omat askarteluohjeet.

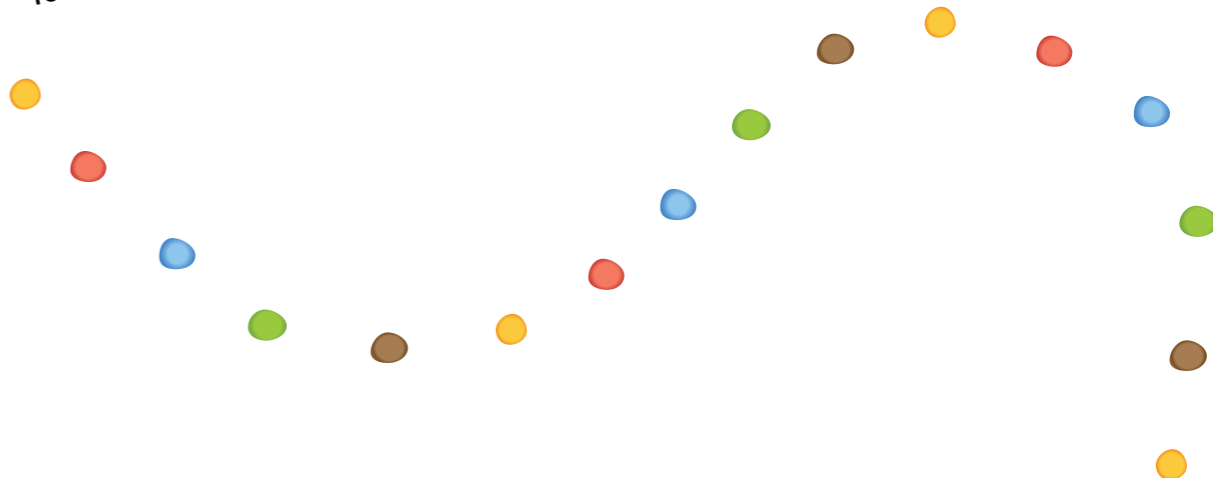
Kodintyöt ovat hauskoja!

Ekana huoneensa siivonnut on mestari!
Siivoaminenkin voi olla hauskaa.
Jokaiselle löytyy jotain kivaa kotipuuhaa.



Liitteet

- Pikkukokki-kerhon vuosisuunnitelma
- Pikkukokki-kerhon talousarviopohja
- Malli Pikkukokki-kerhon ilmoituksesta
- Esitietolomake
- Kerhosopimus pohja
- Pikkukokki-kerhojen turvallisuussuunnitelmalomake
- Makumittari
- Palautelomake kerholaiselle
- Palautelomake lasten vanhemmille
- Todistus Pikkukokki-kerhoon osallistumisesta



Ajankohta	Teema	Tekeminen	Teoria	Vastuuhenkilöt	Taitoavain	Muuta			

Tuotot

Osallistumismaksut	
Avustukset	
Lahjoitukset	
Muut tuotot	
Tuotot yhteensä	

Kulut

Ruokahankinnat	
Muut materiaalikulut	
Tiedotus- ja markkinointikulut	
Tilavuokrat	
Matkakulut	
Ohjaajien kulukorvaukset	
Muut kulut	
Kulut yhteensä	

Tuotto/kulujäämä



Malli ilmoituksesta

(Muokattavan version löydät www.pikkukokki.fi)

Tule mukaan kokkaamaan - Ryhdy pikkukokiksi!

Marttojen Pikkukokki-kerhossa kokataan ja leivotaan hauskaasti yhdessä puuhaten. Kerhossa myös askarrellaan ja retkeillään.

Kerho kokoontuu maanantaisin kello 17–20 osoitteessa Kokkikuja 1 A kerhuhuoneessa.

Kerho alkaa 20.8.2012 ja päättyy 26.11.2012.

Kerhomaksu on 20 euroa/lapsi/syksy.

