

## **Alakoulun valinnainen kotitalous: Jatkokurssi**

### **Kurssin toteutus:**

- 4.- 5.- ja 6.-luokkalaisia, 3 sekaryhmää
- Opettajina toisessa kotitalousluokassa aineenopettaja ja toisessa luokanopettaja
- Ohjaajia yksi kummassakin luokassa
- Jokaisella rinnakkaisryhmällä 6 opetuskertaa à 90 min kerran viikossa
- Painotuksena toiminnallinen keittiötyö ja terveelliset, kestävä ja oppilaiden arkeen sopivat valinnat
- Ruoanvalmistustehtävien valinnassa huomioidaan oppilaiden toiveita, joita peruskurssilla on syntynyt
- Oppilaan työvälineenä vihko ja monisteet, materiaali OneNotessa
- Arviointi pohjautuu tavoitteista johdettuihin osaamismerkkeihin (6), jotka on alussa esitelty, lopuksi itsearviointia ja kurssista suoritusmerkintä
- Arvioidaan kustannusten kokonaisuus (n. 1,7 e/oppilas/kerta), tavaratilaukset kotitalouden viikkokuormassa.

Taulukko. Tuntisuunnitelma

90 min	Aihe:	Teemat:	Sovellusvinkit:	Kotitehtävä (aikuisen luvalla):	Korostettavaa:
<b>Kerta 1</b>	<b>Ryhmäytyminen, yksin - yhdessä, keittiötyön perusteiden kertaus,</b> uunin ja lieden kertaus, helppo välipala	<b>Yhteistyö, suunnittelu ja osallisuus</b>  <b>Hajuaisti:</b> tuoksut ja maut, tuoksumuistot	Pannukakku 4:lle piirasvuokaan,  tuoremarjahillo 4:lle hillo 1 dl, marjasekoitus 1 dl, kermavaahto 1 dl	Pannukakku  Kotona voi tuplata annoksen uunipannulle	Tiimiin tutustuminen  Keittiön hygieniasäännöt ja yhteiset lopputyöt  Kermavaahto uutena asiana
<b>Kerta 2</b>	<b>Sesongin parhaat ainekset lähiruoka</b> <b>Terveelliset valinnat leivonnassa</b> - rasvan laatu - sokerin määrä - kuitujauhot ruis ja ohra - paloittelumuodot	<b>Kuuloaisti:</b> rakenteet ja suutuntuman "ääni"	Fingerfood - omena - porkkanakupit, 1 iso omena 3:lle 1 iso porkkana 3:lle  Mustikkakukko 4:lle Vaniljakastike 4:lle	Marjainen leivonnainen oman valinnan mukaan	Kertaa paloittelun taito Fingerfood pikkukuppeihin
<b>Kerta 3</b>	<b>Kätevä arki</b> Terveelliset ja helpot laatikkoruokat - munamaidon perussääntö - tumman pastan edut Pääruokakattaus	<b>Näköaisti:</b> värit, muodot, houkuttelevuus ja silmänruoka	Liha- makaronilaatikko, ketsuppi  Porkkanaraaste Kurkkukukat ½ kurkkua/ryhmä	Makaronilaatikko yhdessä kotiväen kanssa  Kata pääruokakattaus pöytään kauniisti koko kotiväelle.	Haaleasävyinen pääruoka kattaus väreillä houkuttelevaksi  Taitava veitsen käyttö
<b>Kerta 4</b>	<b>Pitkässä pöydässä yhdessä</b> Lautasmalli	<b>Makuaisti:</b> Makujen sinfoniaa ateriasuolainen,	Uunijuurekset (peruna, porkkana, lanttua, punajuuri,	Valitse kolme kodinhoitotehtävää ja tee ne kodin ohjeita noudattaen:	Lanttua, punajuuri, sipuli, peruna, öljy, yrttisuola, hunaja,

	Ateria murekeseoksesta: lusikkalihapullat tai pihvit Salaattien	hapan, karvas, makea umami	hunaja, yrttisuola) Talvisalaatti (lehtisalaatti, raejuusto, vesimeloni) Punainen chilidippikastike Uunijuurekset ensin uunissa 15 min, sitten lihapullat mukana 15 min.	Lista: - Huoneen Imurointi - Huonepintojen pölyjen pyyhintä - Koulupöydän siivous - Lakanoiden vaihto - Wc:n puhdistus	Makutesti – maistelutehtävä lomakkeen avulla: tunnista - suolainen: hiutalesuola - makea: tomosokeri - karvas: kaakaojauhe - hapan: sitruunamehu - umami: kasvisliemijauhe
<b>90 min</b>	<b>Aihe</b>	<b>Teemat:</b>	<b>Sovellusvinkit:</b>	<b>Kotitehtävä (aikuisen luvalla):</b>	<b>Korostettavaa:</b>
<b>Kerta 5</b>	<b>Työn ajoitus: hiivataikina</b> - hiivan toiminnan kertaus - oman työn suunnittelu ja ajoitus - juurimenetelmä - kanelipullan muotoilu levystä	<b>Tuntoaisti:</b> hiivataikinalaivonnan kosketustuntuma ja suutuntumat taikinana, pehmeänä pullana, raesokerin suutuntuma, lämmin pulla ja kylmä maito	Korvapuustit: 2 dl:n taikina parityönä, juuret valmiina kuplimassa tunnin alkaessa leipominen yksilötyönä, maito juomana	Leivo pullaa koko kodin iloksi! Monisteessa muotoilun ja täytteiden vinkkejä - Keksi itse lisää täyteideoita ja leikkausmuotoja	Kunnon kohotukset onnistumisen edellytyksenä Kanelipulla muuntuu moneksi - erilaiset täytevaihtoehdot välissä - pinnassa rouheaa raesokeri - kanelin määrä / suositus
<b>Kerta 6</b>	<b>Arvostava juhla-kulttuuri, Estetiikkaa ja yhteisöllisyyttä kaikilla aisteilla</b> toivejuhlalaivonnainen, muna-sokerivaahdon perusteet	<b>Syöminen kokonaisvaltaisena aistielämyksenä ja yhteisöllisenä kokemuksena</b>	Täytekakun perusteet - pohja 3 munan yhtä paljon - sokerikakku - täyte: omenasose, banaani	Osaamismerkkien jakaminen niille, jotka eivät vielä ole saaneet kurssikerroilla kaikkia kuutta	Munasokerivaahdolevykakkupohjista täytekakku  Kuorutuskerma-vahto: - Värijäys kaakaolla tai värillä  Koristelu: - Rypäle, tumma & vihreä, persikka tai marjoja

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- silmänruoka = estetiikka</li> <li>- kattaus</li> <li>- yhteinen arviointi ja loppupalaute</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- kostutus: keltainen mehu</li> <li>- kuorrute: kermavaahto</li> <li>-koristelu: kohmeiset marjat hedelmät</li> <li>Juhlajuoma tai kahvikutsut</li> </ul>		Punainen mehu
*				<p>Toteuttamattomia toiveita, esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- siemennäkkäri</li> <li>- pikataikinasta juustosarvet</li> <li>- hiutalepuuro tai tuorepuuro, keitetyt kananmunat</li> <li>- helppo kerroskauramuru-marjarahka</li> <li>- mutakakku</li> </ul>	