

Pia Harjula ja Minna Löytty-Rissanen

KOTITALOUS- OPETUKSEN KÄSIKIRJA

• LIITTEET •

SISÄLLYS

LIITE 1. Mitä kotitalous on?.....	2
LIITE 2. Kotitalousopettajan muistilista kotitalousluokan kunnossapitoon ja hankintoihin.....	3
LIITE 3. Kotitaloudellisen osaamisen arviointi.....	6
LIITE 4. Kotitalousluokan koneet, työvälineet, astiat ja puhdistusaineet.....	7
LIITE 5. Ohjeita kotitalousluokan käyttöön.....	14
LIITE 6. Miten voin auttaa?.....	17
LIITE 7. Palaveri oppilaan kotitalouden oppimisen tueksi.....	18
LIITE 8. Kotitalouden opinto-ohjelma, vuosiluokkiin sitomaton opetus (VSOP).....	23
LIITE 9. Opettajan hyvinvointi.....	25
LIITE 10. Kotitalousopetuksen valttikortit.....	27

Mitä kotitalous on? (LIITE 1)

Mitä taitoja kotitalouksissa tarvitaan nyt ja tulevaisuudessa?



Kotitalousopettajan muistilista kotitalousluokan kunnossapitoon ja hankintoihin (LIITE 2)

Koska kotitalousluokassa käsitellään herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ja niistä tehdyistä ruokalajeista nautitaan, kotitalousluokka poikkeaa puhtausvaatimuksiltaan muista opetustiloista. Opettaja huolehtii monista turvallisuutta ylläpitävistä asioista säännöllisesti.

JOKA PÄIVÄ: Ruoanvalmistukseen ja leivontaan liittyvästä hygieniasta huolehtiminen

1. huolehtiminen elintarvikkeiden päiväyksistä sekä tuotteiden kunnosta, riittävydestä ja tuoreudesta, säilytystilojen yleissiisteyden varmistaminen ja elintarvikkeiden säilyttäminen oikeissa lämpötiloissa (mikäli jotain raaka-ainetta jää käyttämättä, se pakastetaan mahdollisuuksien mukaan ja sulatetaan juuri ennen käyttöä)
2. astioiden peseminen astianpesukoneella
3. kotitalousluokan tekstiilien peseminen, kuivumaan laittaminen ja jälkikäsittely: pöytäpyyhkeet, astiapyyhkeet, esiliinat, pöytäliinat ja patalaput
4. oppilaiden työpisteiden tai keittiöiden tarkistaminen
5. jätteen kierrätys ja kuljetus oikeisiin lajittelupaikkoihin
6. pesukoneiden vesihanojen sulkeminen tai avaaminen ja luokan päävirran katkaisu

VIIKOITTAIN: Elintarviketarvikevaraston riittävyys ja kunnossapito

Elintarvikkeita on tilattava tai ostettava, järjesteltävä ja tarkistettava. Elintarviketilaukset tehdään koulun ja tavarantoimittajan käytäntöjen mukaan verkkokaupassa, sähköisellä lomakkeella, sähköpostiviestillä, soittamalla tai itse käymällä kaupassa. Lukuvuoden alussa tavaroiden toimittajien kanssa on sovittava muun muassa tilaustentekotapa ja toimitusaika. Elintarviketilaukset on joka viikko erilainen, ja sen tekemiseksi on päivittäin tarkastettava pakastin, jääkaappi ja kuiva-ainevarasto ja pidettävä ne puhtaina. Elintarvikkeiden hankinnassa huomioidaan oppilaiden ruokavaliot.

Kun elintarvikkeet saapuvat, tuotteet on sijoitettava välittömästi oikeille paikoilleen. Samalla tarkistetaan, että tuotteita on tullut tilauksen mukainen määrä ja ne on laskutettu oikein. Elintarvikkeita käsiteltäessä tulee huolehtia hygienialainsäädännön noudattamisesta, jotta esimerkiksi kylmäketju ei pääse katkeamaan. Varastoa on tarkistettava päivittäin, nopeasti pilaantuvien elintarvikkeiden päiväyksiä on vahdittava ja tuotteita on pakastettava ja otettava sulamaan ennen oppituntia. Opetustilanteissa on myös pidettävä oppilaiden toimintaa silmällä, jotta muille ryhmille varattuja elintarvikkeita ei käytetä. Avattujen pakkausten sulkemisen ja avauspäivämäärän merkitsemisen valvominen sekä oikeiden tuotteiden käyttöön ja käyttöjärjestykseen ohjaaminen vaativat opettajalta erityistä panostusta ja myös oppituntin jälkeen tarkistusta.

HARVEMMIN: Kone- ja työvälinehankinnat, ylläpito ja huolto sekä opetuskeittiön muu kunnossapito

Kotitalousopettaja hankkii luokkaan ruoka-aineet, pesu- ja puhdistusaineet, välineet ja koneet rehtorin kanssa sovitun budjetin rajoissa. Laite-, työväline- ja materiaalihankinnoissa kotitalousopettaja huolehtii siitä, että hankittavat tarvikkeet soveltuvat opetuskäyttöön.

