

<b>T1</b> ohjata oppilasta suunnittelemaan, organisoimaan ja arvioimaan työtä ja toimintaa	7 lk. Oppilas harjoittelee suunnittelemaan, organisoimaan ja arvioimaan kotitalouteen liittyvää työtä ja toimintaa.	8 lk. Oppilas suunnittelee, organisoii ja arvioi toimintaansa kotitaloudentöissä.	9 lk. Oppilas asettaa tavoitteita kotitalouteen liittyvään työhön ja toimintaan, työskentelee niiden saavuttamiseksi sekä arvioi omaa toimintaansa.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b> <b>S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Asetetaan yhdessä kotitalouden toimintaan liittyviä tavoitteita  Harjoitellaan palautteen saamista ja antamista  Arvioidaan yhdessä tavoitteiden toteuttamista	Asetetaan yhdessä kotitalouden toimintaan liittyviä tavoitteita  Harjoitellaan palautteen saamista ja antamista  Arvioidaan yhdessä tavoitteiden toteuttamista	Asetetaan yhdessä kotitalouden toimintaan liittyviä tavoitteita  Harjoitellaan palautteen saamista ja antamista  Arvioidaan yhdessä tavoitteiden toteuttamista
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Työn suunnittelu ja toteuttaminen sekä oman toiminnan tarkastelu		

<b>T2</b> ohjata oppilasta harjoittelemaan kotitalouden hallinnassa tarvittavia kädentaitoja sekä kannustaa luovuuteen ja esteettikan huomioimiseen	7 lk. Oppilas harjoittelee käyttämään erilaisia työmenetelmiä perustehtävien toteuttamisessa sekä huomioimaan luovuuden ja esteetiikan.	8 lk. Oppilas käyttää ohjautusti ja oma-aloitteisesti tavallisimpia työmenetelmiä ja huomioi esteettisiä näkökulmia ja luovuutta taitojen soveltamisessa.	9 lk. Oppilas osaa käyttää erilaisia kotitalouden työmenetelmiä tarkoituksenmukaisesti ja huomioi toiminnassaan luovuuden ja esteettisyyden.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b>	Erilaiset työmenetelmät ruoanvalmistuksessa, leivonnassa ja asumisen perustehtävissä  Esteettisyys kattamisessa ja ruoan esille laittamisessa	Erilaiset työmenetelmät ruoanvalmistuksessa, leivonnassa ja asumisen perustehtävissä  Esteettisyys kattamisessa ja ruoan esille laittamisessa	Erilaiset työmenetelmät ruoanvalmistuksessa, leivonnassa ja asumisen perustehtävissä  Esteettisyys kattamisessa ja ruoan esille laittamisessa

<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot L4 Monilukutaito L5 Tieto- ja viestintäteknologinen osaaminen L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen
<b>Arvioinnin kohde</b>	Kädentaidot kotitalouden perustehtävien toteuttamisessa, luovuus ja estetiikka

<b>T3 ohjata ja rohkaista oppilasta valitsemaan ja käyttämään hyvinvointia edistävästi ja kestävän kulutuksen mukaisesti materiaaleja, työvälineitä, laitteita sekä tieto- ja viestintäteknologiaa</b>	7 lk. Oppilas opettelee valitsemaan ja käyttämään hyvinvointia edistäviä ja kestävän kulutuksen mukaisia materiaaleja, työvälineitä, laitteita sekä tieto- ja viestintäteknologiaa.	8 lk. Oppilas harjaantuu valitsemaan ja käyttämään hyvinvointia edistäviä ja kestävän kulutuksen mukaisia materiaaleja, työvälineitä, laitteita sekä tieto- ja viestintäteknologiaa.	9 lk. Oppilas kehittää ja syventää taitoaan valita tarvittavia raaka-aineita, materiaaleja, työvälineitä ja laitteita erilaisiin tilanteisiin sekä oppii käyttämään niitä hyvinvointia edistävästi ja kestävän kulutuksen mukaisesti.  Oppilas käyttää tieto- ja viestintäteknologiaa kotitalouden opinnoissaan.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri S2 Asuminen ja yhdessä eläminen S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Ruoka- ja ravintoaineryhmät ja niiden ominaisuudet  Erilaiset raaka-aineet, materiaalit, työvälineet ja laitteet  Tieto- ja viestintäteknologian hyödyntäminen hyvinvointiin ja terveyteen liittyvissä asioissa, esimerkiksi ruokapäiväkirjan pitämisessä	Ruoka- ja ravintoaineryhmät ja niiden ominaisuudet  Erilaiset raaka-aineet, materiaalit, työvälineet ja laitteet  Tieto- ja viestintäteknologian hyödyntäminen hyvinvointiin ja terveyteen liittyvissä asioissa.  Erilaisten ruokakäsitysten vertailu	Ruoka- ja ravintoaineryhmät ja niiden ominaisuudet  Erilaiset raaka-aineet, materiaalit, työvälineet ja laitteet  Tieto- ja viestintäteknologian hyödyntäminen hyvinvointiin ja terveyteen liittyvissä asioissa
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot L4 Monilukutaito L5 Tieto- ja viestintäteknologinen osaaminen		

