

**110557R 3D-mallinnuksesta valmiiksi kalusteeksi (2 op)/ Rautjärvi**

**110558 3D-mallinnuksesta valmiiksi kalusteeksi (2 op)/ Parikkala**

**2. ja 3.jaksot (2,5 h / jakso) yht. 35 tuntia**

**Parikkalan lukio**

**(opetus kansalaisopiston jo vakiintuneessa tekninen työ (puutyö)-ryhmässä tiistaisin klo 17.30-20.30)**

**Rautjärven lukio**

**(opetusaika vielä sopimatta)**

**Simpelejärven opiston opiskelijat**

**toteutetaan myös opintopistekurssina (opiskelija valitsee halutessaan)**

**opiskelijan kurssimaksu 65 euroa**

**arvioitu materiaalmaksu (lopullinen materiaalikustannus riippuu toteutettavasta tuotoksesta)**

#### **Tavoitteet**

Sovelletaan ja laajennetaan perusopetuksessa opittuja teknisen työn tietoja ja taitoja: puu ja metalli huonekalun materiaalina

Ohjataan kokonaisen käsityöprosessin hallintaan

budjetin suunnittelu: menekki

#### **Keskeiset sisällöt**

Kurssilla suunnitellaan ja toteutetaan opiskelijan ideoista syntynyt oma tuotos, kuten oma sänky, kirjahylly, tuoli tms. huonekalu

3D-mallinnus

valmistaminen oman suunnitelman pohjalta

#### **Paikallinen lisäys keskeisille sisällöille**

#### **Laaja-alainen osaaminen**

Hyvinvointiosaaminen: taitojen vahvistuminen lisää nuoren itsetuntemusta ja luovan työprosessin hallintaa

Vuorovaikutusosaaminen: yhdessä tekeminen, ongelmanratkaisut

Monitieteinen ja luova osaaminen: käsityötaitojen ja -perinteen arvostaminen, käsityönä valmistetun tuotteen ainutlaatuisuus, digiteknologian hyödyntäminen 3D-mallinnuksen avulla

Yhteiskunnallinen osaaminen: uniikin käsityötuotteen hinnan muodostuminen

Eettisyys ja ympäristöosaaminen: puu ympäristöystävällisenä ja kestäväenä materiaalina

Globaali- ja kulttuuriosaaminen: suomalainen design, perinne käsityö, käsityöammatit

### **Arviointi**

Opiskelija osallistuu ja työskentelee tavoitteiden mukaisesti yhdessä toisten kanssa

Opiskelija ottaa vastuun oman työnsä etenemisestä

### **Opintojakson arviointi**

Hyväksytyt/ hylätyt. Läpipääsy edellyttää riittävää läsnäoloa ja sovittujen tehtävien suorittamista

### **Opintojakson vapaa kuvaus**

Tule oppimaan, miten 3D-mallinnuksen avulla valmistat itsellesi uniikin huonekalun.

Kurssilla opit kovien materiaalien kädentaitoja kuten suunnittelua, materiaalin menekin ymmärtämistä, teknisten töiden työtapoja ja koneiden hallintaa, oman työskentelyn vaiheittaista etenemistä sekä valmiin tuotoksen viimeistelyä.

Kurssi on mahdollista suorittaa opintopistekurssina, jolloin arvioinnissa painotetaan muun muassa aktiivista osallistumista ja oman työskentelyn ja työn valmistumisen mukaista aikataulun noudattamista.

---

810204 Hyvä ruoka osana hyvinvointia (2 op) Parikkala

810205R Hyvä ruoka osana hyvinvointia (2 op) Rautjärvi

### **Tavoitteet**

Hallitsee perusruoanlaiton taidot: etukäteisvalmistelut, varsinaisen ruuan valmistaminen, ruokahävikin välttäminen, tähderuoan hyödyntäminen, tiskaaminen ja keittiön siistimiseen liittyvät jälkityöt

Hahmottaa ruoantekovaiheiden tärkeyden, hygienian ja osaa toimia reseptien ohjeiden mukaisesti

### **Keskeiset sisällöt**

Arkiruokien suunnittelu ja valmistus

Kylmät ja lämpimät ruokalajit

Ravitsemussuositukset pohjana terveelliselle ruoalle

Ruoan sosiaalinen merkitys ja yhdessäolo

### **Paikallinen lisäys keskeisille sisällöille**

- Karjalaiset perinneruoat/ paikalliset tuottajat huomioidaan

### **Laaja-alainen osaaminen**

Hyvinvointiosaaminen: osaa tehdä itse terveellistä ruokaa

Vuorovaikutusosaaminen: yhdessätekeminen

Monitieteinen ja luova osaaminen: eri ruoka-aineiden yhdistäminen tai korvaaminen ennakkoluulottomasti

