

Matin ja Liisan koulu

## Valinnaisaineen opetussuunnitelma: Kansainvälinen keittiö 9lk lyhyt kurssi

<p>Luokka-aste: 9 lk</p> <p>Oppiaine: Kotitalous</p> <p>Viikkotuntimäärä: 1vvh Lyhyt valinta</p> <p>Laaja-alaisen osaamisen alue <i>(laita rasti X)</i> L1 Ajattelu ja oppimaan oppiminen__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____ L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen_x__</p>
<p>Tavoitteet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kotitalouden taitojen opettelu yksin ja ryhmässä</li><li>• Neuvottelutaitojen, yhdessä suunnittelun ja käytännön taitojen harjoittelu</li><li>• opittujen taitojen soveltaminen kotitaloustunneilla</li></ul>
<p>Sisällöt:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suunnitellaan ja valmistetaan eri ruokakulttuureihin tyypillisiä aterioita, perinneruokia ja leivonnaisia</li><li>• Tutustutaan kansainvälisiin eri maiden ruokiin ja raaka-aineisiin</li></ul>
<p>Oppimisympäristöihin, työtapoihin, tukee ja ohjaukseen liittyvät erityispiirteet</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PowerPoint esitys työparin valitseman maan ruokakulttuureista. Toteutettava ateriasuunnitelma koko ryhmälle.</li></ul>
<p>Hyvän osaamisen kriteerit</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• säännöllinen, aktiivinen osallistuminen kotitalouden tunneille</li><li>•</li></ul>