	L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen
<b>Arvioinnin kohde</b>	Valintojen tekeminen ja niiden perustelut toiminnassa

<b>T4</b> ohjata oppilasta suunnittelemaan ajankäyttöään ja työn etenemistä sekä ylläpitämään järjestystä oppimistehtävien aikana	7 lk. Oppilas opettelee suunnittelemaan ajankäyttöään ja työn etenemistä sekä ylläpitämään järjestystä oppimistehtävien aikana.	8 lk. Oppilas tiedostaa oman työskentelyn osuuden aikataulujen suunnittelussa, ajankäytössä ja järjestyksen ylläpitämisessä.	9 lk. Oppilas osaa omatoimisesti suunnitella ajankäyttöään ja seurata työn etenemistä ja siihen kuluvaan aikaan sekä ylläpitää järjestystä, siivoaa jälkensä ja osallistuu ryhmän kanssa lopputöiden tekemiseen.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b>	Harjoitellaan toimimaan annettujen ohjeiden mukaisesti  Harjoitellaan suunnittelemaan ajankäyttöä työn eri vaiheissa  Siisteys ja hygienia keittiötyöskentelyssä	Harjoitellaan toimimaan annettujen ohjeiden mukaisesti  Harjoitellaan suunnittelemaan ajankäyttöä työn eri vaiheissa  Siisteys ja hygienia keittiötyöskentelyssä	Harjoitellaan toimimaan annettujen ohjeiden mukaisesti  Harjoitellaan suunnittelemaan ajankäyttöä työn eri vaiheissa  Siisteys ja hygienia keittiötyöskentelyssä
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	Laaja-alainen osaaminen L1 Ajattelu ja oppimaan oppiminen L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot L6 Työelämätaidot ja yrittäjyys		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Ajanhallinta ja järjestyksen ylläpitäminen		

<b>T5</b> ohjata ja motivoida oppilasta toimimaan hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä ohjata kiinnittämään oppilaan huomiota käytettävissä oleviin voimavaroihin	7 lk. Oppilas harjoittelee työskentelemään hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä kiinnittämään huomioita käytettävissä oleviin voimavaroihin.	8 lk. Oppilas harjaantuu työskentelemään hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä kiinnittämään huomioita käytettävissä oleviin voimavaroihin.	9 lk. Oppilas työskentelee oma-aloitteisesti hygieenisesti, turvallisesti ja ergonomisesti sekä kiinnittää huomioita käytettävissä oleviin voimavaroihin.
--	---	---	--

<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b> <b>S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Hygieeninen, turvallinen ja ergonominen keittiötyöskentely  Kouluarjessa jaksamiseen liittyvät tekijät, kuten riittävän levon, liikunnan sekä säännöllisen ateria- ja päivärytmin merkitys jaksamiseen  Ergonomiaan ja työturvallisuuteen liittyvät asiat, kuten oikea työasento ja keittiön vaaran paikat	Hygieeninen, turvallinen ja ergonominen keittiötyöskentely  Kouluarjessa jaksamiseen liittyvät tekijät, kuten riittävän levon, liikunnan sekä säännöllisen ateria- ja päivärytmin merkitys jaksamiseen	Hygieeninen, turvallinen ja ergonominen keittiötyöskentely  Kouluarjessa jaksamiseen liittyvät tekijät, kuten riittävän levon, liikunnan sekä säännöllisen ateria- ja päivärytmin merkitys jaksamiseen
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	Laaja-alainen osaaminen L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot L5 Tieto- ja viestintäteknologinen osaaminen L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Turvallisuus ja voimavarojen kannalta kestävä toiminta		