Opettaja huolehtii

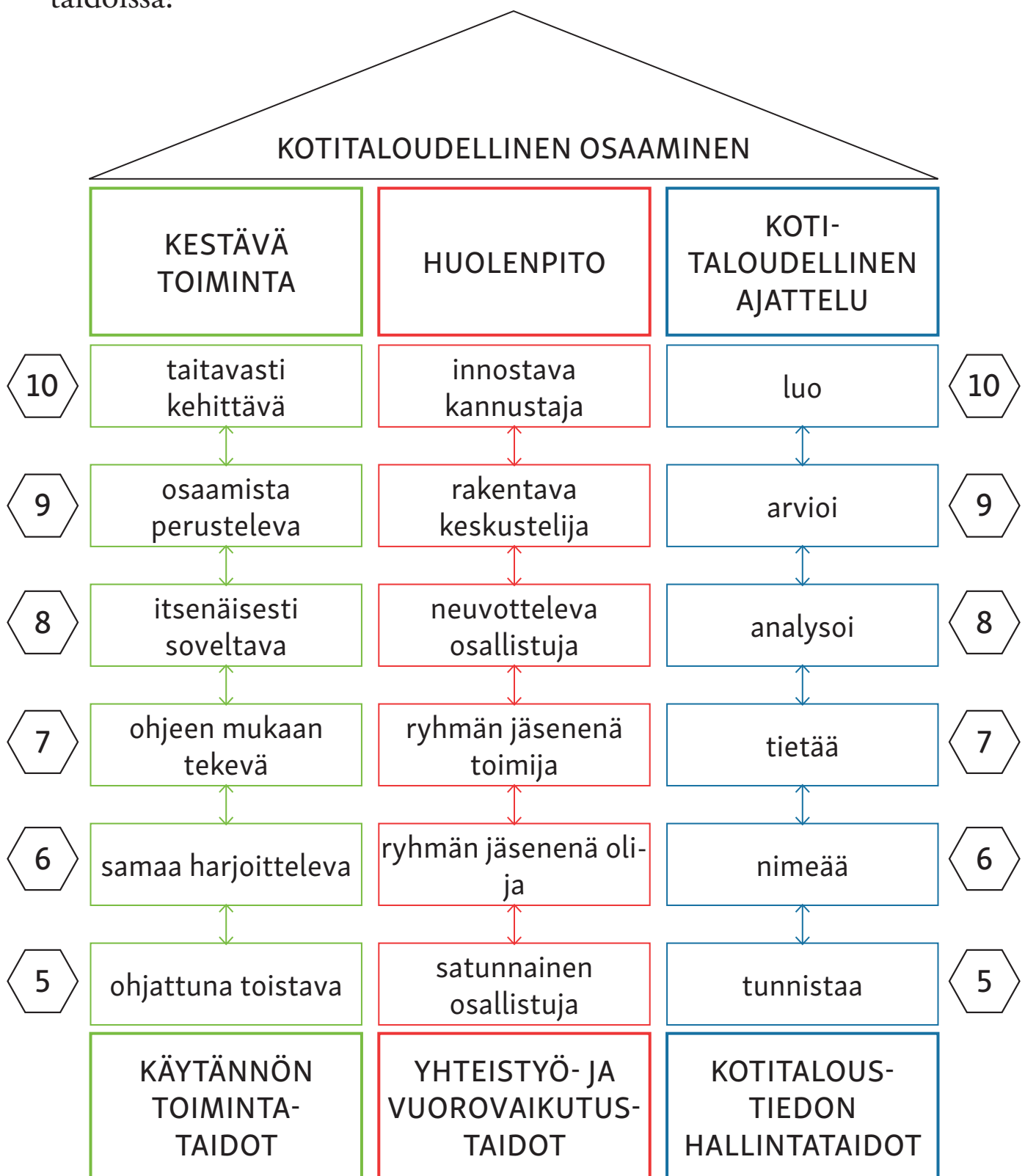
- **Puhdistusaine- ja siivousvälinetilaukset ja -huolto:** käsiastianpesuaine ja -harjat, pöytäpyyhkeet, koneastianpesuaine, pyykinpesuaine, liedepuhdistusaineet, siivousliinat, hankaussienet
- **Pienkoneet ja niiden kunnossapito:** pölynimuri, sähkövatkaimet, mikroaaltouunit, sauvasekoittimet tai tehosekoittimet, yleiskone, monitoimikone, vedenkeitin, kahvinkeitin, vohvelirauta
- **Isot sähkölaitteet ja niiden huolto:** liedet ja uunit, pakastimen sulatus kahdesti vuodessa, jääkaapin puhdistus ja hoito viikoittain, astian- ja pyykinpesukoneen kunnossapito, kuten kalkinpoisto, kuivauskaapin tai kuivausrummun puhdistus, liesituulettimen rasvasuodatin yhteistyössä kiinteistöhuollon tai puhtauspalveluiden kanssa
- **Muut työvälineet:** Kotitalousluokassa on satoja erilaisia työvälineitä, joita käytetään elintarvikkeiden käsittelyyn. Työvälineiden on oltava ehjiä, hygieenisiä ja toimivia. Uusi työväline on hankittava kuluneen ja rikkoutuneen tilalle mahdollisimman pian, jotta opetus sujuu. Kaikki materiaalit ja välineet on tarkistettava säännöllisin väliajoin, sillä rikkiäiset välineet heikentävät onnistumista ja turvallisuutta opetustilanteissa. Veitset teroitetaan säännöllisesti.
- **Ensiaputarvikkeet:** ruoanvalmistuksessa tulevien tapaturmien hoitamiseksi

