|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| KO 7–9lk – Arvosana viisi **S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri** Käytännön työskentelyssä teoria ja käytännön toiminta kietoutuvat yhdeksi kokonaisuudeksi. Hygieeninen, ergonominen, turvallinen työskentely sekä oman työn suunnittelu ja ajankäytön hahmottaminen kuuluvat toiminnalliseen arjen taitojen oppimiskokonaisuuteen. Käytännön toiminnan sisältöihin kuuluvat leivonnan perusteet sekä perusruuanvalmistusmenetelmät ajanmukaisin konein ja välinein. Eettinen ja taloudellinen ajattelu, ravitsemussuositukset ja ajankohtaisten erityisruokavalioiden huomioiminen kuuluvat sisältöihin. Pakkausmerkinnät sekä ruoka- ja ravintoaineiden ominaisuuksien tunteminen, valinta ja tutkiminen ovat osa ruokaosaamista. Elintarvikkeisiin ja makuihin tutustuminen johdattaa monipuoliseen elintarviketuntemukseen sekä juhla- ja tapakulttuuriin. Monentyyppiset ruokailutilanteet ja mahdolliset vierailut laajentavat ruokakulttuurin tuntemusta. Sisältöjen valinnassa huomioidaan paikalliset, alueelliset sekä ajankohtaiset painotukset.  **S2 Asuminen ja yhdessä eläminen** Asumisen ja yhdessä elämisen alueen sisältöjä voivat olla puhtaanapito ja tekstiilien huoltaminen, pesu- ja puhdistusaineet, kierrätys ja jätehuolto sekä välineet ja laitteet ja niiden huoltaminen sekä asunnon suunnittelu. Vastuullisuutta, tasapuolisuutta, toisen huomioon ottamista ja taloudellisuutta opitaan yksilö- ja ryhmätyöskentelytilanteissa, missä teoria ja käytännön toiminta kietoutuvat monimuotoiseksi kokonaisuudeksi ja toimintavalmiudeksi.  **S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa** Kotitalouden asiointivalmiuksiin sisältyvät kuluttajan vastuut, velvollisuudet ja oikeudet. Oppimistilanteet harjaannuttavat eettistä ajattelua ja rahankäytön pohdintaa. Mahdollisuuksien mukaan hyödynnetään mediaa ja teknologiaa hyödyntämistä kotitalouden toiminnassa arjen työvälineenä. Pohditaan kotitalouden palveluiden käytön mielekkyyttä tai tarpeellisuutta. | | | | | |
| OPH:n tukimateriaali päättöarviointiin: <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/kotitalouden-paattoarvioinnin-kriteerien-tukimateriaali>  Kotitalouden oppiaineen tarkoituksena on kehittää oppilaan suunnittelu-, työskentely-, organisointi- ja voimavarojen hallinnan taitoja. Keskiössä toiminnallisuus ja kokemuksellisuus, vastuullisuus ja taloudellisuus.  Ehdotelma sisältöjen painotuksista ja toimintatavoista minimitavoittein.  **Nakki- tai kasviskeitto, teeleivät, marjarahka**  Katso halutessasi yksittäisen tavoitteet tarkempi esimerkki. Vitosen paketissa kaikki tehtävät tehdään ohjatusti. Paketin voi tehdä myös keskittyen siivoukseen ja kodinhuoltoon. Katso tällöin esimerkit kunkin tavoitteen kohdalta.  **Suunnittelu**   * Reseptien etsiminen annetusta lähteestä ruokavalio huomioiden. * Asianmukaisten välineiden ja ainesosien valinta (hygienia, pakkausmerkinnät, ostoslistan teko, taloudellisuus). * Työn ja työtehtävien järjestyksen suunnittelu ja valitseminen. * Ruokahävikin minimoiminen. * Yhteistyö suunnittelu- ja työtilanteessa.   **Toteutus**   * Kaupassakäynti/aineiden kerääminen pakkausmerkinnät huomioiden. * Työskennellessä oppilas nimeää työvaiheita ja työskentelymenetelmiä. * Oppilas työskentelee hygieenisesti ja turvallisesti. * Yksittäisistä työtehtävistä suoriutuminen (esim. juureksen kuorinta, kerman vatkaaminen, roskien lajittelu). * Ajan seuraaminen kellosta tai ajastimesta. * Tapakulttuuri ruokailuun liittyvässä vuorovaikutustilanteessa. * Yhteistyö suunnittelu- ja työtilanteessa.   **Jälkityöt**   * Roskien asianmukainen kierrätys (ja tiedon selvittäminen, jos tarpeellista). * Siivous ja tiskihuolto asianmukaisin pesuainein.   **Kirjallinen tehtävä / erillinen pohdinta**   * Viikkolukujärjestys oman kodin arkirytmistä. * Kotitalouspalveluiden hyödyntäminen/käytön pohdinta omassa arjessa (esim. ikkunanpesu). | | | | | |
| **Opetuksen tavoite** | **Sisältöalueet** | **Opetuksen tavoitteista johdetut oppimisen tavoitteet** | **Arvioinnin kohde** | **Osaamisen kuvaus arvosanalle 5** | **Käytännönläheiset esimerkit** |
| **Käytännön toimintataidot** | | | | | |
| T1 ohjata oppilasta suunnittelemaan, organisoimaan ja arvioimaan työtä ja toimintaa | S1, S2 | Oppilas oppii suunnittelemaan työn tekemisen, tekemään työtehtävän ja tarkastelemaan omaa työtään ja toimintaansa. | Työn suunnittelu ja toteuttaminen sekä oman toiminnan tarkastelu | Oppilas tunnistaa ja nimeää joitakin työprosessiin kuuluvia työtehtäviä.   Oppilas tarvitsee paljon ohjausta ja apua työn suunnittelemisessa ja toteuttamisessa. | Oppilas osaa nimetä joitakin askeleita ruuan valmistuksessa (esim. Ainesosien keräys, mittaus, sekoitus). |
| T2 ohjata oppilasta harjoittelemaan kotitalouden hallinnassa tarvittavia kädentaitoja sekä kannustaa luovuuteen ja estetiikan huomioimiseen | S1, S2 | Oppilas oppii kotitalouden kädentaitoja ja kokeilee erilaisia työtapoja. Hän oppii ottamaan huomioon toiminnassaan luovuuden ja estetiikan. | Kädentaidot kotitalouden perustehtävien toteuttamisessa, luovuus ja estetiikka | Oppilas suoriutuu ohjatusti kädentaitoja edellyttävistä yksittäisistä työtehtävistä. | Esim. juureksen kuorinta, kerman vatkaaminen, pöydän kattaminen, servetin taittelu, roskien lajittelu, ikkunan pesu.  Käytännön toiminnan sisältöihin kuuluvat leivonnan perusteet sekä perusruuanvalmistusmenetelmät ajanmukaisin konein ja välinein.  Puhtaanapito ja tekstiilien huoltaminen, pesu- ja puhdistusaineet, kierrätys ja jätehuolto sekä välineet ja laitteet ja niiden huoltaminen sekä asunnon suunnittelu. |
| T3 ohjata ja rohkaista oppilasta valitsemaan ja käyttämään hyvinvointia edistävästi ja kestävän kulutuksen mukaisesti materiaaleja, työvälineitä, laitteita sekä tieto- ja viestintäteknologiaa | S1, S2, S3 | Oppilas oppii valitsemaan ja käyttämään raaka-aineita, materiaaleja, työvälineitä ja teknologiaa kestävää elämäntapaa edistävästi. | Valintojen tekeminen ja niiden perustelut toiminnassa | Oppilas harjoittelee valitsemaan ja käyttämään annettuja materiaaleja tai työvälineitä yksilöllisesti ohjattuna. | Esim. reseptin etsiminen internetistä tai kirjasta. Oikean leikkuulaudan tai mittavälineen valitseminen. |