<b>T6 ohjata oppilasta harjoittelemaan kuuntelemaan sekä rakentavaa keskustelua ja argumentointia oppimistehtävien suunnittelussa ja toteuttamisessa</b>	7 lk. Oppilas harjoittelee kuuntelemista, rakentavaa keskustelua ja argumentointia oppimistehtävien suunnittelussa ja toteuttamisessa.	8 lk. Oppilas harjoittelee kuuntelemista, rakentavaa keskustelua ja argumentointia oppimistehtävien suunnittelussa ja toteuttamisessa.	9 lk. Oppilas syventää taitojaan kuunnella, keskustella ja argumentoida oppimistehtävien suunnittelua ja toteuttamista.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b> <b>S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Harjoitellaan vuorovaikutustaitoja  Harjoitellaan esittämään ja perustelemaan mielipiteitä sekä huomioimaan toisten mielipiteitä	Harjoitellaan vuorovaikutustaitoja  Harjoitellaan esittämään ja perustelemaan mielipiteitä sekä huomioimaan toisten mielipiteitä	Harjoitellaan vuorovaikutustaitoja  Harjoitellaan esittämään ja perustelemaan mielipiteitä sekä huomioimaan toisten mielipiteitä
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L1 Ajattelu ja oppimaan oppiminen L2 Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu		

	L6 Työelämätaidot ja yrittäjyys L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen
<b>Arvioinnin kohde</b>	Kuuntelu, keskustelu ja argumentointi yhteisessä suunnittelussa

<b>T7 aktivoida oppilasta tunnistamaan arjen rakentumista ja kulttuurisesti monimuotoisia toimintaympäristöjä sekä kotitalouksien perinteitä</b>	7 lk. Oppilas harjoittelee tunnistamaan arjen rakentumista ja kulttuurisesti monimuotoisia toimintaympäristöjä sekä kotitalouksien perinteitä.	8 lk. Oppilas harjoittelee tunnistamaan kodin arkirutiineja ja ruokaperinteitä sekä kulttuurisesti monimuotoisia toimintaympäristöjä.	9 lk. Oppilas osaa toimia erilaisissa kodin arkirutiineihin liittyvissä haasteissa ja tehtävissä sekä ymmärtää oman roolinsa kulttuurisesti monimuotoisessa ympäristössä ja suomalaisen perinteen siirtäjänä ja välittäjänä.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri S2 Asuminen ja yhdessä eläminen S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Pohditaan yhdessä, millaisia erilaisia kotitöitä kodeissa tehdään  Pohditaan erilaisia perherakenteita ja kotien kulttuurista monimuotoisuutta	Harjaannutaan tekemään erilaisia kotitalouden arkirutiineja  Suomalainen ja oman maakunnan ruokaperinne  Yhteistyö paikallisten toimijoiden kanssa	Harjaannutaan tekemään erilaisia kotitalouden arkirutiineja  Kansainväliset ruokakulttuurien sisältöjä oppilaiden mielenkiinnon mukaan
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L2 Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Arjen rakentumisen sekä kotitalouksien erilaisuuden hahmottaminen		

<b>T8 ohjata oppilasta työskentelemään yksin ja ryhmässä sekä sopimaan työtehtävien ja ajankäytöstä</b>	7 lk. Oppilas harjoittelee tekemään kotitaloustöitä yksin ja ryhmässä sekä työtehtävien tasapuolista jakamista ryhmässä.	8 lk. Oppilas harjoittelee tekemään kotitaloustöitä yksin ja ryhmässä sekä työtehtävien tasapuolista jakamista ryhmässä.	9 lk. Oppilas tekee erilaisia kotitalouden tehtäviä yksin sekä eri ihmisten kanssa työtä jakaen ja ajankäytöstä sopien.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b>	Harjoitellaan työskentelemään yksin ja ryhmässä	Harjoitellaan työskentelemään yksin ja ryhmässä	Harjoitellaan työskentelemään yksin ja ryhmässä

<b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b>	Harjoitellaan jakamaan työtehtäviä ja suunnittelemaan yhdessä ajankäyttöä	Harjoitellaan jakamaan työtehtäviä ja suunnittelemaan yhdessä ajankäyttöä	Harjoitellaan jakamaan työtehtäviä ja suunnittelemaan yhdessä ajankäyttöä
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L3 Itsestä huolehtiminen ja arjen taidot L6 Työelämätaidot ja yrittäjäyys L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Voimavarojen käyttäminen ja yhteisten sopimusten tekemisen oppiminen		

