

Matkailu, ravintolat ja tapahtumat

Mahdollisuuksien ala

Tehtäviä yläkouluille, lukioille
ja ammatillisille oppilaitoksille





Sisältö

Kuvataide ja historia.....	4
Matematiikka.....	6
Pulmatehtäviä	9
Tietovisat, ravintola-ala & matkailu.....	10
Ristikko 1 yläkoululaisille	11
Tietovisat, koulutus ja työelämä & matematiikka	12
Ristikko 2 toisen asteen opiskelijoille..	13
Ratkaisuja	14

Tärkeitä taitoja

- Matkailu-, ravintola-, vapaa-ajanpalvelu- ja tapahtuma-alalla arvostetaan asiakaslähtöisyyttä sekä kädentaitoja. Useissa tehtävissä on hyötyä myös myynti-, vuorovaikutus- ja tiimityötaitoisista. Muita tärkeitä ominaisuuksia ovat ajanhallintataidot, luovuus, suvaitsevaisuus ja kyky ratkaista ongelmia.
- Esihenkilö- ja johtotehtäviin tähtäävälle on etua monipuolisesta työkokemuksesta asiakaspalvelun parissa.
- Toimialalla viihtyvät palveluhenkiset ja vastuuntuntoiset persoonat, jotka pitävät rennosti ja monikulttuurisesta työstä.

Matkailu-, ravintola- ja tapahtuma-ala Tartu mahdollisuuteen!

Viihdytkö ihmisten parissa? Haluatko luoda unohtumattomia elämyksiä arkeen ja juhlaan? Haluatko työskennellä huippujengin kanssa?

Jos vastauksesi on kyllä, niin lämpimästi tervetuloa mukaan joukkoomme!

Matkailu-, ravintola-, vapaa-ajanpalvelu- ja tapahtuma-alalla on mahdollista työllistyä lukuisiin erilaisiin tehtäviin ympäri Suomea. Miltäpä kuulostaisi esimerkiksi työ ravintolamaailman keskipisteessä kokkina tai tarjoilijana, hotellin vastaanottovirkailijan pesti kansainvälisessä työympäristössä tai eräoppaan työ huskysafarilla?

Toimiala tarjoaa monipuolisia ja haastavia työtehtäviä sekä rajattomasti mahdollisuuksia edetä uralla. Tarvitsemme jatkuvasti monitaitoisia osaajia.

Toimialan työpaikat säilyvät Suomessa myös tulevaisuudessa, sillä alan työtehtäviä ei voi siirtää ulkomaille.

Tervetuloa tutustumaan alaan ja tekemään töitä yrityksiimme!

Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry



Kuvataide ja historia

1. Ruokaa kautta vuosisatojen

Pikaruoka oli tuttua jo Antiikin Roomassa. Etsi tietoa **Thermopolium-katukeittiöstä**.

Pohdi

- Miten pikaruokakulttuuri on mielestäsi muuttunut vuosisatojen aikana?
- Mitä samoja piirteitä nykyisissä pikaruokapaikoissa ja Antiikin Rooman pikaruokapaikoissa mielestäsi on?
- Millaisia työtehtäviä löydät Thermopolium-katukeittiöstä tai tiedät pikaruokapaikoissa olevan?

Taiteilijat ovat kuvanneet ruokaa monin eri tavoin. Etsi tietoa seuraavista teoksista ja pohdi, miten ja miksi ruoan kuvaaminen taiteessa on muuttunut vuosisatojen aikana.

- Giuseppe Arcimboldo: Vertumnus (1590–1591)
- Fanny Churberg: Vihannes- ja kala-asetelma (1876)
- Frida Kahlo: Still Life with parrot and fruit (1951)
- Roy Lichtenstein: Mustard on White (1963)
- Steve McCurry: Venditori al mercato sul lago Dal, Srinagar, Kashmir (1996)

2. Kahvilat ja kahvilakulttuuri

Suomen ensimmäiset kahvilat toimivat 1700-luvulla siirtomaatuotteita myyvissä kauppoissa. Keskieurooppalainen kahvilakulttuuri omine kahviloineen rantautui Suomeen 1800-luvulla Pietarin kautta. Suomen ensimmäiset kahvilat avattiin Turkuun, Porvooseen ja Helsinkiin. Nykyisin kahviloita löytyy ympäri Suomea ja kesäisin niistä monella on myös kesäterassi.

