

## **Kokki Matikan kokkikoulussa**

**Avainsanat:** yksikönmuunnokset, massa, tilavuus, projektityö

**Luokkataso:** 7.-9. lk

**Välineet:** värikyniä, paperia, laskin

### **Esimerkkitoteutus:**

#### **Vaiheistetun ryhmätyön idea:**

1. Jokainen oppilas miettii ensin itse, minkälaisen ateriakokonaisuuden hän haluaisi toteuttaa ja kirjaa ajatuksensa paperille (noin 3-5 min).
2. Muodostetaan 3-4 hengen ryhmiä, jossa jokainen esittelee oman ateriansa. Sen jälkeen yhdessä päätetään, mitä ateriakokonaisuutta tämä ryhmä kannattaa (voi valita erikseen jonkun alkuruoan, jonkun toisen pääruoan jne.). Jokainen ryhmä käy kirjoittamassa oman ehdotuksensa taululle (noin 10 min).
3. Ryhmät tutustuvat taululla oleviin ehdotuksiin (3-5 min).
4. Jokainen ryhmä kannattaa jonkun toisen ryhmän ehdotusta (erikseen alku-, pää- ja jälkiruoka, jotka voi ottaa eri ryhmistä, lapuilla yksi ääni/ryhmä)
6. Katsotaan mitkä ehdotukset voittivat.



Kokki Matikan luokka on saanut tehtäväkseen suunnitella yhden aterian, johon kuuluu alku-, pää- ja jälkiruoka. Kyseinen ateriakokonaisuus valmistetaan ja maistellaan arvioiden kotitaloustunnilla, joten siihen on syytä paneutua erikoisen hyvin. Siispä tuumasta toimeen ja yhteistoiminnallisella menetelmällä ratkaisemaan, mikä ateriakokonaisuus valitaan.

### **Tavoite:**

Tavoitteena on harjoitella koko luokan yhteistoimintaa ja yhteistä suunnittelua. Opitaan myös ymmärtämään matematiikan tarpeellisuus jokapäiväisessä elämässä. Aterian valmistamisen yhteydessä saadaan ymmärrystä kodin askareista sekä opitaan näkemään, mitä raaka-aineet maksavat.

### **Tehtävä:**

1. Suunnittele yksi ateria (ryhmätehtävä). Käytä apuna esimerkiksi keitto- tai kotitalouskirjaa (ryhmissä ja lopullinen valinta vaiheistetulla ryhmätyöllä).
2. **Kotitehtävä, yksilötehtävä:** Tee ”ostoslista” ja käy katsomassa lähikaupassa tarvittavien ruokatarvikkeiden hinnat. Huomioi ryhmäsi koko! Pyydä tarvittaessa apua perheenjäseniltä.

----- Työ jatkuu seuraavalla tunnilla -----

3. Suunnittele tutkielmaasi kansilehti ja ruokalista (menu).
4. Laske aterian kokonaishinta sekä ruokamenot yhtä henkilöä kohden.
5. Kotitaloustunnilla valmistat aterian neljän hengen ryhmässä.
6. Kerro kokemuksesi käytännön toteutuksesta.
7. Arvioi omaa työtäsi. Mieti panostasi ryhmätoiminnassa. Kerro myös ajatuksesi tästä työstä.

### **Aikataulu:**

- kirjallisen työn tekemiseen käytetään 2 x 75 min

### **Arviointi:**

Kansilehti ja menu	10 % (2 pistettä)
Ostoslista ja hinnat (laajuus)	10 % (2 pistettä)
Laskut näkyvissä ja oikein suoritettu	40 % (8 pistettä)
Käytännön suoritus	20% (4 pistettä)
Oma arviointi	10 % (2 pistettä)
Tutkielman siisteys (ulkoasu ja luettavuus)	10 % (2 pistettä)

**Työstä laaditaan raportti seuraavan ohjeen mukaan:****1. Kansilehti**

- työn nimi
- työn tekijä

**2. Tehtävä**

- kerro omin sanoin tehtäväsi
- esitä käyttämäsi resepti tai reseptit
- ostoslista näkyviin ja merkitse tuotteiden hinnat
- menu

**3. Laskut**

- laske jokaisen ruoka-aineen yksikköhinnat, useimmiten se on kilohinta tai litrahinta (€/ kg tai €/ l).
- kaikki laskut näkyviin
- tulokset taulukkoon
- laske koko ruoan ja yhden annoksen hinta
- tulokset taulukkoon

**4. Arviointi**

- arvioi tuloksia
- arvioi työn sujumista ja vaikeutta
- arvioi omaa osuuttasi käytännön työskentelyssä
- kerro minkälaisia ajatuksia tutkielman tekeminen herätti

**Mallitaulukkoja:**

Ruoka-aine	Hinta (€)	Määrä	Kilohinta
Jauheliha	1.68	400g	4.20

Ruoka-aine	Yksikköhinta	Tarvittava määrä	Hinta
Jäätelö	0.85€	4 kpl	1.70€