Lisäksi vian ilmetessä:

- **Luokkatilan vioista ja puutteista** ilmoittaminen kiinteistöhuollolle tai puhtauspalveluihin ja tiedotus rehtorille
- **Opetusteknologiaan ja medialaitteisiin** liittyvistä vioista ja puutteista ilmoittaminen tieto- ja viestintätekniikan ja audiovisuaalisen tekniikan vastaavalle ja tiedotus rehtorille

Kotitaloudellisen osaamisen arviointi (LIITE 3)

Miten kotitalouden arvosanan muodostuu? Millä portaalla olet eri taidoissa?



Kotitalousluokan koneet, työvälineet, astiat ja puhdistusaineet (LIITE 4)

Kotitalousopetuksessa tarvittavat laitteet, työvälineet, astiat ja puhdistusaineet on tässä liitteessä jaoteltu ja ryhmitelty käyttötarkoituksen mukaan. Taulukon ruudut voi leikata erikseen, jolloin saadaan valmis muistilappu esimerkiksi kaapin hyllylle tai vetolaatikkoon. Eri keittiöissä kannattaa hyödyntää mahdollisuuksien mukaan eri värejä, esimerkiksi yhdessä keittiössä on punaiset kulhot ja toisessa vihreät. Hankinnoissa täytyy huomioida erityisruokavaliot. Esimerkiksi keliakikolle varataan omat työvälineet vain niille tarkoitettuun kaappiin.

KEITTIÖN KONEET

Koneet ja laitteet yhteen keittiöön eli neljälle oppilaalle. Oikeassa sarakkeessa on lueteltu kalusteisiin integroidut laitteet, joita ei liikutella.

- 2 sähkövatkainta
- 1 sauvasekoitin tai tehosekoitin
- (1 jäätelökone)
- 1 vohvelirauta
- 1 leivänpaahdin
- (1 voileipägrilli)
- 1 digitaalinen keittiövaaka
- 1 digitaalinen lämpömittari

- 1 mikroaaltouuni
- 1 astianpesukone keittiön työvälineiden ja astioiden puhdistamiseen
- 2 liesitasoa + liesituuletin
- 2 kiertoilmauunia

KEITTIÖN TYÖVÄLINEET

<p>Työvälineet yhdelle ryhmälle eli neljälle oppilaalle. Työvälineet voidaan sijoittaa esimerkiksi seuraavaa ryhmittelyä noudattaen.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • 1 ajastuskello • 4 ruokalusikkaa • 4 ruokahaarukkaa • 4 ruokaveistä • 4 teelusikkaa 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 mittaa, 1 ml • 4 mittaa, 5 ml • 4 mittaa, 15 ml • 4 mittaa, 1 dl • 1 mittakannu, 5 dl • 1 mittakannu, 2,5 dl • 2 mittakannua, 1 l
<ul style="list-style-type: none"> • 2 patalappua • 2 patakinnasta • 2 leivinliinaa 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 leikkuulautaa • 2 pannunalusta
<ul style="list-style-type: none"> • 2 juuresveistä • 4 kuorimaveistä • 2 kokkiveistä • 2 leikkuuveistä tai pientä kokkiveistä • 1 fileointiveitsi • 1 saheteräinen veitsi, iso • 1 saheteräinen veitsi, pieni 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 kaavinta, iso • 2 kaavinta, pieni • 2 voitelusivellintä • 2 kierrevatkainta • 2 taikinapyörää
<ul style="list-style-type: none"> • 1 omenapora • 1 juustohöylä • 1 tölkinavaaja • 1 sakset • 1 munanleikkuri • 1 pizzaleikkuri • 1 jäätelökauha • (1 pariisinperunarauta) 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 kaulinta • (2 piirakkapulikkaa)
<ul style="list-style-type: none"> • 1 survin • 2 raastinrautaa • 1 raastinmylly + terät • (1 lihanuija) • (1 pastakone) 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 paistinlastaa • 4 kauhaa • 4 puuhaarukkaa • 2 keittiöpihdit
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 lävikkö • 1 siivilä, iso • 1 siivilä, pieni • 1 reikäkauha • 1 sitruuspuserin • (1 höyrytyskori)

KEITTIÖN RUOANVALMISTUS- JA LEIVONTA-ASTIAT

Astiat yhdelle ryhmälle eli neljälle oppilaalle.

