**Valinnaisaineen opetussuunnitelma: Kotitalous**

|  |
| --- |
| 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 \_x\_\_  Oppiaine: Kotitalous  Viikkotuntimäärä: 2 vvt  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:  Valinnaisen kotitalouden tavoitteena on kerrata, syventää ja laajentaa seitsemännellä luokalla opittuja kotitalouden taitoja ja vahvistaa valmiuksia vastuulliseen työskentelyyn, yhdessä toimimiseen, yritteliäisyyteen ja kriittiseen tiedonhankintaan. Ryhmä- ja parityöskentelyssä perehdytään erityisruokavalioihin ja suunnitellaan itsenäisesti toteutettavia arkiaterioita ja teemakutsuja.  Ajankohtaisten ruokatrendien lisäksi perehdytään suomalaiseen ruokaperinteeseen ja paneudutaan muiden maiden ruokakulttuurien erityispiirteisiin. Pyritään olemaan mukana kalenteriruokavuoden tapahtumissa luonnossa ja lähiympäristössä. Oppilasta ohjataan huomioimaan valinnoissaan ja kodinhoidossa ympäristö- ja kuluttajanäkökulma sekä kannustetaan itsenäiseen elämään ja yhdessä elämiseen. |
| Sisällöt:  8lk  Monipuolisesti ruoanvalmistusta ja leivontaa  Suomalaista ruoka- ja leivonnaiskulttuuria  Sadonkorjuuta ja säilöntää  Ateriasuunnittelua  Kalenterivuoden ja elämänkaaren juhlia  Erityisruokavalioita  Ravitsemussuositusten soveltamista  Ruokaturvallisuutta ja keittiöhygieniaa  Elintarviketuntemusta  Vastuun ottamista  Vuorovaikutustaitoja  Oman talouden hoito (rahankäyttö, kodinhoito)  Ajankäytön suunnitelmallisuutta  Ympäristötietoisuutta ja kierrätystä  Arjenhallintataitoja  Ruoan arvostaminen ja estetiikka  Ruoka- ja juhlakulttuuria  Omatoiminen tiedonhaku  9. lk  Monipuolisesti ruoanvalmistusta ja leivontaa  Kansainvälisen ruokakulttuurin perusteita  Ruoka- ja juhlakulttuuria  Elintarviketuntemusta  Ruoanvalmistus- ja leivontataitojen syventämistä  Ympäristötietoisuutta ja kierrätystä  Kestäviä ja terveellisiä ruokavalintoja  Omatoiminen tiedonhaku  Itsenäiseen elämään valmistautumista  Vuorovaikutustaitoja  Ajankäytön suunnitelmallisuutta  Vastuullisen talouden suunnittelua |
| Oppimisympäristöihin, työtapoihin, tukeen ja ohjaukseen liittyvät erityispiirteet (jos tarpeen)  Opintokäynnit oppilaitoksissa, yrityksissä ja kohteissa (esim. kauppatori, kauppahalli, näyttelyt ja  ajankohtaiset tapahtumat)  Kilpailuihin osallistuminen (esim. Taitaja9 ja Savonian ammatti- ja aikuiskoulutuksen kilpailu) |
| Arviointikriteerit: Huom. Jos 2vvh, pitää olla myös Hyvän osaamisen kriteerit  [Oppilaan oppimisen arviointi kotitaloudessa vuosiluokilla 7.-9. luokilla.](https://eperusteet.opintopolku.fi/#/fi/ops/6684141/perusopetus/oppiaineet/216565/vlk/216631/vuosi/530108) |