

Kuopion kaupunki  
Sivistystoimiala  
Perusopetus

6.6.2025

### Valinnaisaineen opetussuunnitelma:

<p>Tyyppi: ___ Taide- ja taitoaineiden valinnaiset aineet <input checked="" type="checkbox"/> Valinnaiset aineet</p> <p>Luokka-aste: 3 lk ___ 4 lk ___ 5 lk ___ 6 lk ___ 7 lk ___ 8 lk ___ 9 lk <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Oppiaine: <b>Elintarvikehygieniä ja</b></p> <p>Viikkotuntimäärä: <b>1</b></p> <p>Laaja-alaisen osaamisen alue:</p> <p>L1 Ajattelu ja oppimaan oppinen <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>L2 Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>L4 Monilukutaito <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>L5 Tieto- ja viestintäteknologinen osaaminen <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>L6 Työelämätaidot ja yrittäjyys <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävä tulevaisuuden rakentaminen <input checked="" type="checkbox"/></p>
<p>Tavoitteet: <b>Kurssin tavoitteena on, että oppilas tuntee elintarvikehygienian peruseriaatteen, osaa toimia turvallisesti elintarvikkeiden kanssa. Kurssin päätteeksi oppilas voi suorittaa hygieniapassikokeen ja saada ruokaviraston myöntämän hygieniapassin.</b></p>
<p>Sisällöt:</p> <p><b>Kurssilla käsitellään elintarvikehygieniaa, ruokamyrkytysten ehkäisyä, käsihygieniaa ja turvallista työskentelyä keittiössä. Lisäksi opitaan elintarvikkeiden säilyttämistä, lämpötilojen merkitystä ja hygieniavaatimusten noudattamista. Kurssin lopuksi oppilas voi suorittaa hygieniapassikokeen.</b></p>
<p>Oppimisympäristöihin, työtapoihin, tukeen ja ohjaukseen liittyvät erityispiirteet (jos tarpeen)</p>
<p>Arviointikriteerit: Huom. Jos 2vvh, pitää olla myös Hyvän osaamisen kriteerit</p>