Astiat voidaan sijoittaa esimerkiksi seuraavaa ryhmittelyä noudattaen.

- 1 pinnoitettu kasari + kansi
- 1 pinnoitettu kattila + kansi
- 2 teräskasaria, pieni + kannet
- 2 teräskattilaa, keskikoko + kannet
- 2 pinnoitettua paistinpannu + kansi
- 1 wokkipannu + kansi
- 1 ohukaispannu
- 1 irtoreunakakkuvuoka
- 1 rengaskakkuvuoka, pieni
- 1 rengaskakkuvuoka, iso
- 1 piirakkavuoka

- 1 kulhoseetti, 3 eri kokoa, muovi
- 1 kulhoseetti, 3 eri kokoa, teräs
- 1 uunivuoka, pyöreä, keraaminen
- 1 uunivuoka, nelikulmainen, lasi
- 1 uunivuoka, suorakulmainen lasagnevuoka
- muotteja (piparkakku-, pasteija ym.)
- 2 tyllää + pursotinpussirullaa

KEITTIÖN SIIVOUSAINEET JA -VÄLINEET

Välineet ja aineet yhdelle ryhmälle eli neljälle oppilaalle.

Välineet ja aineet voidaan sijoittaa esimerkiksi seuraavaa ryhmittelyä noudattaen.

- 2 pesuvatia (pesuvati ja juuresvati)
- 1 juuresharja
- 1 pesuharja (pöydille)
- 1 puhdistus- tai hankaussieni
- 1 suihkutuspullo (yleispuhdistusaine + vesi)
- 1 biojäteastia

- 1 astianpesuharja
- 1 astianpesuaine, käsinpesu
- 2 pöytäpyyhettä
- 2–4 astiapyyhettä (säilytetään vaatehuoltotilassa)
- 1 kuivausteline
- 1 pyykinkuivausoksa, pieni
- 1 pakkaus koneastianpesuainetta

RUOAN TARJOAMISEEN JA RUOKAILUUN LIITTYVÄT VÄLINEET JA ASTIAT

Välineet ja astiat yhdelle ryhmälle eli neljälle oppilaalle. Välineet ja astiat voidaan sijoittaa esimerkiksi seuraavaa ryhmittelyä noudattaen.

Tarjoiluottimet:

- 1 kakkulapio
- 1 kastikekauha
- 1 keittokauha
- 1 tarjoiluottimet (pari)
- 2 tarjoilulusikkaa, iso
- 1 salaattiottimet (pari)

Tarjoiluastiat:

- 1 kastikekulho
- 1 tarjoilukulho, pieni
- 1 tarjoilukulho, iso
- 1 tarjoiluvati
- 1 lasikannu (1 l) + lautanen kannun alle
- 1 lasikannu (0,5 l) + lautanen kannun alle
- 2 tarjoilulautasta, pieni
- 1 tarjoilulautanen, iso
- 1 leipäkori
- 2 pannunalusta

Ruokailuastiat:

- 4 ruokalautasta
- 4 keittolautasta
- 4 leipälautasta
- 4 jälkiruokakulhoa
- 4 juomalasia
- 4 korkeaa juomalasia
- 4 mukia
- 4 kahvikuppia + asettilautasta

Ruokailuvälineet:

- 4 ruokaveistä
- 4 ruokahaarukkaa
- 4 ruokalusikkaa
- 4 teelusikkaa
- 4 alkuruoka- tai jälkiruokahaarukkaa
- 4 alkuruoka- tai jälkiruokalusikkaa
- 4 alkuruoka- tai jälkiruokaveistä

<p>Kattamiseen tarvittavat liinat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 kattamisalustaa • 2 pöytäliinaa, ruokapöydän kokoinen, arkinen (säilytetään vaatehuoltotilassa) • 1 pöytäliina, ruokapöydän kokoinen, juhlava (säilytetään vaatehuoltotilassa) 	<p>Kattaminen ja somistus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lautasliinat, kertakäyttöiset • (4 kankaista lautasliinaa) • 1 kukkamaljakkoo, kapea • 1 kukkamaljakkoo, leveä, asetelmiin
---	--