Ilmoittautuminen

Pikkukokki-kerhoon voi ilmoittautua 1.8.2012 mennessä joko sähköpostilla martta.marttala@martat.fi tai puhelimitse 040 111 1111.

Lisätietoja voi kysyä Pikkukokki-kerhon ohjaajilta Martta Marttala, martta.marttala@martat.fi, p. 040 111 1111, soittoaika kello 18-19

Minkä nuorena oppii, osaa aina. Pikkukokki-kerhossa elää tekemisen riemu!

Esitietolomake

Pikkukokki.fi

Hyvä lapsen huoltaja

Täyttäkää esitietolomake huolellisesti ja palauttakaa se annettuun päivämäärään mennessä kerhon ohjaajalle. Esitietolomake on osa lapsitoiminnan turvallisuutta. Tiedot ovat luottamuksellisia ja ovat vain kerhon/päiväleirin ohjaajan tiedoksi, joka työskentelee lapsenne kanssa. Tiedot hävitetään kerhokauden loputtua.

_____ Martat ry ei ole vakuuttanut kerholaisia. Huoltajan on hyvä tarkistaa, että vakuutukset ovat lapsen kohdalta asianmukaisessa kunnossa.

Kerhosta/päiväleiristä lisätietoja antaa

Kerho/leiri/toiminta johon lapsenne osallistuu	Ajankohta
--	-----------

Lapsen nimi ja yhteystiedot

Nimi	Syntymäaika
Osoite	Puhelinnumero

Huoltajien yhteystiedot kerhon/leirin aikana, johon lapsenne ilmoittautuu

Nimi	puhelinnumero
Sähköpostiosoite	
Nimi	puhelinnumero
Sähköpostiosoite	

Tietoja lapsesta

Lapsen kaikki mahdolliset allergiat, jotka voivat vaikuttaa kerhossa/leirillä oloon (esim. ruoka-allergiat)
Mahdolliset lääkkeet, sairaudet/liikuntarajoitteet
Lastani saa kuljettaa ohjaajien autokyydissä tilanteissa, joissa kuljetus on välttämätön <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kyllä
Lapsen kuvan ja nimen voi julkaista lehdissä, TV:ssä, internetissä ja radiossa <input type="checkbox"/> ei <input type="checkbox"/> kyllä
Lisätiedot, pelkotilat, käyttäytymiseen liittyvät erityisominaisuudet tms. (jatkakaa tarvittaessa kääntöpuolelle)
Päivämäärä, tietojen antajan nimi ja nimen selvennys



Kerhosopimus

1. Kerhomme nimi on _____.

2. Kerhotervehdyksemme on _____.

Tunnussanamme on _____.

3. Kerhomme kokoontuu _____
(missä)

_____ (viikonpäivänä) _____ (kellonaika)

4. Kerhossa _____

_____ (mitä teemme)

5. _____

_____ (Miten käyttydyn ja työskentelen?)

6. Olen ajoissa paikalla ja huolehdin osaltani kerhotilan siisteydestä.

7. Noudatan sovittuja aikoja, sääntöjä ja ohjaajan neuvoja.

8. Olemme sopineet kerhosäännöt yhteisesti ja niiden muuttamisesta sovitaan yhdessä.

_____ Paikka _____ päivä _____ kuukausi _____ 20 _____ vuosi

Kerholaisten ja ohjaajan allekirjoitukset

Marttayhdistyksen nimi ja yhteystiedot	
Marttayhdistyksen puheenjohtajan nimi ja puhelin	
Suunnitelman laatijan nimi ja puhelin	
Kerhonohtajan 1 nimi ja puhelin	
Kerhonohtajan 2 nimi ja puhelin	
Kerhopaikan osoite ja puhelin	
Ohjaajien ensiaputaitotaso	
Lähin päivystävä terveyskeskus, puhelin ja osoite	
Kerhopaikan ensiapuvälineistö	
Hätänumero	112

Osallistujien maksimimäärä	
Kerhon kokoontumisajat	
Kerhon teema	

Kerhon riskikartoitus

Ryhmä	
Tilat	
Välineet, materiaalit ja laitteet	
Aktiviteetit kerhossa	
Ulkopuoliset tekijät	
Muut, mitkä?	

