# MALLI:

# LUKUVUODEN ALUSSA OPISKELIJOILLE SELVITETTÄVIÄ ASIOITA

**TODISTUKSET KERÄTÄÄN**

**JAETAAN OPISKELIJAN OPAS**

LUKUVUODEN JAKSOTUS (moniste)

TYÖAIKA

RUOKA-AJAT JA OHJEET RUOKAILUUN

TUPAKOINTI

TAKIT JA LAKIT/ PUHELIMET/PURUKUMI/LIMSAT

PYSÄKÖINTI, AUTOT /POLKUPYÖRÄT/MOOTTORIPYÖRÄT

ASIOINTI TOIMISTOSSA YMS.

OPISKELIJA-ASIAT

REHTORI

APULAISREHTORI

OPETTAJAT, ammattiaineet ja yhteiset aineet

OPO

KURAATTORI

TERVEYDENHOITAJA

ERITYISRUOKAVALIOT (suurkeittiö)

OPISKELIJOIDEN PERUSTIETOKAAVAKE

OPINTOTUKI/KOULUMATKATUKI

OPPILAIDEN VAKUUTUSTURVA

ATK- OPPILAIDEN KÄYTÖSSÄ

OPISKELIJAKORTTI

OPPILASKUNTA

NOVIDA JA MUUT KOULUTUSALAT LUOKAN JÄRJESTÄJÄ / TEHTÄVÄT

LUOKAN YHTEYSHENKILÖ, ”Luokan vanhin”

POISSAOLOT (oppilaskirja)

**KOULUTUSALA TUTUKSI (cateringala)**

TILOJEN KIERTÄMINEN

HENKILÖKUNNAN ESITTELY

KEITTIÖIDEN PUHELINNUMEROT

PUKUKAAPIT / AVAIMET (lista)

TYÖASU: keittiö/sali

työasu- ja jalkineet /sisäjalkineet

KOKKI-OPINNOT (selvitys opinnoista A4)

OPPIKIRJAT

SALMONELLATODISTUS (terveydenhoitaja)

MITÄ TARKOITTAA OPISKELU?

CATERINGALAN PERUSTUTKINTO (moniste)