LUOKAN ERI TILOISSA YHTEISKÄYTÖSSÄ OLEVAT KONEET

<p>Koneita neljälle ryhmälle eli 16 oppilaalle yhteiskäyttöön.</p>	
<p>Ruoanvalmistustila</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kylmiö • 1 pakastin • 1 veitsenteroitin • 1–2 yleiskonetta • 1–2 monitoimikonetta • 2 kahvinkeitintä • 2 vedenkeitintä 	<p>Vaatehuoltotila</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 höyrysilitysrautaa ja silityslautaa • (2 silitysasemaa) • 1 pyykinpesukone • 1 kuivauskaappi • 1 kuivausrumpu • (1 mankeli)
<p>Ruokailutila</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 astianpesukonetta tarjoilu- ja ruokailuastioille • 8 tablettitietokonetta • 4–8 kannettavaa tietokonetta, ellei jokaisella oppilaalla ole omaa laitetta 	<p>Kodinhoitotila</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1 höyrypuhdistin) • 1 pölynimuri • 1 rikkaimuri

LUOKAN ERI TILOISSA YHTEISKÄYTÖSSÄ OLEVAT TYÖVÄLINEET JA AINEET

Työvälineitä ja aineita neljälle ryhmälle eli 16 oppilaan yhteiskäyttöön.

Kodinhoitotila

- 2 rikkalapiosettiä
- 2 lattiamoppia tai levymoppia
- 2 sankoa
- 2 lattiakuivainta
- 4 ikkunanpesintä
- 4 ikkunalastaa
- 4 pesuvatia
- 8 mikrokuituliinaa
- 4 ihmesientä
- 1 puhdistuskivi (savikivi)
- 4 puhdistus- tai hankaus-sientä
- 8 siivousliinaa
- 1 yleispuhdistusainetiiviste
- 4 uuninpuhdistusainepakkausta
- 4 lieden puhdistus- ja hoitainepakkausta
- 2 siivousainetta kutakin: hapanta, neutraalia ja emäksistä
- 1 wc:n puhdistusaine
- 1 wc:n puhdistusvälineet
- S-, M- ja L-kokoisia kertakäyttöisiä siivouskäsineitä
- 2 lämmitettävää kuivaustankoa

Vaatehuoltotila

- 2 pesuvatia
- 16 astiapyyhettä
- 8 leivinliinaa
- 16 pöytäpyyhettä
- 2 x 16 esiliinaa
- 4 pöytäliinaa (ruokapöydän kokoinen)
- 16 froteepyyhettä (50 x 70 cm)
- jalkineiden hoitovälineet
- 8 henkaria
- 1 pyykinkuivausteline
- 1 pyykkinaru ja pyykkipoikia
- 1 suuri kuivausoksa
- 1 tahranpoistoaine
- 1 nestemäinen kirjopesuaine
- 1 valkopesujauhe
- 1 hienopesuaine

Ruoanvalmistustila

- 4 käsienpesupistettä, jossa saippuaa, kynsiharja ja käsipyyhepaperia sekä loppujäteroska-astia
- alkusammutusvälineet
- 1 ensiapukaappi: puhdistusainetta, laastaria, haavansitomisvälineitä, palovamma-geeliä, kylmäpakkaus, kertakäyttökäsineitä ja -myssyjä, kuumemittari
- 1 jätevaunu ja keräysastiat:
 - (1 astia (0,5 l): paristot)
 - 4 astiaa (10 l): biojäte, metalli, lasi, paperi
 - 4 astiaa: (20 l): kartonki, muovi, panttipullot ja -tölkit, loppujäte
 - roskapussirullat

Lisäksi

- 1 wc-istuin
- 1 käsienpesuallas wc:n yhteydessä
- 1 sänky
- 1 vuodevaatteet
- 2 lakanaa ja tyynyliinaa
- 1 lakanakaappi
- 1 päiväpeitto
- 1 koristetyyny tai pehmoeläin

Ohjeita kotitalousluokan käyttöön

(LIITE 5)

Kun suunnittelet oppilaiden kanssa kotitalousluokassa työskentelyä, **keskustele aina ensin kotitalousopettajan** kanssa ja sovi aika, milloin käyt tutustumassa kotitalousluokkaan, jotta saat perehdytyksen luokassa toimimisesta.

Hanki kaikki tarvitsemasi raaka-aineet ja sovi kotitalousopettajan kanssa, missä voit raaka-aineita tarvittaessa säilyttää. Luokassa olevat raaka-aineet ovat opetusmateriaalia, joten niitä ei saa ilman lupaa käyttää. Huomaa, että kotitalousopettaja on hankkinut luokkaan myös kaikki siivousaineet ja välineet kotitalousopetukseen varatusta budjetista.

Varaa riittävästi aikaa työskentelyyn – tutussa kotikeittiössä kuluva aika täytyy kertoa vähintään kahdella, jotta saadaan arvioitua, kuinka kauan oppilailla menee kotitalousluokassa samaan työhön. Työskentele hygieenisesti ja huomioi muun muassa se, että luokassa työskentelee viikoittain oppilaita, joilla on erityisruokavalio tai allergia. Opettaja on vastuussa oppilaiden terveydestä ja turvallisuudesta.