Etsi tietoa **Vincent van Goghin** maalauksesta ”**Öinen katukahvila**” vuodelta 1888. Pohdi

- Mitä tuttuja asioita teoksesta löytyy?
- Mitä eroja ja yhtäläisyyksiä löydät 1800-luvun ja 2000-luvun kahviloista? Entä mikä on mahdollisesti muuttunut?
- Millaisia erilaisia työtehtäviä kahviloissa on?

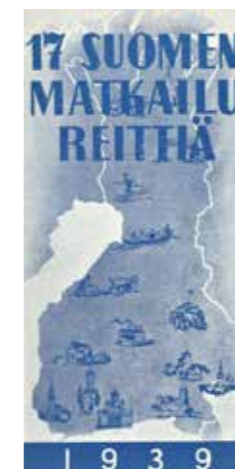


3. Matkailumainokset

Kansalliskirjaston kokoelmista löytyy paljon kotimaan matkailuun liittyviä julkaisuja 1800-luvun lopulta alkaen. Mainosten piti olla nopeasti luettavia ja huomiota kiinnittäviä. Tästä syystä niiden tuli olla lyhyitä, iskeviä, värikkäitä ja visuaalisia. Eri kohderyhmille tehtiin erilaisia mainoksia. Esimerkiksi amerikkalaisille ja saksalaisille Suomea mainostettiin melonnan paratiisina ja englantilaisille kalastuskohteena. Ruotsalaisille mainostettiin puolestaan Ahvenanmaata.

Tutustu oheisiin mainoksiin ja pohdi

- Millaisilla mielikuvin Suomea on mainostettu?
- Mitä tuttuja paikkoja tai nähtävyyksiä löydät mainoksista?
- Miten mainonta ja mainonnassa käytetty kieli ovat mielestäsi vuosien varrella muuttuneet?
- Entä millaisia matkailualaan liittyviä työtehtäviä mainokset tuovat mieleesi?



Kuvien lähteet: Saimaa kutsuu: Etelä-Karjalan museo; 17 Suomen matkailureittiä (1939): Kansalliskirjasto; Naantali (1949–1950): Keski-Suomen museo; Loma suuntana Suomi (1973): Helsingin kaupunginmuseo. Tehtävän 3 tekstin lähte: Leppänen, Eeva-Liisa. 2015. Retkeilijän luvattu maa – Kansalliskokoelman matkailuaitteet pienpainatteen.

4. Vapaa-ajan vietto

Tilastokeskuksen mukaan Suomen kielen perussanakirja määrittelee sanan "vapaa-aika" seuraavasti: (ansio)työn, opiskelun tms. ulkopuolinen, vars. rentoutumiseen ja virkistytymiseen käytettävissä oleva aika. Teollistumisen alkuvaiheessa työpäivät saattoivat olla 12–14 tuntia tai pidempiä, ja sunnuntai oli ainoa vapaapäivä viikossa. Kaupungistumisen myötä vapaa-aika kuitenkin kasvoi. Loma-aikaa alkoi tulla ihmisille vasta 1920-luvulla.

Etsi tietoa **Georges Seurat**in maalauksesta ”**Sunnuntai-iltapäivä La Grande Jatten saarella**” vuodelta 1884. Pohdi

- Mitä tuttuja asioita teoksesta löytyy?
- Mitä eroja ja yhtäläisyyksiä löydät 1800-luvun ja 2000-luvun vapaa-ajanvietosta? Entä mikä on mahdollisesti muuttunut?
- Millaisia työtehtäviä vapaa-ajanpalveluissa nykyisin on?

