

Valinnaisaineen opetussuunnitelma:

Tyyppi: ___ Taide- ja taitoaineiden valinnaiset aineet
__x__ Valinnaiset aineet

Luokka-aste: 3 lk ___ 4 lk ___ 5 lk ___ 6 lk ___ 7 lk ___ 8 lk ___X___ 9 lk ___

Oppiaine: Kotitalous: Leivontakurssi

Viikkotuntimäärä: 1vvh

Laaja-alaisen osaamisen alue:

L1 Ajattelu ja oppimaan oppinen __x__

L2 Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu ___x__

L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot __X__

L4 Monilukutaito ___x__

L5 Tieto- ja viestintäteknologinen osaaminen ___x__

L6 Työelämätaidot ja yrittäjyys ___x__

L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen ___x__

Tavoitteet:

Kotitalouden valtakunnallisen opetussuunnitelman tavoitteiden (s.438) lisäksi syvennetään 7. luokalla opittuja tietoja taitoja leivontaan liittyen. Kerrataan vanhoja opittuja asioita ja tutustutaan uusiin leivontamenetelmiin (esim. pika-, hiiva-, munavaahto-, muro- ja voitaikinat).

Sisällöt:

- Leivontataitojen syventäminen
- Suomalaiset leivonnaiset
- Leivonta maailmalla
- Raaka-ainetietouden syventäminen leivonnassa
- Erityisruokavaliot leivonnassa
- Leivonnaiset arjessa ja juhlassa
- Erilaiset leivontamenetelmät

Oppimisympäristöihin, työtapoihin, tukeen ja ohjaukseen liittyvät erityispiirteet (jos tarpeen)

Kotitalouden opetuksessa käytettäviä työtapoja voivat olla käytännön työskentely tai kirjallinen työskentely yksin, pareittain tai ryhmässä, tutustumiskäynnit ja vierailijat. Ohjaus, eriyttäminen ja tuki kotitaloudessa toteutetaan, kuten valtakunnallisen perusopetuksen opetussuunnitelman perusteiden oppiainekohtaisessa osuudessa on kuvattu (s. 439–440).

Arviointikriteerit: Huom. Jos 2vvh, pitää olla myös Hyvän osaamisen kriteerit

Oppiaineen hyväksytyksi suorittaminen edellyttää oppilaan osallistumista tavoitteiden mukaiseen tuntityöskentelyyn sekä oman työskentelyn itsearviointiin. Hyväksytyt suoritus edellyttää myös, että oppilas osaa toimia itsenäisesti sekä osana ryhmää.