Varaa aikaa keittiöiden siivoamiseen. Kaikilla oppilaalla ei ole tähän rutiinia, ja silloin sinun pitää opastaa, mistä löytyvät tarvittavat siivousvälineet ja miten niitä käytetään. Tarkista lopuksi, että keittiö on puhdas. Sovi myös astianpesukoneen käynnistämiseen liittyvistä asioista, koska seuraava ryhmä tarvitsee puhtaita astioita, eikä konetta saa jättää käyntiin ilman valvontaa.

Jätä kotitalousluokka siistiin kuntoon, jotta siellä voi jatkaa heti kotitalousopetusta. Huomaathan, että kaikki keittiöt sisältävät saman määrän työvälineitä sekä ruoanvalmistus- ja leivonta-astioita. Jokaisella työvälineellä ja astialla on tietty paikka, jotta oppilaat ne löytävät. Jos jotain menee rikki tai jokin ei toimi, ilmoita siitä aina kotitalousopettajalle.

Kotitalousluokassa toimiessa tulee mukana olla aikuinen, jonka vastuulla ovat seuraavat asiat:

- Työturvallisuus: luokassa on runsaasti muun muassa teräviä työvälineitä ja vaarallisia aineita, työtehtävissä käsitellään kuumia materiaaleja ja toiminnassa syntyy yllättäviä tilanteita sekä stressaavaa melua
- Ensiapu ja alkusammutus
- Elintarvikehygienia: ruoan turvallinen käsittely ja säilytys, kierrätys
- Materiaalien asiallinen käyttö ja puhdistus: työvälineitä, astioita, tekstiilejä sekä siivousvälineitä ja -aineita käytetään niin, että niitä ei hajoteta tai tuhlata ja että ne ovat käytön jälkeen puhtaina paikoillaan
- Koneiden ja laitteiden turvallinen käyttö ja puhdistus

Kotitalousluokan käytön jälkeen tulee lopuksi tarkistaa seuraavat asiat:

Jokaisesta keittiöstä

- Astianpesuallas ja astianpesupöytä ovat puhtaat.
- Pöytäpyyhe ja astiapyyhkeet ovat kuivumassa ilmastavasti.
- Kaikki työvälineet ja astiat ovat paikoillaan, ja niitä on oikea määrä.
- Työtasot ovat puhtaat.
- Liesi, uuni ja pellit ovat puhtaat.
- Biojäteastia ja muut roska-astiat on tyhjennetty.

Koko luokkatilasta

- Kuiva-ainekaapissa ja varastossa pakkaukset on suljettu ja kaikki ruoka-aineet ovat paikoillaan.
- Jääkaapissa ja pakastimessa pakkaukset on suljettu ja kaikki on paikoillaan.
- Roskat on lakaistu lattialta.
- Kierrätysastiat on tyhjennetty.
- Astianpesukone on täytetty asiallisesti ja on sovittu sen mahdollisesta käynnistämisestä.
- Esiliinat ovat naulakossa.
- Päävirtakytkin on off-asennossa.
- Vesihanat ovat off-asennossa.
- Ikkunat ovat kiinni.
- Kylmälaitteiden ovet ovat kiinni.
- Tvt-laitteet ovat pois päältä.
- Valot ovat pois päältä.
- Ovi on lukossa.

Kiitos!

Miten voin auttaa? (LIITE 6)

OPPILAAN HAASTEITA	OPETTAJAN PEDAGOGISIA RATKAISUJA
 <p>1. INNOSTU Entä jos ei innosta?</p>	<p>Kohtaa oppilas, tunteet ja motivaatiovaje. Ole läsnä ja kuuntele. Motivoi osallistumaan edes vähän.</p>
 <p>2. SUUNNITTELE Entä jos ei osaa hahmottaa kokonaisuutta?</p>	<p>Auta hahmottamaan työtehtävä. Ohjeista työvaiheet. Yksinkertaista ohjeet. Toista tarvittaessa.</p>
 <p>3. KESKITY En minä pysty keskittymään.</p>	<p>Luo levollinen ja kiireetön oppimisympäristö. Anna mahdollisuus olla aktiivinen. Kysy, miten voisit auttaa.</p>
 <p>4. TOIMI En tiedä edes, miten tai mistä aloittaisin.</p>	<p>Selkeytä, mitä pitää tehdä. Ohjaa ja kannusta työntekoon. Anna välitön palaute pienestäkin onnistumisesta.</p>
 <p>5. ARVIOI En pysty sanallistamaan, mitä tai miten olen tehnyt.</p>	<p>Anna valmiita vaihtoehtoja. Muistuta, että arviointi on haastavaa mutta sitäkin voi harjoitella.</p>

Palaveri oppilaan kotitalouden oppimisen tueksi (LIITE 7)

Oppilaan nimi: _____

Huoltajan nimi: _____

Opettajan nimi: _____

Muut läsnäolijat: _____

Päivämäärä: _____

Seurantapalaveri: _____

Kotitaloustunteihin liittyviä vaiheita:

1. **ryhmässä työskenteleminen:** neljän hengen ryhmässä koko ajan, yhteensä noin 16 oppilasta
2. **opetuksen seuraaminen:** ohjeiden kuuntelu ja lukeminen, keskittyminen, kirjallisten tehtävien tekeminen
3. **kotitehtävien tekeminen** ja tehtävien **palauttaminen** sovittuna ajankohtana
4. **luokassa liikkuminen:** tilan hahmottaminen, eri toiminnot, turvallisuuden huomioiminen
5. **käytännön töiden tekeminen:** itsenäisesti työvälineiden etsiminen, mittaaminen, käsillä tekeminen, ohjeen mukaan työskentely, ajan seuraaminen, oman toiminnan ohjaaminen, avun pyytäminen, työn tekeminen loppuun asti, ruoka-aineisiin ja moniin eri materiaaleihin koskeminen
6. **yhdessä ruokaileminen**

Miten oppilaan opiskelua voisi tukea?

Mitkä kotitalouteen liittyvät asiat ja vaiheet sujuvat hyvin?

Mitkä asiat ja vaiheet ovat haastavia?

Mikä voisi auttaa tuon vaiheen opiskeluun koulussa?

Mitä oppilas tekee itse?

Miten opettaja voi auttaa?

Miten koulunkäynninohjaaja voi auttaa?

Miten koti tukee kotitaloustaitojen oppimista?

Mitä muita apukeinoja on käytössä? (oppimateriaali, istumapaikka, työvälineet, muut tavat)

Mitä olisi viisasta kertoa muulle ryhmälle, jotta kiusallisia tilanteita ei tulisi?

Miten asiaa seurataan?

Milloin asiaan palataan uudelleen? Miten?

Seurantapalaveri

Miten oppitunnit ovat sujuneet?

Mitä voisi vielä tehdä toisin, että oppiminen sujuisi paremmin?

Oppilas ja opettaja: Miten oppilaan oma tapa toimia haastavassa tilanteessa on onnistunut? Mitä oppilas on tehnyt?

Millainen toiminta on osoittautunut hyväksi? Millainen ei?

Miten kotitalouden opiskelu on sujunut kodin näkökulmasta?

Ovatko tukimuodot säännöllisiä?

Olisiko tarvetta siirtyä tehostettuun tukeen?

Onko oppilaan vaikea saavuttaa opetussuunnitelman tavoitteita?

Olisiko tarvetta siirtyä erityiseen tukeen?

Mitä kirjataan oppimissuunnitelmaan tai HOJKSiin?

Kotitalouden opinto-ohjelma, vuosiluokkiin sitomaton opetus (VSOP) (LIITE 8)