Matematiikka



Osilla laskeminen

1. Kasvislisäke sisältää 1 osan kaalia, 1 osan sipulia, 2 osaa kesäkurpitsaa ja 3 osaa paprikaa. Sinulla on käytössäsi 300 g kesäkurpitsaa. Kuinka paljon tarvitset muita raaka-aineita?

		määrä (g)
kaali	1 osa	
sipuli	1 osa	
kesäkurpitsa	2 osaa	300
paprika	3 osaa	

2. Kirsi laimensi kavereilleen mustikkamehua. Hän kaatoi kannuun 3 dl mehu tiivistettä, jonka laimennussuhde oli 1:4. Kuinka paljon vettä kannuun pitää lisätä? Entä paljonko valmista mehua tulee?

	osia	dl
tiivistettä		3
vettä		
mehua		

Ruokaohjeen suurentaminen ja pienentäminen

3. Laske tuorepuuron raaka-aineiden määrät 20 ruokailijalle ja 50 ruokailijalle.

	1 annos	20 annosta	50 annosta
hedelmiä, marjoja ja siemeniä	0,5 dl		
kaurahiutaleita	1 dl		
maustamatonta jogurttia tai mehukeittoa	2 dl		

4. Suurena pastakastikkeen ohje 10 ruokailijalle.

	4 annosta	10 annosta
tomaattimurskaa	1 tlk (400 g)	
sipulia	200 g	
maustettua ruoka- tai kaurakermaa	1 prk (2,5 dl)	
tummaa sokeria (esim. fariini- tai ruokokidesokeria)	1 rkl	
tuoreita silputtuja yrttejä (esim. basilika tai persilja)	0,5 dl	
mausteeksi pippuria ja suolaa		

5. Pienennä omenapaistoksen ohje kahdelle ruokailijalle.

	4 annosta	2 annosta
omenoita	4 kpl	
kaurahiutaleita	4 dl	
pähkinöitä	1 dl	
sokeria	1 dl	
juoksevaa rasvaa (esim. sulatettu margariini tai voi)	1 dl	
mausteeksi kanelia		

Painohäviö

Ruoanlaitossa ja kustannusten laskennassa on otettava huomioon raaka-aineen esikäsittelyssä syntyvä hävikki.

Ostopaino (100 %) – painohäviö (esim. perunankuoret tai kalanruodot)
= **käyttöpaino** (esim. kuoritut perunat tai fileoitu kala)

6. Maria perkasi 1,1 kg muikkuja. Muikuista tuli perkuujätettä (painohäviö) 0,3 kg. Kuinka paljon muikkuja jäi jäljelle ruoanlaittoon?

7. Lohta tarvitaan fileoituna 120 g/hlö. Kuinka paljon lohta pitää tilata 50 hengelle, kun painohäviö on 35 %?

8. Laatikoiden paistohäviö on keskimäärin 15 %. Kuinka paljon kaalilaatikko painaa kypsänä, kun se uuniin laitettaessa painoi 2 kg?

9. Matti on varannut ruoanlaittoon 3 kg perunoita. Kuinka paljon perunoita jää syötäväksi, jos kuoriessa menee 20 % hukkaan?

Prosenttilaskuja

10. Lihapullataikinaan laitetaan suolaa 0,9%. Kuinka monta grammaa suolaa laitetaan 1,5 kg lihapullataikinaan?

11. Valmista marjakeittoa on 2 litraa ja sen valmistukseen on käytetty 1,5 dl sokeria. Laske valmiin marjakeiton sokeripitoisuus prosentteina.

12. Keskokokoinen banaani painaa 120 grammaa. Kuinka paljon banaanin kuoret painavat, jos niiden osuus on 35% koko banaanin painosta?



Tehtävä 1

$$\text{🍇} + \text{🍇} + \text{🍇} = 60$$

$$\text{🍌} + \text{🍌} + \text{🍇} = 22$$

$$\text{🍇} + \text{🍇} - \text{🍉} = 10$$

$$\text{🍉} + \text{🍇} \times \text{🍌} = ? \text{ _____}$$

Tehtävä 3

$$1 + \text{✈️} \times \text{✈️} = 17$$

$$\text{✈️} \times \text{🚢} \times \text{🚢} = 36$$

$$\text{✈️} \times \text{🚢} \times \text{🚆} = 72$$

$$\text{✈️} - \text{🚢} + \text{🚆} = ? \text{ _____}$$

Tehtävä 2

$$\text{🍔} + \text{🍰} = 50$$

$$\text{🍰} + \text{🍰} + \text{🍰} = 120$$

$$\text{🍔} + \text{🍲} = 35$$

$$\text{🍲} = ? \text{ _____}$$

Tehtävä 4

$$\text{🏠} + \text{🏕️} = 8$$

$$\text{🏠} - \text{🏕️} = 4$$

$$\text{🏠} \div \text{🏕️} = ? \text{ _____}$$

Tietovisat



Koulutus ja työelämä

1. Voiko toisen asteen ammatillisella tutkinnolla, kuten Ravintola- ja catering-alan perustutkinnolla, hakea korkeakouluun?

