

Opettajalle

■ Ruokakulttuurit-oppimateriaalin avulla opettaja voi

- avata ruokakulttuurin käsitteitä ja sen merkitystä laajemmin, käsitellä ruokakulttuuria alueellisten erojen kautta Suomessa ja maailmalla
- koota eheyttävästi ruokakulttuuriin vaikuttavia, muissa oppiaineissa opittuja asioita, kuten historiaa, maantiedettä ja uskontoa
- auttaa oppilasta ymmärtämään ruokakulttuuri ruokasivistyksenä ja yhtenä merkittävänä hyvinvoinnin tekijänä
- toteuttaa perusopetuksen seitsemää laaja-alaista osaamistavoitetta.

Oppimateriaalia tukevana materiaalina toimii Kotitaloustaito 7–9 ja Taitovihko



Kurssisuunnitelmapvaihtoehtoja

RUOKAKULTTUURI ON RUOKASIVISTYSTÄ Käsitellään ruokakulttuuria määritteleviä tekijöitä: – ruokasivistyksen kehittyminen – luonnontieteelliset seikat – maailmankaupan merkitys – uskontojen vaikutus – ruoka mediassa tänään Tietoa on myös Kotitaloustaito 7–9 -kirjassa (ktt 7–9), tehtäviä myös Taitovihkossa (tv). Suunnitelmassa on eri oppiaineiden sisältöjä eheyttävää opetusta.				
Opetuskerta	Sisältö, kirjan otsikot	Oppimistehtävä koulussa	Oppimistehtävä kotona	Arviointi
1.	Miten ruokakulttuuri on saanut alkunsa? Maailman ruokasivistyksen historiaa	tehtävät 1 ja 2 Pullaa	Ruokailutavat (tv) Kata pöytä (tv) Leivo pullaa (tv) Kattamiskilpailu (ope) Ruoka on osa kulttuuria (ope) Gastronominen sanasto (ope)	Oppimis-päiväkirjat TAI koekysymykset
2.	Ruoka on arvokas luonnontuote Vesi, vilja, ympäristövastuullisuus	tehtävä 4 Maailman leipiä	Leivo leipää (tv) Kansainvälisiä leipiä (ope)	TAI
3.–5.	Erialaista ruokatietoa, ruokatrendit ja -ilmiöt 2000-luvulla Sesonkiruoka, lähiruoka, luomuruoka, funktionaalinen ruoka Kasvisruokavalio (ktt 7–9), Ruokasuositukset (ktt7–9)	tehtävä 5 Suomalainen superfood Oppilaiden valitsema kasvisruokia	Ruokakulttuuri (tv) Ateriasuunnittelu (tv) Ruokakulttuurimuistoja (ope)	projektityö, aiheena esimerkiksi ruokailutavat, ruoka-aineiden käyttäminen eri puolilla maapalloa, ruoka ja historia, ruoka ja uskonto erilaiset ruokavaliot, ruoka ja media
6.–7.	Maailmankauppa muokkaa ruokakulttuureja Tee, kahvi, kaakao, Reilu kauppa	tehtävä 6 tehtävä 8 Englantilainen tee Venäläinen tee Japanilainen teetilaisuus Kahvipöydässä Suklaaherkkuja Reilun kaupan makuja	Valmista kahvia tai haudutettua teetä (ope) Maustaminen (ope) Reilun kaupan tuotteet makutestissä (ope)	TAI opettajan valitsemat käytännön kotitehtävät ja niiden raportointi
8.–9.	Ruoka ja uskonnot	tehtävä 23 Joulu Paastonaika Pääsiäinen Kebab-ateria Itämaisia kasvisruokia Juutalaisia makuja	Ruokamaa (ope)	