| T4 ohjata oppilasta suunnittelemaan ajankäyttöään ja työn etenemistä sekä ylläpitämään järjestystä oppimistehtävien aikana | S1, S2 | Oppilas oppii suunnittelemaan omaa toimintaansa suhteessa käytettävissä olevaan aikaan ja annettuun tehtävään. Hän oppii huolehtimaan työtehtävien ja työympäristön järjestyksestä oppimisympäristössään. | Ajanhallinta ja järjestyksen ylläpitäminen | Oppilas toimii aikataulussa ja ylläpitää tehtävien sekä työympäristön järjestystä ohjattuna. | Esim. Paistoajan seuraaminen kellosta tai ajastimesta. Työn ja työtehtävien järjestyksen suunnittelu ja valitseminen (esim. uunin päälle laittaminen järkevään aikaan, uuniruuan laittaminen uuniin ennen salaatin valmistamista). Työskentelyn lomassa tiskikoneen täyttäminen ja pöydän pyyhintä. |
| T5 ohjata ja motivoida oppilasta toimimaan hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä ohjata kiinnittämään oppilaan huomiota käytettävissä oleviin voimavaroihin | S1, S2, S3 | Oppilas oppii toimimaan hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti kotitalouden toimintaympäristöissä ottaen huomioon käytettävissä olevat aineelliset voimavarat. | Turvallisuus ja voimavarojen kannalta kestävä toiminta | Oppilas toimii hygieenisesti ja turvallisesti ohjattuna. | Esim. leikkuulaudan valinta, veitsen turvallinen käyttö ja säilytys, käsien pesu, ruuan asianmukainen jäähdytys ja säilytys. Pakkausmerkintöjen tulkinta. |
| **Yhteistyö- ja vuorovaikutustaidot** | | | | | |
| T6 ohjata oppilasta harjoittelemaan kuuntelua, rakentavaa keskustelua ja argumentointia oppimistehtävien suunnittelussa ja toteuttamisessa | S1, S2, S3 | Oppilas oppii kohtaamaan, kuuntelemaan, keskustelemaan ja argumentoimaan vertaisryhmässä. | Kuuntelu, keskustelu ja argumentointi yhteisessä suunnittelussa | Oppilas osallistuu satunnaisesti tai kysymysten tukemana keskusteluun yhteisissä suunnittelu- ja työtilanteissa. | Luokassa, ryhmässä, perheen kanssa, opettajan kanssa käydyt keskustelut/viestittelyt. Esim. tehdäänkö pitsaa vai salaattia? Missä järjestyksessä työ kannattaa tehdä? Mitä tarvikkeita tarvitaan? |
| T7 aktivoida oppilasta tunnistamaan arjen rakentumista ja kulttuurisesti monimuotoisia toimintaympäristöjä sekä kotitalouksien perinteitä | S1, S2, S3 | Oppilas oppii tunnistamaan, miten arki erilaisissa kotitalouksissa rakentuu ja ajallisesti järjestäytyy. Hän oppii kohtaamaan hyväksyvästi kotien kulttuurista monimuotoisuutta. | Arjen rakentumisen sekä kotitalouksien erilaisuuden hahmottaminen | Oppilas nimeää arkirutiineja sekä tunnistaa erilaisia kotikulttuureita. | Esimerkkitehtävä:  Viikkolukujärjestys oman kodin arkirytmille. Herätys, aamiainen, koiran ulkoilutus, kouluun, välipala, läksyt, kotityöt, harrastukset. Milloin siivouspäivä? Milloin pyykit? Milloin muut kotityöt? Kuka vie roskat? Minkälainen ruokasuunnitelma viikolle?  Millaisia muita tapoja tiedät tai miten toimit asuessasi yksin tulevaisuudessa? |
| T8 ohjata oppilasta työskentelemään yksin ja ryhmässä sekä sopimaan työtehtävien jakamisesta ja ajankäytöstä | S1, S2 | Oppilas oppii työskentelemään itsenäisesti sekä osana ryhmää ja yhteistä työtehtävää. Hän oppii sopimaan työtehtävien jakamista. | Voimavarojen käyttäminen ja yhteisten sopimusten tekemisen oppiminen | Oppilas harjoittelee yksilöllisesti ohjattuna itsenäistä työskentelyä ja osallistuu ryhmän toimintaan satunnaisesti. | Esim. oppilas tekee ohjeen mukaisen kotitalouden työn huoltajan kanssa sovitusti. Esim. teen tänään ruualle salaatin. |