- a) kyllä
- b) ei

2. Millä nimellä kutsutaan matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkintoa, jonka laajuus on 210 opintopistettä?

- a) vestonomi
- b) restonomi
- c) tradenomi

3. Missä sijaitsee Suomen ainoa yliopisto, jossa matkailua voi lukea pääaineena?

- a) Tampereen yliopisto
- b) Åbo Akademi
- c) Lapin yliopisto

4. Millä nimellä kutsutaan työntekijän ja työnantajan solmimaa sopimusta?

- a) työsopimus
- b) työehtosopimus
- c) virkaehtosopimus

5. Minkä ikäisiin työntekijöihin sovelletaan laki nuorista työntekijöistä?

- a) alle 16-vuotiaisiin työntekijöihin
- b) alle 18-vuotiaisiin työntekijöihin
- c) alle 20-vuotiaisiin työntekijöihin

6. Jos nuori ei ole vielä suorittanut peruskoulua, hän saa lain mukaan työskennellä koulupäivänään enintään kaksi tuntia. Kuinka pitkä koulupäivän ja työajan yhteispituus saa enintään olla?

- a) 8 tuntia
- b) 9 tuntia
- c) 10 tuntia

Matematiikka

1. Lippu vuoristorataan maksaa 6 euroa. Kuinka monta kertaa voit käydä vuoristoradassa, jos sinulla on rahaa käytössäsi 15 euroa?

- a) 1 kerran
- b) 2 kertaa
- c) 3 kertaa

Perkaamatonta kalaa varataan yleensä 250 g ruoka-annosta kohden. Kuinka monta annosta tulee 1,7 kg:n painoisesta kuhasta?

- a) 6
- b) 7
- c) 8

3. Elokuvalippu maksaa elokuvateatteri Lefalassa 11 euroa. Kuinka paljon elokuvalipun hinnasta on arvonlisävero, jos arvonlisävero on 10 %?

- a) 1 €
- b) 1,1 €
- c) 1,2 €

4. Sahrami on maailman kallein mauste. Kaupassa 0,5 gramman maustepussi maksaa 9,90 euroa. Mikä on sahramin kilohinta?

- a) 15 300 € / kg
- b) 17 400 € / kg
- c) 19 800 € / kg

5. Keskikokoinen banaani painaa 120 grammaa. Kuinka paljon banaanin kuoret painavat, jos niiden osuus on 35 % koko banaanin painosta?

