

Valinnaisaineen opetussuunnitelma: Tietoinen ja taitava kokki

Luokka-aste: 7 lk ___ 8 lk X 9 lk X

Oppiaine: Kotitalous

Viikkotuntimäärä: 2 vvh

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

T1 Ohjata oppilasta suunnittelemaan, organisoimaan ja arvioimaan työtä ja toimintaa.

T2 Ohjata oppilasta harjoittelemaan kotitalouden hallinnassa tarvittavia kädentaitoja, sekä kannustaa luovuuteen ja estetiikan huomioimiseen.

T3 Ohjata ja rohkaista oppilasta valitsemaan ja käyttämään hyvinvointia edistävästi ja kestävän kulutuksen mukaisesti materiaaleja, työvälineitä, laitteita sekä tieto- viestintäteknologiaa.

T4 Ohjata oppilasta suunnittelemaan ajankäyttöään ja työn etenemistä, sekä ylläpitämään järjestystä oppimistehtävien aikana.

T5 Ohjata ja motivoida oppilasta toimimaan hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti, sekä ohjata kiinnittämään huomiota käytettävissä oleviin voimavaroihin.

T6 Ohjata oppilasta harjoittelemaan kuuntelua ja rakentavaa keskustelua.

T7 Aktivoita oppilasta tunnistamaan arjen rakentumista ja perinteitä.

T8 Ohjata oppilasta työskentelemään yksin ja ryhmässä sekä sopimaan työtehtävien jakamisesta ja ajankäytöstä.

T9 Kannustaa oppilasta toimimaan hyvien tapojen mukaisesti ja pohtimaan oman käytöksen merkitystä ryhmässä.

T10 Kannustaa oppilasta hankkimaan ja arvioimaan kotitalouteen liittyvää tietoa sekä ohjata käyttämään luotettavaa tietoa.

T11 Harjaannuttaa oppilasta lukemaan, tulkitsemaan ja arvioimaan kotitaloutta käsitteleviä merkkejä ja symboleja.

T13 Ohjata oppilasta kestävään elämäntapaan kiinnittämällä oppilaan huomiota ympäristö- ja kustannustietoisuuteen osana arjen valintoja.

Sisällöt:

- Tutustutaan erityisruokavalioihin
- Lähiruoka
- Ruoan turvallisuus, hygieniaosaaminen
- Suomalaisen ruuan vuosikymmenet
- Kansainväliset ruokakulttuurit
- Ateriasuunnittelu
- Erilaisiin juhliin valmistautuminen
- Hiilijalanjälki
- Ympäristöystävällinen ruoka



Oppimisympäristöihin, työtapoihin, tukeen ja ohjaukseen liittyvät erityispiirteet

Hyvän osaamisen kriteerit

Käytännön toimintataidot

Osaa asettaa tavoitteita. Osaa tavallisimmat työskentelymenetelmät. Osaa valita ja käyttää tarkoituksenmukaisesti kodin laitteita ja pesuaineita. Osaa noudattaa ohjeita, ylläpitää järjestystä ja suunnitella työskentelyään ja ajankäyttöä. Osaa toimia hygieenisesti, turvallisesti, ergonomisesti, ympäristöystävällisesti ja säästäväisesti.

Yhteistyö- ja vuorovaikutustaidot

Osaa esittää omia mielipiteitä ja ottaa toisinaan rakentavasti kantaa. Osaa toimia yksin ja/tai ryhmässä. Harjoittelee ristiriitojen ratkaisemista.

Tiedonhallintataidot

Tuntee tavallisimmat käsitteet ja merkit, osaa tulkita niitä eri yhteyksissä. Osaa käyttää eri tietolähteitä

Työskentelytaidot

Oppilas työskentelee vastuullisesti. Opiskeluvälineet ovat mukana ja käytössä. Oppilas keskittyy, viittaa ja on aktiivinen.