<b>T9 kannustaa oppilasta toimimaan hyvien tapojen mukaisesti vuorovaikutustilanteissa sekä pohtimaan oman käytöksen merkitystä ryhmän ja yhteisön toiminnassa</b>	7 lk. Oppilas harjoittelee hyviä käytöstapoja ja toisten huomioon ottamista sekä tiedostaa oman käytöksensä vaikutuksen yhteistyöhön ja työilmapiiriin.	8 lk. Oppilas toimii hyvien käytöstapojen mukaisesti, ottaa myös toiset huomioon toiminnassaan sekä tiedostaa oman käytöksensä vaikutuksen yhteistyön tekemiseen ja työilmapiiriin.	9 lk. Oppilas toimii hyvien käytöstapojen mukaisesti, ottaa myös toiset huomioon toiminnassaan sekä tiedostaa oman käytöksensä vaikutuksen yhteistyön tekemiseen ja työilmapiiriin.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b> <b>S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Kohtelias kielenkäyttö  Oman käytöksen merkitys yhteistyöhön ja työilmapiiriin  Pöytätavat	Kohtelias kielenkäyttö  Oman käytöksen merkitys yhteistyöhön ja työilmapiiriin  Pöytätavat	Kohtelias kielenkäyttö  Oman käytöksen merkitys yhteistyöhön ja työilmapiiriin  Pöytätavat
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L2 Kulttuurinen osaaminen, vuorovaikutus ja ilmaisu L6 Työelämätaidot ja yrittäjäyys		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Toisten oppilaiden huomaavainen kohtelu ja tapakulttuuriin mukainen käytännön toiminta oppitunnin vuorovaikutustilanteissa		

<b>T10 kannustaa oppilasta hankkimaan ja arvioimaan kotitalouteen liittyvää tietoa sekä ohjata</b>	7 lk. Oppilas harjoittelee kotitalouteen liittyvän tiedon hankkimista eri lähteistä lähdekritiikki huomioiden.	8 lk. Oppilas harjoittelee kotitalouteen liittyvän tiedon hankkimista eri lähteistä lähdekritiikki huomioiden.	9 lk. Oppilas tutustuu kotitalouden monialaisiin sisältöalueisiin ja osaa etsiä niihin liittyviä tietoja eri tietolähteistä ja pohtia
--	---	---	--

<b>käyttämään luotettavaa tietoa valintojen perustana</b>			erilaisen tiedon luotettavuutta.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b> <b>S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Harjoitellaan tiedon hankkimista ja lähdekritiikkiä  Eri lähteistä löydetyn tiedon käyttö ateriasuunnittelussa	Harjoitellaan tiedon hankkimista ja lähdekritiikkiä  Eri lähteistä löydetyn tiedon soveltaminen ateriasuunnittelussa	Harjoitellaan tiedon hankkimista ja lähdekritiikkiä  Eri lähteistä löydetyn tiedon soveltaminen ateriasuunnittelussa
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L1 Ajattelu ja oppimaan oppiminen L4 Monilukutaito		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Tietojen hankinta ja käyttö		

<b>T11 harjaannuttaa oppilasta lukemaan, tulkitsemaan ja arvioimaan toimintaohjeita sekä merkkejä ja symboleja, jotka käsittelevät kotitaloutta ja lähiympäristöä</b>	7 lk. Oppilas harjoittelee erilaisten ohjeiden lukemista, tulkitsemista ja arviointia.	8 lk. Oppilas harjoittelee lukemaan, tulkitsemaan ja arvioimaan kotitalouden kieltä.	9 lk. Oppilas lukee, tulkitsee ja käyttää erilaisia kotitalouden toimintaohjeita, merkkejä ja symboleja kotitalousosaamisen eri osa-alueilla.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b> <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b> <b>S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Ateriasuunnittelun perusteet: lautasmalli, ruokakolmio  Ruokaohjeen lukeminen ja tulkitseminen  Annosmäärän muuttaminen  Tekstiilien hoitomerkinnot  Pakkausmerkinnät, ympäristö- ja kotimaisuusmerkit	Ateriasuunnittelun perusteet: lautasmalli, ruokakolmio  Ruokaohjeen lukeminen ja tulkitseminen.  Annosmäärän muuttaminen.  Tekstiilien hoitomerkinnot.  Pakkausmerkinnät, ympäristö- ja kotimaisuusmerkit	Ateriasuunnittelun perusteet: lautasmalli, ruokakolmio  Ruokaohjeen lukeminen ja tulkitseminen  Annosmäärän muuttaminen  Tekstiilien hoitomerkinnot  Pakkausmerkinnät, ympäristö- ja kotimaisuusmerkit

<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L4 Monilukutaito
<b>Arvioinnin kohde</b>	Toimintaohjeiden, merkkien ja symbolien käyttäminen