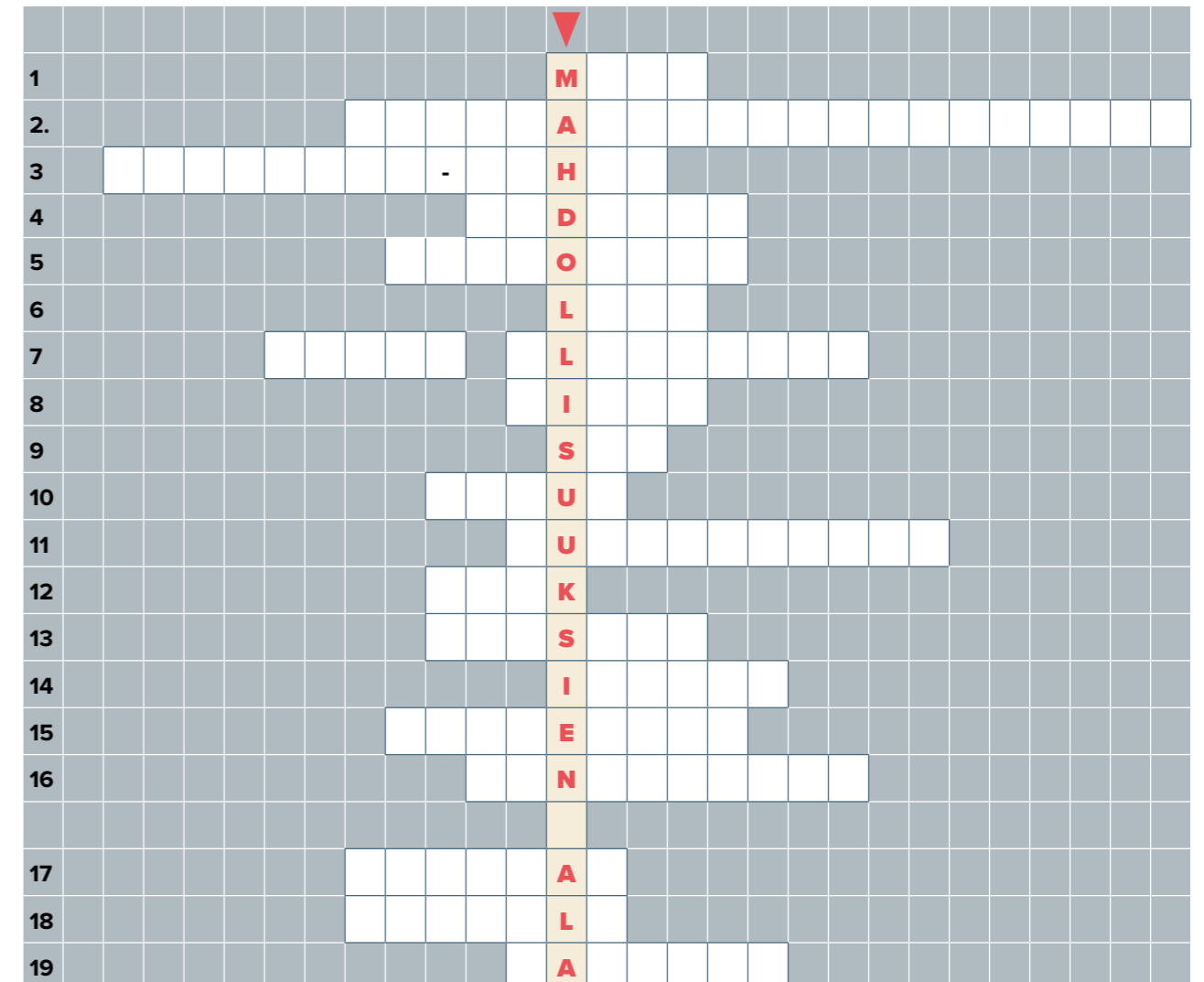
- a) 32 g
- b) 42 g
- c) 52 g

6. Porkkanan kuoriminen pienentää painoa noin 16 %. Reseptin mukaan salaattiin tulee 0,5 kiloa porkkanoita. Kuinka paljon sinun on ostettava kaupasta porkkanoita?

- a) 0,5 kg
- b) 0,6 kg
- c) 0,7 kg

RISTIKKO
2

Matkailu- ja ravintola-ala



Täytä ristikko vihjeiden avulla!

1. Matkailu- ja ravintola-alasta yleisesti käytetty lyhenne
2. Majoituspaikan vastaanotossa työskentelevän henkilön virallinen ammattinimike
3. Luokitus, jota käytetään Michelinin vuosittain julkaisemassa hotelli- ja ravintolaoppaassa
4. Rubus idaeus -marja suomeksi
5. Matkailu- ja ravitsemisalalan ammattikorkeakoulututkinto, jonka laajuus on 210 opintopistettä
6. Risto Jarvan ohjaama suomalainen komediaelokuva vuodelta 1976
7. Suomen ainoa yliopisto, jossa matkailua voi lukea pääaineena
8. Keittiöslangissa hellaa kutsutaan usein tällä nimellä
9. Sustainable Travel Finland -merkin lyhenne
10. Suomen ensimmäinen UNESCO Global Geopark
11. Helsingissä sijaitseva Suomen instagrammatuun matkailukohde
12. Ylemmän ammattikorkeakoulututkinnon lyhenne
13. Maahantulolupa, joka myönnetään lyhytaikaista ja tilapäistä, enintään 90 päivää kestävästä vierailua varten
14. Suomen ensimmäinen hotelli rakennettiin tähän kaupunkiin
15. Ravintolassa työskentelevä viiniasiantuntija
16. Suomen vanhin huvipuisto
17. Suomen ja Euroopan unionin pohjoisin kylä
18. Suomen suurin saari
19. Kuumia ja kylmiä juomia valmistava espresso- ja baarimestari

