

Leivonta OPS

Oppiaineen tehtävä

Leivontakurssi on syventävä kotitalouden valinnainen 1vvt opintojakso. Kurssin tavoitteet, sisällöt sekä laaja-alaiset tavoitteet sisältyvät kotitalouden opetussuunnitelmaan.

Kurssin tavoitteet:

- Leivontataitojen kehittäminen, taikinatyyppien tunnistaminen
- Oppia leivontaan liittyviä työtapoja ja välineitä
- Luovuuden ja estetiikan huomioinen leivonnassa
- Tutustua suomalaiseen ja kansainväliseen leivontakulttuuriin
- Kädentaitojen kehittäminen

Kurssin tavoitteena on rohkaista oppilaita kokeilemaan erilaisia vaihtoehtoja leivontaan sekä huomioimaan ekologisia, taloudellisia ja esteettisiä mahdollisuuksia leivonnassa.

Tavoitteet

T2 Ohjata oppilasta harjoittelemaan kotitalouden hallinnassa tarvittavia kädentaitoja sekä kannustaa luovuuteen ja estetiikan huomioimiseen.

Oppilas oppii kotitalouden kädentaitoja ja kokeilee erilaisia työtapoja. Hän oppii ottamaan huomioon luovuuden ja estetiikan.

S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri

Leivontataitojen kehittyminen, ruokaan ja syömiseen liittyvien valintojen pohtiminen, taloudellisuus ja eettisyys sekä tapakulttuuri osana identiteettiä ja kodin juhlia.

L2 Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu

L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot

T3 Ohjata ja rohkaista oppilasta valitsemaan ja käyttämään hyvinvointia edistävästi ja kestäväen kulutuksen mukaisesti materiaaleja, työvälineitä, laitteita sekä tieto- ja viestintäteknologiaa.

Oppilas oppii valitsemaan ja käyttämään raaka-aineita, materiaaleja, työvälineitä ja teknologiaa kestävää elämäntapaa edistävästi.

L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot

T8 Ohjata oppilasta työskentelemään yksin ja ryhmässä sekä sopimaan työtehtävien jakamisesta ja ajankäytöstä.

Oppilas oppii työskentelemään itsenäisesti sekä osana ryhmää ja yhteistä työtehtävää. Hän oppii sopimaan työtehtävien jakamista.

S2 Asuminen ja yhdessä eläminen

Hyvät tavat, tasapuolisuus ja vastuunotto

L6 Työelämätaidot ja yrittäjyys

L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen

Oppimisympäristöihin ja työtapoihin liittyvät tavoitteet

Leivontakurssin työtavat ovat toiminallisia. Opiskelu tapahtuu pääosin opetuskeittiössä. Työtilat ja työskentelytavat tukevat vuorovaikutusta, toiminallisuutta ja osallisuutta. Kurssin yhtenä tavoitteena on ohjata oppilaita suunnittelemaan, organisoimaan ja arvioimaan toimintaa ja työskentelyä. Lisäksi kurssilla rohkaistaan oppilaita käyttämään luovuutta ja estetiikkaa. Oppilaat harjoittelevat leivontakurssilla monenlaisia kädentaitoja.

Kurssilla tehdään yhteistyötä, opitaan sietämään erilaisuutta ja neuvottelemaan rakentavasti.

Ohjaus, eriyttämien ja tuki

Leivontakurssilla oppilaiden lähtötaso vaihtelee hyvin paljon. Tekemällä oppiminen on keskeinen oppimistapa kädentaitoja harjoiteltaessa. Työtehtäviä voidaan jakaa taitotason mukaan. Enemmän tukea tarvitsevat oppilaat saavat enemmän yksilöllistä ohjausta ja pysyvät silti mainiosti ryhmän mukana.

Arviointi

Leivontakurssi arvioidaan suoritusmerkinnällä, hyväksytty/hylätty.