Kurssisuunnitelmavaihtoehtoja

RUOKAKULTTUURIT MAANOSITTAIN Käsitellään eurooppalaista, amerikkalaista, aasialaista ja afrikkalaista ruokakulttuuria: – keskeiset ruoka-aineet ja maustaminen maanosittain – ruoanvalmistus- ja ruokailutavat – tunnetut ruokamaat ja ruokaklassikot – juhlakulttuuri, johon uskonto on sidoksissa				
Opetuskerta	Aihe, kirjan otsikot	Oppimistehtävä koulussa	Oppimistehtävä kotona	Arviointi
1.	Ruokakulttuurimme Miten ruokakulttuuri on saanut alkunsa Maailman ruokasivistyksen historiaa	tehtävät 1 ja 2 Juustotarjotin	Ruokakulttuuri (tv) Maustaminen (ope) Ruoka maailmalla (ope) Ruokakaupassa (ope) Gastronominen sanasto (ope)	Oppimispäiväkirjat TAI / JA koekysymykset
2.	Eurooppalainen ruokakulttuuri	tehtävä 19 Maailman leipiä Euroopasta: ruisnapit s. 21, pantonki s. 116 ja yrttilevite s. 21	Kansainvälisiä leipiä (ope)	TAI / JA
3.–5.	Valinnan mukaan eri Euroopan maita	Ranska, Italia, Espanja, Kreikka, Saksa, Iso-Britannia, Ruotsi, Venäjä	Ruokasanastoa (ope) Ruokia tai leivonnaisia Euroopasta (ope)	projektityö jostakin ruokamaasta TAI / JA käytännön koti-tehtävät ja niiden raportointi
6.	Amerikkalainen ruokakulttuuri	tehtävä 20 Maailman leipiä Amerikasta: Maissileipä, hillo, maitokahvi s. 21	Ruokasanastoa (ope)	Oppimispäiväkirjat TAI / JA
7.	Valinnan mukaan eri Amerikan maita	Yhdysvallat Meksiko	Ruokia tai leivonnaisia eri maanosista (ope)	koekysymykset
8.	Amerikkalaisia juhlia: Halloween	Halloween-menyy ktt 7–9		TAI / JA
9.	Aasialainen ruokakulttuuri	tehtävä 21 Maailman leipiä Aasiasta: Naanleipä, kurkkuraita s. 22, mangolassi s. 169	Ruokasanastoa (ope)	projektityö jostakin ruokamaasta
10.–11.	Valinnan mukaan eri Aasian maita	Intia Kiina Japani Thaimaa	Ruokia tai leivonnaisia eri maanosista (ope)	TAI / JA käytännön koti-tehtävät ja niiden raportointi
12.	Afrikkalainen ruokakulttuuri	tehtävä 22 Maailman leipiä Afrikasta: chapatileipä ja kasviscouscous s. 21	Ruokasanastoa (ope)	Oppimispäiväkirjat TAI / JA
13.	Valinnan mukaan afrikkalaisia ruokia	Afrikkalaisia makuja	Ruokia tai leivonnaisia eri maanosista (ope)	koekysymykset
14.	Uskonnot eri ruokakulttuureissa Eri uskontojen ruokasääntöjä	tehtävä 23 Erilaisia juomia: inkiväärijuoma s. 191, minttutee s. 191, kardemummakahvi s. 204	Uskonnot ja ruokasäännöt (ope) Paastoaminen (ope) Juhlat eri uskonnoissa (ope) Kansainväliset ruokakutsut (ope)	TAI / JA projektityö jostakin ruokamaasta
15.	Valinnan mukaan eri uskontoihin liittyvät menyyt	Joulu, Paastonaika, Pääsiäinen Kebab-ateria, Itämaisia kasvisruokia Juutalaisia makuja	Ruokamaa (ope)	TAI / JA
16.	Koonti: kahvilakulttuuria, teekulttuuria	Kahvipöydässä Englantilainen tee Venäläinen tee Japanilainen teetilaisuus		käytännön koti-tehtävät ja niiden raportointi

Laaja-alaiset osaamistavoitteet:
Ajattelu ja oppimaan oppiminen, kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu, itsestä huolehtiminen, arjen taidot, monilukutaito

Arviointi

■ Arvioitavat oppimistehtävät – Ruokakulttuurit

Valitse oma tapasi osoittaa oppimaasi tekemällä yksi seuraavista A–D:

- A) Koe sovittuna ajankohtana
- B) Oppimispäiväkirjat
- C) Käytännön kotitehtävät ja niiden raportointi
- D) Projektityö ruokakulttuurista

Kaikki arvioitavat oppimistehtävät ovat samanarvoisia.

Mitä enemmän näet vaivaa, sitä parempi on yleensä lopputulos.

■ Miten käytännön kotitehtäviä ja oppimispäiväkirjoja arvioidaan?

Kun vaaditut tehtävät ovat

- palauttamatta kokonaan tai täysin tekemättä = 4
- suurin osa tekemättä, tehdyt tehtävät on tehty hutaisten, palautus erittäin myöhässä = 5
- osittain ja jotenkuten tehty, palautettu sovitusti = 6
- tehty jotenkin, palautettu sovitusti, puuttuvia kohtia paikoitellen = 7
- tehty hyvin, palautettu sovitusti, joka kohdassa fiksua, hyvää tekstiä = 8
- tehty kiitettävästi, palautettu sovitusti, oivalluksia, ekstraa, enemmän kuin hyvin = 9
- tehty erinomaisesti, palautettu sovitusti, tehtävät saaneet oppilaan luomaan uutta = 10

■ Koekysymykset

- Koekysymykset ovat oppikirjoista Ruokakulttuurit ja Kotitaloustaito 7–9.
- Koe tehdään sovittuna ajankohtana.
- Arvosana on samanarvoinen kuin korvaavien oppimistehtävien arvosana.