Ratkaisuja

Osilla laskeminen

1.

		määrä (g)
kaali	1 osa	150 g
sipuli	1 osa	150 g
kesäkurpitsa	2 osaa	300 g
paprika	3 osaa	450 g

2.

	osia	dl
tiivistettä	1	3 dl = 0,3 l
vettä	4	12 dl = 1,2 l
mehua	5	15 dl = 1,5 l

Ruokaohjeen suurentaminen ja pienentäminen

3.

	1 annos	20 annosta	50 annosta
hedelmiä, marjoja ja siemeniä	0,5 dl	10 dl = 1 l	25 dl = 2,5 l
kaurahiutaleita	1 dl	20 dl = 2 l	50 dl = 5 l
maustamatonta jogurttia tai mehukeittoa	2 dl	40 dl = 4 l	100 dl = 10 l

4.

	4 annosta	10 annosta
tomaattimurskaa	1 tlk (400 g)	1000 g = 1 kg
sipulia	200 g	500 g = 0,5 kg
maustettua ruoka- tai kaurakermaa	1 prk (2,5 dl)	2,5 prk (5 dl)
tummaa sokeria	1 rkl	2,5 rkl
tuoreita silputtuja yrtejä	0,5 dl	1,25 dl

5.

	4 annosta	2 annosta
omenoita	4 kpl	2 kpl
kaurahiutaleita	4 dl	2 dl
pähkinöitä	1 dl	0,5 dl
sokeria	1 dl	0,5 dl
juoksevaa rasvaa	1 dl	0,5 dl

Painohäviö

- 0,8 kg
- 9,23 kg
- 1,7 kg
- 2,4 kg

Prosenttilaskuja

- 13,5 grammaa
- 7,5 prosenttia
- 42 grammaa

Pulmatehtäviä

- 50
- 25
- 7
- 3

Tietovisat

Ravintola-ala:

- a, 2. b, 3. a, 4. c, 5. a, 6. a

Matkailu:

- b, 2. a, 3. c, 4. c, 5. b, 6. c

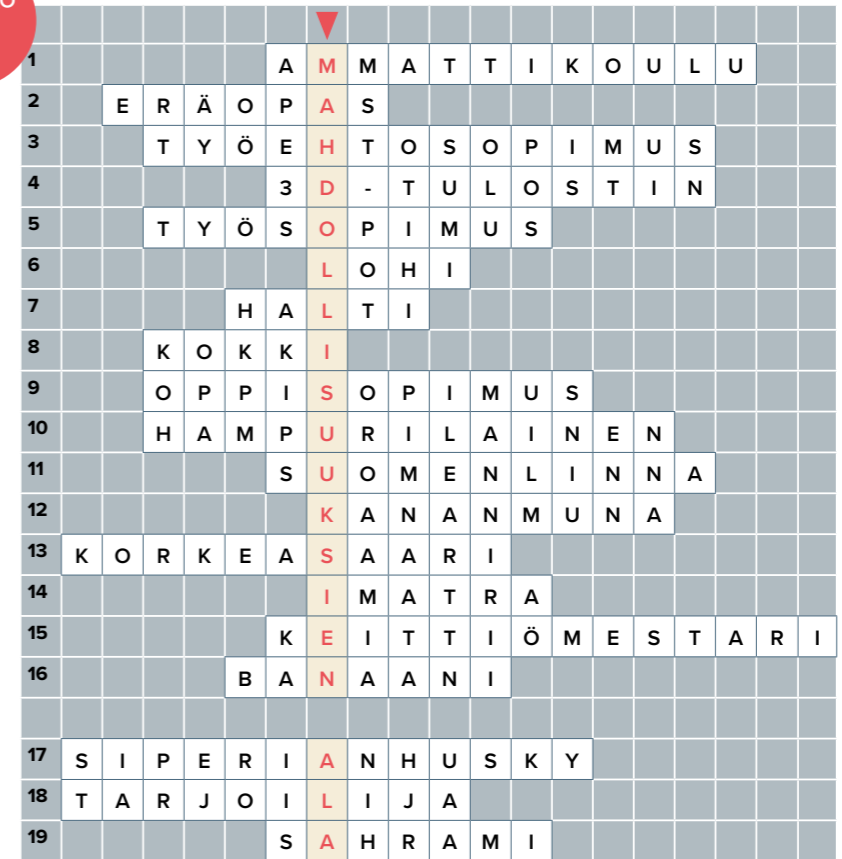
Koulutus ja työelämä:

