

PAKOLLINEN JA VALINNAINEN KOTITALOUS

VUOSILUOKAT 7–9

Kotitalouden opetuksen tarkoituksena on kehittää arjen hallinnan edellyttämiä käytännön taitoja, yhteistyövalmiuksia ja tiedonhankintaa sekä niiden soveltamista arkielämän tilanteissa. Tehtävänä on ohjata oppilasta ottamaan vastuuta terveydestään, ihmissuhteistaan ja taloudestaan sekä lähiympäristön viihtyisyydestä ja turvallisuudesta.

Kotitalouden opetuksen tulee perustua käytännön toimintaan ja ryhmässä toimimiseen sekä oppilaan omien lähtökohtien huomioon ottamiseen ja kokonaisvaltaisen kasvun tukemiseen. Oppiaineessa perehdytään moniin ihmisen hyvinvoinnin ja hyvän elämän kannalta tärkeisiin kysymyksiin, jotka käsittelevät nuorta itseään, kotia ja perhettä sekä niiden yhteyksiä muuttuvaan yhteiskuntaan ja ympäristöön. Kotitalouden opetus tarjoaa mahdollisuuksia opetuksen eheyttämiseen ja yhteistyöhön muiden oppiaineiden kanssa ja soveltaa käytäntöön useiden eri alojen tietoa. Kotitalous on oppiaineena pakollinen vuosiluokalla 7 (3 viikkotuntia) sekä valinnaisena oppiaineena vuosiluokilla 8 ja 9 (molemmilla 2 viikkotuntia).

TAVOITTEET

Oppilas oppii

- ymmärtämään hyvien tapojen ja tasa-arvon merkityksen yksilön ja perheen hyvinvoinnin kannalta
- pohtimaan kotitalouden arjen hallintaa ja sen yhteyksiä omiin valintoihinsa ja toimintaansa
- tekemään ruokatalouden, asunnon ja tekstiilien hoitoon liittyviä perustehtäviä ja käyttämään tarkoituksenmukaisia, turvallisia ja kestävästi kehityksen mukaisia aineita, välineitä ja työtapoja
- toimimaan harkitsevana ja vastuunsa tuntevana kuluttajana sekä tiedostamaan kulutukseen liittyviä ongelmia
- tiedostamaan kotitalouksien toimintaan liittyvää kansallista kulttuuria sekä kansainvälistymisen ja monikulttuurisuuden tuomia mahdollisuuksia.

KESKEISET SISÄLLÖT

7. luokka

- Perhe ja yhdessä eläminen:
 - Huomioidaan vuoden kiertoon liittyvät kodin juhlat.
 - Koulussa kolmen vuoden välein toteutettavien leikkihäiden järjestelyihin oppilaat osallistuvat tekemällä koristeita, siivoamalla ym.
 - Tasa-arvo toteutuu opetuksessa tyttöjen ja poikien yhdessä tekemisellä sekä harjoittelemalla erilaisia kodin töitä kotitehtävinä. (leipomis- ja ruuanlaittotehtävät, vaatteiden pesu, siivous).
- Ravitsemus ja ruokakulttuuri:
 - Opetuksessa käytetään pohjana ruoka-aineympyräajattelua.
 - Ravintoaineista opetetaan nimi, merkitys, lähteet sekä puutosvaikutukset elimistössä.
 - Kiinnitetään huomio oman paikkakunnan erikoisuuksiin (tyrnimarja ja kalat) ja niiden käyttöön ruuanvalmistuksessa.
 - Ruuanvalmistuksen perusmenetelmistä opetetaan
 1. keittäminen
 2. paistaminen
 3. uunissa kypsennys
 4. leivonnan perusasiat
 5. jälkiruuat
 6. puolivalmisteiden käyttö kotiruuan valmistuksessa
 - Perinteiden vaaliminen huomioidaan kertomalla vanhoista tavoista sekä opettamalla perinteisiä kalevalaisia leivonnaisia.

- Kuluttaja ja muuttuva yhteiskunta
 - Pohditaan nuorten oman rahan käyttöä, riittävyttä, säästämistä.
 - Laaditaan pieni tulo- ja menoarviovihko kuukaudeksi pari kertaa lukuvuoden aikana.
 - Pohditaan oppilaan onnistumista budjetin pitävyydessä.
- Koti ja ympäristö
 - Asunnon hoitoon kuuluvat asiat opetellaan oppikirjan avulla sekä pienillä harjoitustöillä kotitalousluokassa ja kotitehtävien avulla (oman huoneen siivous, keittiön ja wc:n puhdistus)
 - Jokaisella kotitaloustunnilla oppilas huolehtii keittiön siivouksesta kotitaloustöiden jälkeen (astioiden pesu, pöytien puhdistus, liedon puhdistus, jätteiden käsittely)
 - Tekstiilien hoidosta opetetaan
 1. Neuleen pesu käsin (kerrataan kotitehtävänä)
 2. Konepesuna luokan esiliinat sekä pyyheliina
 3. Pyykin jälkikäsittelystä opetetaan silitys, mankelointi ja rullaus
 - Selvitetään oman kunnan jätehuolto ja kierrätysmahdollisuudet

PÄÄTTÖARVIOINNIN KRITERIT ARVOSANALLE 8

Yhteistyö- ja vuorovaikutustaidot

Oppilas

- osaa noudattaa hyviä tapoja ja ottaa muut huomioon käyttäytymisellään sekä toimia itsenäisesti ja ryhmässä
- tuntee kotitaloustyön suunnittelun, tasapuolisen työnjaon ja ajankäytön perusteita ja osaa soveltaa niitä oppimistilanteessa.