Riskien ennaltaehkäisy

Ryhmä	
Tilat	
Välineet, materiaalit ja laitteet	
Aktiviteetit kerhossa	
Ulkopuoliset tekijät	
Muut, mitkä?	

Toimenpiteet hätätilanteissa

Ryhmä	
Tilat	
Välineet, materiaalit ja laitteet	
Aktiviteetit kerhossa	
Ulkopuoliset tekijät	
Muut, mitkä?	

Toimi näin, jos onnettomuus sattuu:

- Arvioi tilanne.
- Estä lisäonnettomuudet.
- Anna ensiapua.
- Hälytä apua.
 - Soitto 112 ja kerro, mitä on tapahtunut ja missä.
 - Kerro selkeästi potilaan tilanne.
 - Anna osoite ja lähetä joku tarvittaessa opastamaan hälytysajoneuvoa.
 - Hoida tilannetta kunnes apu on paikalla.
 - Kun tilanne on ohi, ota välittömästi yhteyttä yhdistyksen puheenjohtajaan?

Turvallisuuksuunnitelma läpikäyty

_____ Paikka _____ päivä _____ kuukausi _____ 20 _____ vuosi

Allekirjoitukset



Makumittari

Arvioi makumittarilla kokkaus- tai leipomiskerran tuloksia.

Mitä tein? _____

Miltä maistui?

Tosi hyvää

Hyvää

Ei oikein maistunut

Maistuisi minulle paremmin, jos

Miltä kokkaaminen tai leipominen tuntui?

Onnistui helposti

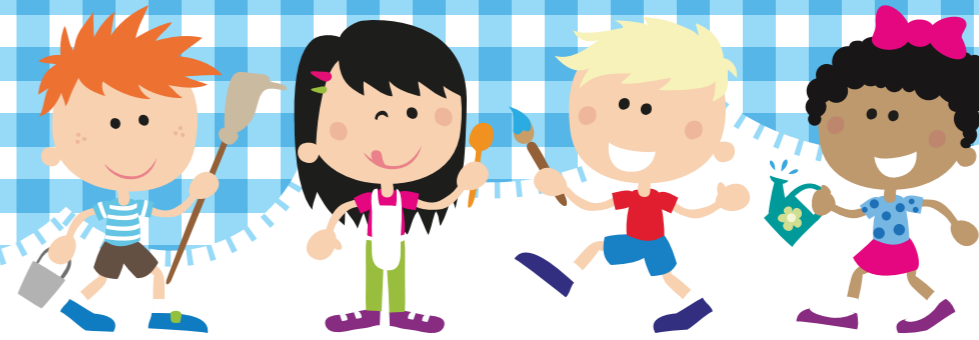
Onnistui aika hyvin

Oli hieman hankalaa

Ei oikein onnistunut



Pikkukokki.fi



Pikkukokki.fi

Kerro, millaista kerhossa oli



Oliko kerhossa kivaa?



Tulisitko uudelleen?



Mikä oli parasta kerhossa?

Mikä oli tylsintä kerhossa?

Mitä haluaisit tehdä kerhossa?

Terveiset kerhon ohjaajille

Palautelomake lasten vanhemmille

Kuinka lapsesi viihtyi kerhossa?



Oliko kerhon ajankohta hyvä?



Miten tiedotus toimi?



Mitä mieltä olit kerhomaksusta?



Muut terveiset Pikkukokki-kerhon järjestäjille

Pikkukokki.fi



.....
Nimi

on osallistunut

.....
Kerhon nimi

Kerhossa tehtiin seuraavanlaisia asioita:

.....
.....
.....

Kerho kokoontui kertaa.

.....
Aika ja paikka

.....
Kerhon ohjaajan allekirjoitus

Omat muistiinpanot:

Large empty rectangular area with a red and white checkered border, intended for handwritten notes.



Martat 

www.martat.fi
2012