

Jauhopeukalot leivontakurssi

Tavoitteet

Leivonta kuuluu niin arkeen kuin juhlaan: tervetuloa leipomaan sekä kotimaisia että kansainvälisiä leivonnaisia!



Sisällöt

Jauhopeukalot leivontakurssilla kerrataan eri taikintyyppit ja leivotaan erilaisia suolaisia ja makeita leivonnaisia. Opetuksessa huomioidaan vuodenaikojen vaihtelu, kalenterivuoden juhlat sekä kotimainen että kansainvälinen leivontakulttuuri. Kurssin sisältö muodostuu pääosin oppilaiden omasta suunnittelusta ja toiveista.

Työtavat

Kurssilla työskennellään tutkien ja soveltaen niin yksin, pareittain kuin ryhmissä sekä käytännön työtehtäviä että kirjallisia töitä tehden. Itsenäinen työskentely opettaa työn suunnittelua ja vastuunottamista. Parityöskentelyn kautta opitaan yhteistyö- ja vuorovaikutustaitoja, yhteisöllistä tiedon rakentamista sekä osaamisen jakamista.



Arviointi

Hyväksytty/hylätty. Kurssin hyväksytty suorittaminen edellyttää oppilaan osallistumista tavoitteiden mukaiseen tuntityöskentelyyn sekä itsenäisesti että osana ryhmää sekä oman työskentelyn itsearviointia.

Laajuus

1 vvt, toteutus 2h/viikko joko syys- tai kevätlukukaudella.

