

Alakoulun valinnainen kotitalous: Peruskurssi

Kurssin toteutus:

- 4.-, 5.- ja 6.-luokkalaisia, 3 sekaryhmää
- Yhteisopetusta siten, että opettajina toisessa kotitalousluokassa aineenopettaja ja toisessa luokanopettaja
- Ohjaajia yksi kummassakin luokassa
- Jokaisella rinnakkaisryhmällä 6 opetuskertaa à 90 min kerran viikossa
- Painotuksena tiimityö, vastuullisuus ja terveelliset välipalat
- Oppilaan työvälineenä vihko ja monisteet, oppimateriaali OneNotessa
- Arviointitavoitteet vihossa, itsearviointi lopuksi, suoritusmerkintä
- Arvioidaan kustannusten kokonaisuus, tavaratilaukset kotitalouden viikkokuormassa

Kurssikerralle 4:

Hilpeä hiiva -diasarja: <http://www.leipatiedotus.fi/media/hilpea-hiiva.pdf>

Kurssikerralle 5:

Syö hyvää -video: Ateriarytmi

<http://syohyvaa.fi/ateriarytmi/>

Taulukko. Tuntisuunnitelma

90 min	Aihe:	Teemat:	Ruoanvalmistus:	Kotitehtävät:
Kerta 1	Ryhmäytyminen Keittiötyöskentely Kasvikset Astianpesu käsin	Kurssin tavoitteet ja arviointilomake Vihko, ohjelma, läksylomake Työturvallisuus, hygienia keittiössä: käsienpesuvideo Juuresten ja vihannesten käsittely, paloittelu Maustaminen: suola + pippuri + X-factor Pintojen puhdistus: tasot ja lattia Työvälineet -täydennysmoniste lisätehtävänä	Kasvisdippi 4:lle - kukkakaali ¼, porkkana 2, kurkku ½, paprika ½, kysäkaali ¼ Kermaviilikastike 1 dl/4:lle - yrttisuola, sitruunapippuri, valkosipuli, curry, paprika...	Mittaamistehtävä
Kerta 2	Syksyn satoa Mittaaminen Leivonnan perusteet Sähkölaitteiden käyttö	Uunissa kypsentaminen Sauvasekoittimen käyttö Kattaminen Tiskikoneen käyttö	Teeleipä parityönä Mustikkasmoothie parityönä	Kuvaustehtävä: puolukka- ja mustikkakasvi vuodenajan asussa
Kerta 3	Kausiteemakerta Keittämisen taidot Syksy: puolukkamurupiiirakka Joulu: piparit Pääsiäinen: rakkainen leivonnainen	Työn ajoitus Kahvipöydän kattaminen Arkiruoka vs. herkuttelu	Ruispizzetat 1/oppilas Puolukka-murupiiiras TAI Piparit valmiiksi tehdystä taikinasta TAI Rahka-murupiiirakka Kuuma/kylmä mehu	Siivoustehtävä: kolme arkityötä
Kerta 4	Paistamisen taidot Viljatuotteen keittäminen	Pastan keittäminen Raa'an lihan ja broilerin käsittely Sipulin hienontaminen: demo - käyttövalmis kuutio	Aurinkoinen broileripasta Tomaatti- ja kurkkukukat	Tarinatehtävä luettavaksi kotona: Hilpeä hiiva -diasarja
Kerta 5	Hiivataikina juurimenetelmällä Ateriarytmi	Sämpylöiden valmistus Syö hyvää -video: Ateriarytmi Jäät jäätymään	Sämpylät 2½ dl:n taikina pareittain Juusto, kurkku, levite Jääpalat -> ensi kerralle	Vapaaehtoinen kotitehtävä
Kerta 6	Päätösjuhla Arviointi	Pikataikinasta mokkapalapiiras Itsearviointilomakkeen täyttäminen	Mokkapalat uunivuokaan, strösselipinta Punainen mehubooli jäitä, sitruunaa ja limeä	-