<b>T12 ohjata oppilasta ongelmanratkaisuun ja luovuuteen erilaisissa tilanteissa ja ympäristöissä</b>	7 lk. Oppilas osaa etsiä luotettavaa tietoa eri lähteistä ja pohtia erilaisia vaihtoehtoja ratkaistakseen arkeen liittyviä tilanteita.	8 lk. Oppilas harjoittelee käyttämään kotitalouden käsitteitä, tietojaan ja taitojaan monialaisessa oppimiskonaisuudessa tai tilanteessa, jossa kotitalouden osaamista sovelletaan eri ympäristöissä.	9 lk. Oppilas harjaantuu ongelmanratkaisuun ja luovuuteen erilaisissa tilanteissa ja ympäristöissä.
<b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri S2 Asuminen ja yhdessä eläminen S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b>	Ruokaohjeiden soveltaminen ja hyödyntäminen käytettävissä olevilla raaka-aineilla  Ympäristöystävälliset siivous ja puhdistusmenetelmät kotona	Ruokaohjeiden soveltaminen ja hyödyntäminen käytettävissä olevilla raaka-aineilla  Ympäristöystävälliset siivous ja puhdistusmenetelmät kotona  Tutustutaan kotitalouden palveluihin.	Ruokaohjeiden soveltaminen ja hyödyntäminen käytettävissä olevilla raaka-aineilla  Ympäristöystävälliset siivous ja puhdistusmenetelmät kotona  Tutustutaan kotitalouden palveluihin.
<b>Laaja-alainen osaaminen</b>	L1 Ajattelu ja oppimaan oppiminen		
<b>Arvioinnin kohde</b>	Oppilas oppii soveltamaan tietoja ja taitoja, tunnistamaan palveluita sekä osoittamaan luovuutta erilaisissa tilanteissa ja ympäristöissä.		

<b>T13 ohjata oppilasta kestävään elämäntapaan kiinnittämällä oppilaan huomiota ympäristö- ja kustannustietoisuuteen osana arjen valintoja.</b>	7.lk Oppilas harjoittelee ympäristö- ja kustannustietoisuutta osana arjen valintoja.	8 lk. Oppilas syventää ympäristö- ja kustannustietoisuuttaan osana arjen valintoja.	9 lk. Oppilas tunnistaa ympäristö- ja kustannustietoisuuteen liittyviä tekijöitä ja huomioi niitä omassa toiminnassaan.
---	---	--	--



<p><b>S1 Ruokaosaaminen ja ruokakulttuuri</b>  <b>S2 Asuminen ja yhdessä eläminen</b>  <b>S3 Kuluttaja- ja talousosaaminen kodissa</b></p>	<p>Kestävä kehityksen periaatteet</p> <p>Kotitalouden jätteiden lajittelu ja kierrätys</p> <p>Veden ja sähkön kulutus siivouksessa ja ruuanvalmistuksessa</p> <p>Taloudellisuus ruuanvalmistuksessa: jälkilämpö, raaka-aineiden säästeliäs käyttö, ruokahävikki</p> <p>Oman paikkakunnan kierrätys ja lajittelupisteiden sijainti</p> <p>Lähi- ja luomuruoka Satokausiajattelu</p>	<p>Kestävä kehityksen periaatteet</p> <p>Kotitalouden jätteiden lajittelu ja kierrätys</p> <p>Veden ja sähkön kulutus siivouksessa ja ruuanvalmistuksessa</p> <p>Taloudellisuus ruuanvalmistuksessa: jälkilämpö, raaka-aineiden säästeliäs käyttö, ruokahävikki</p> <p>Lähi- ja luomuruoka Satokausiajattelu</p>	<p>Kestävä kehityksen periaatteet</p> <p>Kotitalouden jätteiden lajittelu ja kierrätys</p> <p>Veden ja sähkön kulutus siivouksessa ja ruuanvalmistuksessa</p> <p>Taloudellisuus ruuanvalmistuksessa: jälkilämpö, raaka-aineiden säästeliäs käyttö, ruokahävikki</p> <p>Lähi- ja luomuruoka Satokausiajattelu</p>
<p><b>Laaja-alainen osaaminen</b></p>	<p>L1 Ajattelu ja oppimaan oppiminen</p> <p>L7 Osallistuminen, vaikuttaminen ja kestävän tulevaisuuden rakentaminen</p>		
<p><b>Arvioinnin kohde</b></p>	<p>Ympäristö- ja talousteot toiminnassa ja päätöksenteossa</p>		