■ Oppimispäiväkirjat

- Oppimispäiväkirjakysymykset voivat olla oppikirjan tehtävälaatikoiden kysymyksiä tai opettajan itse laatimia. (Tehtävät-välilehdelle ovat jaksokohtaisesti koottuina kaikki tehtävälaatikot. Tehtävät on mainittu myös opettajan kurssisuunnitelmassa numeroin.)
- Kysymyksiin vastataan mahdollisuuksien mukaan oppitunneilla tai kotona.
- Oppimispäiväkirjoissa käytetyt tietolähteet merkitään tekstiin äidinkielen oppitunneilla sovitulla tavalla.
- Vastaukset palautetaan sovittuna ajankohtana ja sovitussa muodossa.
- Arvosana on samanarvoinen kuin korvaavien oppimistehtävien arvosana.

■ Käytännön kotitehtävät ja niiden raportointi

- Käytännön tehtäviä tehdään kotona sovittu määrä. Suoritukseen kuuluu jälkien siistiminen.
- Tehtävät raportoidaan ja raportit palautetaan opettajalle sovittuna ajankohtana ja sovitussa muodossa.

Raportissa kerrotaan:

- a) Miten tekeminen liittyy ruokakulttuuriin, esimerkiksi mistä maasta ruoka on, mistä ruoka-aineista se on tehty, mihin uskuntoon tai mihin kasvillisuusvyöhykkeeseen ko. ruoka-aine tai ruoka liittyy tms. Lisäksi käytännön työhön voi liittyä tarinoita tai uskomuksia, esimerkiksi miten joku tapa tai ruoka on saanut alkunsa tai nimensä.
 - b) Miten tekeminen sujui, mitä kaikkea teit, missä onnistuit, miksi onnistuit niin hyvin, mitä olisit voinut tehdä toisin
- Raportti voi olla kirjallinen, siinä voi olla kuvia ja kuvasarjoja, pieniä videoita tai muuta vastaavaa oppilaan oman osaamisen mukaisesti.
 - Raportin loppuun pyydetään palautetta huoltajalta.
 - Arvosana on samanarvoinen kuin korvaavien oppimistehtävien arvosana.

■ Projektityö ruokakulttuurista

Projektityön aiheena voi olla esimerkiksi: ruokakulttuurimaa tai -alue, omat ruokakulttuuriset juuret, uskonnon vaikutus ruokakulttuuriin, historiallisten tekijöiden vaikutus ruokakulttuuriin, ruokakulttuuri jonakin aikakautena, maailmankauppa ja ruoka-aineiden liikkuminen, ekologisuus, kestävä ruokatuotanto, ruokasivistys, ruokakulttuurin ilmiöt ja trendit tai ruokakulttuurivaikuttajat. Aihevinkkejä on kurssisuunnitelmissa.

■ Projektityön ohjeet

- 1. Valitse aihe opettajan antamista vaihtoehdoista.**
- 2. Etsi aiheeseen liittyvää tietoa eri lähteistä. Käytä erilaisia tiedonhankintatapoja. Merkitse aina lähde, mitä käytät.**
- 3. Kirjoita aiheestasi kotitalouden näkökulmasta omin sanoin, älä kopioi mistään valmista tekstiä sellaisenaan. Vastaa ainakin seuraaviin kysymyksiin:**
 - a) Minkä aiheen valitsit? Miksi? Anna oman persoonallisuutesi näkyä!**
 - b) Mitä tiesit aiheesta entuudestaan? Muista kotitaloudellinen näkökulma.**
 - c) Mitä uutta tietoa sait? Jäsentele tieto kappaleisiin, liitä mahdollisesti kuvia, karttoja, tee kaavioita, liitä haastatteluja jne. Muista pyytää luvat käyttämiisi kuviin, haastatteluihin yms.**
 - d) Miltä työn tekeminen tuntui, mitä oivalsit, hokasit, opit?**
 - e) Merkitse käyttämäsi lähteet äidinkielen tunneilla opituilla tavoilla.**
- 4. Esittele työ esimerkiksi pitämällä siitä aamunavaus.**