| T9 kannustaa oppilasta toimimaan hyvien tapojen mukaisesti vuorovaikutustilanteissa sekä pohtimaan oman käytöksen merkitystä̈ ryhmän ja yhteisön toiminnassa | S1, S2, S3 | Oppilas oppii tunnistamaan asioita, jotka liittyvät huomaavaiseen kohteluun, tapakulttuuriin ja vuorovaikutustilanteissa toimimiseen. | Toisten oppilaiden huomaavainen kohtelu ja tapakulttuuriin mukainen käytännön toiminta oppitunnin vuorovaikutustilanteissa | Oppilas tietää, että tapakulttuuri vaikuttaa vuorovaikutustilanteisiin. | Oppilaan kanssa keskustellessa tai hänelle annetussa tehtävässä käsitellään tapakulttuuria ja sen vaikutusta vuorovaikutukseen. Esim. ruokailu aloitetaan yhdessä, ruuan ojentaminen ruokaillessa. |
| **Tiedonhallintataidot** | | | | | |
| T10 kannustaa oppilasta hankkimaan ja arvioimaan kotitalouteen liittyvää tietoa sekä ohjata käyttämään luotettavaa tietoa valintojen perustana | S1, S2, S3 | Oppilas oppii hakemaan ja vertailemaan tietoa sekä tunnistamaan kotitalouteen liittyviä luotettavia tietolähteitä valintojensa perustana. | Tietojen hankinta ja käyttö | Oppilas hakee kotitalouteen liittyvää tietoa annetuista lähteistä yksilöllisesti ohjattuna. Tietojen hyödyntäminen ja tulkitseminen on vähäistä. | Reseptin tai siivousohjeen etsiminen internetistä annetulta sivustolta. Myös esim. ruokavalioon, terveystottumuksiin ja paikallisiin kierrätysohjeisiin liittyvä tieto. |
| T11 harjaannuttaa oppilasta lukemaan, tulkitsemaan ja arvioimaan toimintaohjeita sekä merkkejä̈ ja symboleja, jotka käsittelevät kotitaloutta ja lähiympäristöä | S1, S2 | Oppilas oppii lukemaan ja tulkitsemaan kotitalouteen ja lähiympäristöön liittyviä ohjeita, merkkejä ja symboleja sekä toimimaan niiden mukaisesti. | Toimintaohjeiden, merkkien ja symbolien käyttäminen | Oppilas tunnistaa ja nimeää yksittäisiä toimintaohjeita ja merkkejä. | Pakkausmerkinnät  Puhtaanapito ja tekstiilien huoltaminen, pesu- ja puhdistusaineet, kierrätys ja jätehuolto  Ruokavalioiden lyhenteet (G, L, V, M) |
| T12 ohjata oppilasta, ongelmanratkaisuun ja luovuuteen erilaisissa tilanteissa ja ympäristöissä | S1, S2, S3 | Oppilas oppii soveltamaan tietoja ja taitoja, tunnistamaan palveluita sekä osoittamaan luovuutta erilaisissa tilanteissa ja ympäristöissä. | Käsitteiden käyttäminen, tietojen ja taitojen soveltaminen sekä luovat ratkaisut tilanteissa, kotitalouden palveluiden tunteminen | Oppilas nimeää joitakin kotitalouden käsitteitä, tietoja ja taitoja sekä yksittäisiä palveluita. | Esim. Mittayksiköt, välineet, koneet, taloudellinen ajattelu (kilo-/kpl-hinta), ruokavalioiden lyhenteet, puhdistusaineet, kauppojen keräily- ja kotiinkuljetuspalvelut.  Keittäminen vs. höyryttäminen, paistaminen vs. kuullottaminen, hyydyttäminen vs. suurustaminen, oikean uuniasetuksen valitseminen. |
| T13 ohjata oppilasta kestävään elämäntapaan kiinnittämällä oppilaan huomiota ympäristö- ja kustannustietoisuuteen osana arjen valintoja | S1, S2, S3 | Oppilas oppii tulkitsemaan kiertotalouteen liittyviä asioita ja toimintoja sekä ympäristöä ja taloutta kuormittavia kotitalouden toimintoja. | Ympäristö- ja talousteot toiminnassa ja päätöksenteossa | Oppilas luettelee joitakin ympäristöön ja rahankäyttöön liittyviä kotitalouden toimintoja. | Kierrätys, pullonpalautus, hintavertailu, pesuaineiden ympäristövaikutukset, vaate- ja kenkähuolto, ruokahävikki, ruokasuunnittelu. |