Käytännön työtaidot

Oppilas

- tuntee ruoka-aineiden ominaisuuksia, tavallisimpia ruoanvalmistuksen menetelmiä ja osaa käyttää näitä hyväkseen ruoanvalmistuksessa
- osaa valmistaa ohjatusti suomalaisia perusruokia ja leivonnaisia ja koostaa ateriansa ravitsemussuosituksen huomioon ottaen
- osaa käyttää tarkoituksenmukaisia työtapoja ja tavallisimpia kodinkoneita ja -välineitä turvallisesti
- osaa tulkita tekstiilien hoito-ohjeita ja hoitaa tavallisimpia tekstiilejä
- osaa tehdä kodin siivouksen perustehtäviä
- osaa toimia ympäristöä säästäen, valita tarkoituksenmukaisia pesu- ja puhdistusaineita sekä huolehtia kodin jätteiden peruslajittelusta.

Tiedonhankinta- ja käsittelytaidot

Oppilas

- osaa etsiä ja hyödyntää kotitalouden tietoja eri lähteistä, tulkita yleisimpiä tuote- ja pakkausmerkintöjä ja symboleja sekä pohtia erilaisen tiedon luotettavuutta
- osaa pääpiirteittäin kertoa mistä kotitalouksien menot koostuvat ja tehdä oman rahankäyttösuunnitelmansa
- tuntee tärkeimmät kuluttajan vastuu ja vaikutusmahdollisuudet.

VALINNAINEN KOTITALOUS

Kotitalouden perusopetuksen keskeiset sisällöt toistuvat valinnaisen kotitalouden opiskelussa täsmennettynä seuraavasti:

8.LK

- Perhe ja yhdessä eläminen
 - kodin vuotuiset juhlat (joulu, pääsiäinen, konfirmaatiojuhla)

- koulun leikkihäiden (kolmen vuoden välein) tarjoilun hoitaminen (tarjoilijoiden pukeutuminen, tarjoiluvastuun hoitaminen)
- Ravitsemus ja ruokakulttuuri
 - sadonkorjuuajan säilöntä (pakastus, mehut)
 - eri opetuskokonaisuuksissa kerrataan ravintoaineet, niiden lähteet, puutostilat
 - kerrataan ruoanvalmistuksen perusmenetelmiä
 - valmistetaan perinteisiä suomalaisia kotiruokia ja leivonnaisia (laatikkoruoat, pataruoat, keitot, perinnepiirakat) soveltaen nykypäivän ruoanvalmistukseen.
 - laaditaan ja toteutetaan omia ateriasuunnitelmia (arkilounaat, illanistujaiset)
 - tutustutaan yleisimpiin erityisruokavaliioihin sekä valmistetaan esimerkkiaterioita (diabetes, keliakia, laktoosi-intoleranssi, allergiat)
 - leivonnan kertaus (hiiva-, voi-, muro- ja sokerikakkutaikinat)
 - jauheliharuokien kertaus (murekeseoksen eri toteutukset)
- Koti ja ympäristö
 - hygienian ja siisteyden huomioiminen (astioiden pesu koneella, työympäristön siisteys, erilaiset kattaukset)
 - luokan liinavaatteiden pesun jälkeinen käsittely
 - juhlapaikan kattaus- ja koristelujärjestelyt (koulun leikkihääät kolmen vuoden välein)

9.LK

- Perhe ja yhdessä eläminen
 - kodin vuotuiset juhlat
 - koulun leikkihäiden tarjoilu (ruokien ja leivonnaisten valmistus, hääkakun koristeiden valmistus)
 - häiden roolisuuorituksiin valmistautuminen(morsian, sulhanen, kaaso ja bestman)
 - koulun vaihtuvien projektien yhteydessä tarvittavien tarjoilujen toteuttamista (kansainväliset projektit)
 - luokan oman päättöjuhlan tarjoilun järjestäminen
- Ravitsemus ja ruokakulttuuri
 - sadonkorjuuajan säilöntä (pakastus, hillot, marmeladit, pikkelsit)
 - ruokien ja leivonnaisten suunnittelua, toteutusta sekä kirjallisten ohjeiden laatimista kilpailuja ja paikallislehtiartikkeleita varten
 - kansainvälinen gastronomia (eri maiden ruokakulttuureja esitelmien, julisteiden sekä ateriatoteutuksien muodossa)
 - perinteisten suomalaisten ruokien ja leivonnaisten valmistusta
- Kuluttaja ja muuttuva yhteiskunta
 - nuoren rahankäytön suunnittelua harjoittelemalla kuvitellun kuukausirahan riittämistä ruokaan, harrastuksiin, vaatteisiin, puhelinmaksuihin jne.
- Koti ja ympäristö
 - viihtyisästä työympäristöstä ja ruokailutilanteesta huolehtiminen harjaantuu jokaisella opetuskerralla
 - erilaisten kattauksien toteutuksia (juhlat, kansainvälinen gastronomia)

PÄÄTTÖARVIOINNIN KRITERIT ARVOSANALLE 8

Oppilas

- sisäistää opetuksessa käsitellyt aihekokonaisuudet niin, että osaa soveltaa niitä ja kehittää niiden pohjalta omia taitojaan.
- osallistuu aktiivisesti tuntityöskentelyyn
- suoriutuu ryhmän jäsenenä itselleen annetuista tehtävistä