- a, 2. b, 3. c, 4. a, 5. b, 6. a

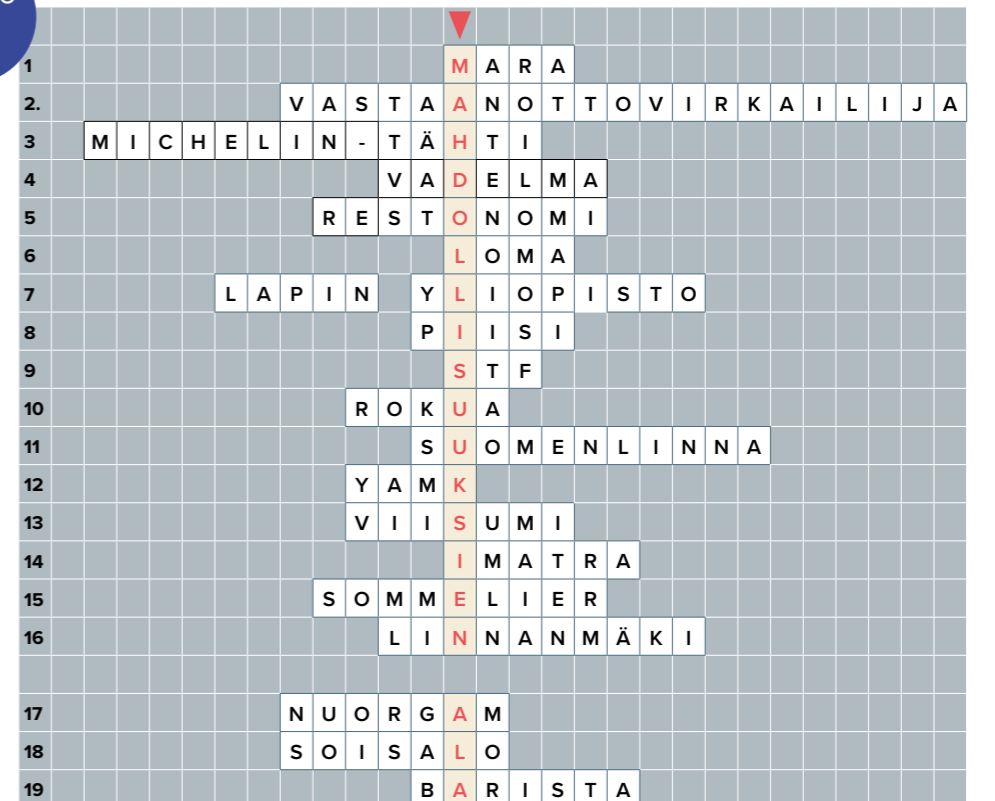
Matematiikka:

- b, 2. a, 3. a, 4. c, 5. b, 6. b

RISTIKKO
1



RISTIKKO
2



Matkailu, ravintolat ja tapahtumat Mahdollisuuksien ala

Tutustu myös esitteeseen

Matkailu, ravintolat ja tapahtumat
Mahdollisuuksien ala

TOIMIALA, KOULUTUS, AMMATIT

Tehtäviä yläkouluille, lukioille
ja ammatillisille oppilaitoksille