Oppilaan nimi: _____

Huoltajan nimi: _____

Opettajan nimi: _____

Muut läsnäolijat: _____

Päivämäärä: _____

Seurantapalaveri: _____

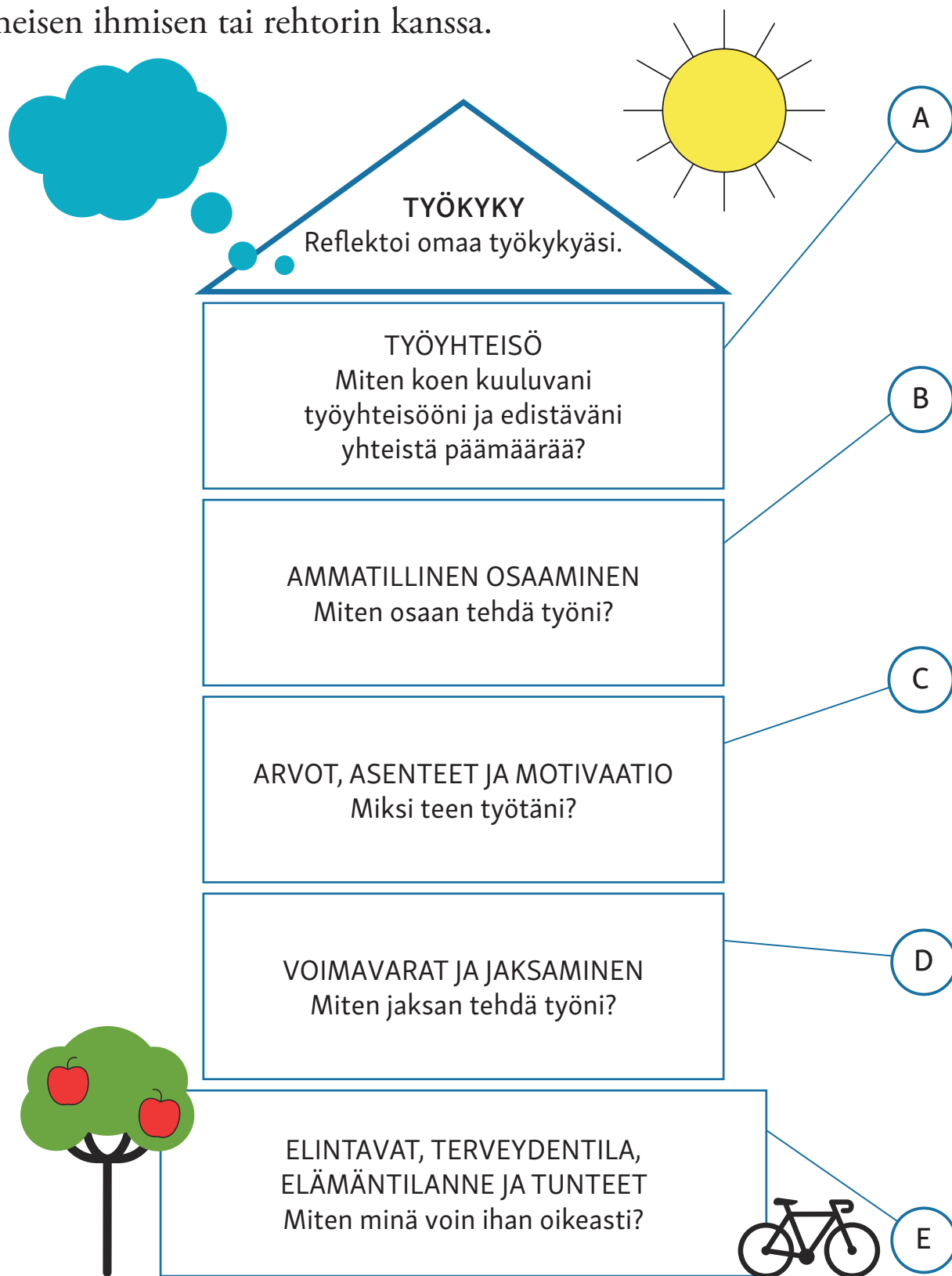
Oppilaan tavoitearvosana: _____

Aikataulu: _____

Tavoitteet	Sisältö 1 Ruokaosaaminen ja ruokaosaaminen + aikataulu	Sisältö 2 Asuminen ja yhdessä eläminen + aikataulu	Sisältö 3 Kuluttaja ja talousosaaminen kodissa + aikataulu	Arviointitavat + aikataulu
<p>Käytännön toimintataidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • hygieeninen, turvallinen ja ergonominen työskenteleminen • kädentaidot, luovuus ja estetiikka • materiaalien, työvälineiden ja laitteiden käyttäminen hyvinvointia edistään ja kestävästi • järkevä ajan käyttäminen ja järjestelmällinen työskenteleminen • ongelmaratkaisukeskeinen toiminta, voimavarat ja palvelut 				
<p>Yhteistyö- ja vuorovaikutustaidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • kuunteleminen ja keskusteleminen ryhmän jäsenen kanssa • hyvät käytötavat • kotitöiden jakaminen ja tekeminen yhdessä • kodin perinteet • arjen rakentuminen 				
<p>Kotitaloustiedon hallintataidot</p> <ul style="list-style-type: none"> • kotitalouteen liittyvän tiedon etsiminen • vastuullisten valintojen perusteleva luottaminen tiedon erottaminen epäluotettavasta tiedosta • toimintaohjeiden, symbolien ja merkkiä ymmärtäminen • ympäristö- ja kustannustietoisuus ja kestävä elämäntapa 				

Opettajan hyvinvointi (LIITE 9)

Vastaa työkykykaavion kysymyksiin. Keskustele vastauksista jonkun läheisen ihmisen tai rehtorin kanssa.



Arvioi omaa työnhyvinvointiasi Työterveyslaitoksen Työn imu -testillä: <https://www.ttl.fi/tyon-imu-testi>

A Mikä on työyhteisöni yhteinen päämäärä kaupunki- tai kuntastrategiassa?
Mitä yhdessä sovittuja pelisääntöjä työyhteisössäni on?
Mitä vastuita tai muita tehtäviä minulla on kotitalousopetuksen lisäksi?

B Mitä ammatillisia vahvuuksia minulla on? Miten voin niitä hyödyntää?
Mihin asioihin kaipaan tukea? Mitä minulta odotetaan työssä?
Miten pystyn vastaamaan odotuksiin?

C Mikä on minulle tärkeää omassa työssäni?
Mikä motivoi minua kehittymään työssäni?
Miten suhtaudun omaan työhöni? Millainen on riittävän hyvä työsuoritus?

D Mikä on parasta työssäni tai mikä työssä palkitsee?
Millaiset voimavarat tukevat minua jaksamaan työssäni?
Mitä teen, jotta palaudun työpäivän aikana, esimerkiksi tauoilla?

Millainen terveydentilani on nyt? Miten elintapani tukevat työssäjaksamista?
Millainen elämäntilanne ja perhetilanne minulla on nyt?
E Miten se vaikuttaa työssä jaksamiseen?
Millaisia tunteita työ minussa herättää?
Miten käsittelen työn aiheuttamia tunteita?

Kotitalousopetuksen valttikortit (LIITE 10)