Yhteiskunnallinen osaaminen: lähiruoka, energiatehokkuus, taloudellisesti järkevä ruokaostosten tekeminen

Eettisyys ja ympäristöosaaminen: vihreä siirtymä, hävikkiruoka, lähiruoka, ruokatutannon hiilijalanjälki

Globaali- ja kulttuuriosaaminen: paikallisuus/ kansainvälisyys

### **Arviointi**

Opiskelija osallistuu ja työskentelee tavoitteiden mukaisesti yhdessä toisten kanssa

Opiskelija osaa hyödyntää arjessaan tunneilla saamia ohjeita ja vinkkejä (osoittaa itsenäisen työskentelyn esimerkiksi kuvaamalla työskentelyn tulokset)

### **Opintojakson arviointi**

Hyväksyty/ hylätty. Läpipääsy edellyttää riittävää läsnäoloa ja sovittujen tehtävien suorittamista

### **Opintojakson vapaa kuvaus**

Tunneilla kerrataan ja syvennetään perusruuanlaittotaitoja kuten erilaisten lämpimien ja kylmien ruokien tekemistä. Ymmärretään ruoanlaiton vaiheet ja menetelmät sekä opitaan erilaisten työvälineiden käyttöä. Suunnittelussa otetaan huomioon myös riittävä ravintoperusteisuus (ravitsemussuositukset). Samalla kiinnitetään huomiota ruokailun eettiseen ja taloudelliseen näkökulmaan kuten ruoka-aineiden hankkimiseen ja riittävyyteen sekä ruokahuollon kunnossapitoon kuten keittiön perussiisteyteen. Sisältää myös itsenäistä työskentelyä omassa arjessaan (edellyttää dokumentointia siitä). Jaksoa ei voi suorittaa itsenäisesti.

810204 Hyvä ruoka osana hyvinvointia (2 op) Parikkala

810205R Hyvä ruoka osana hyvinvointia (2 op) Rautjärvi

### **Tavoitteet**

Hallitsee perusruoanlaiton taidot: etukäteisvalmistelut, varsinaisen ruuan valmistaminen, ruokahävikin välttäminen, tähderuoan hyödyntäminen, tiskaaminen ja keittiön siistimiseen liittyvät jälkityöt

Hahmottaa ruoantekovaiheiden tärkeyden, hygienian ja osaa toimia reseptien ohjeiden mukaisesti

### **Keskeiset sisällöt**

Arkiruokien suunnittelu ja valmistus

Kylmät ja lämpimät ruokalajit

Ravitsemussuositukset pohjana terveelliselle ruoalle

Ruoan sosiaalinen merkitys ja yhdessäolo

### **Paikallinen lisäys keskeisille sisällöille**

- Karjalaiset perinneruoat/ paikalliset tuottajat huomioidaan

### **Laaja-alainen osaaminen**

Hyvinvointiosaaminen: osaa tehdä itse terveellistä ruokaa

Vuorovaikutusosaaminen: yhdessätekeminen

Monitieteinen ja luova osaaminen: eri ruoka-aineiden yhdistäminen tai korvaaminen ennakkoluulottomasti

Yhteiskunnallinen osaaminen: lähiruoka, energiatehokkuus, taloudellisesti järkevä ruokaostosten tekeminen

Eettisyys ja ympäristöosaaminen: vihreä siirtymä, hävikkiruoka, lähiruoka, ruokatuotannon hiilijalanjälki

Globaali- ja kulttuuriosaaminen: paikallisuus/ kansainvälisyys

### **Arviointi**

Opiskelija osallistuu ja työskentelee tavoitteiden mukaisesti yhdessä toisten kanssa

Opiskelija osaa hyödyntää arjessaan tunneilla saamia ohjeita ja vinkkejä (osoittaa itsenäisen työskentelyn esimerkiksi kuvaamalla työskentelyn tulokset)

### **Opintojakson arviointi**

Hyväksytty/ hylätty. Läpipääsy edellyttää riittävää läsnäoloa ja sovittujen tehtävien suorittamista

### **Opintojakson vapaa kuvaus**

Tunneilla kerrataan ja syvennetään perusruoanlaittotaitoja kuten erilaisten lämpimien ja kylmien ruokien tekemistä. Ymmärretään ruoanlaiton vaiheet ja menetelmät sekä opitaan erilaisten työvälineiden käyttöä. Suunnittelussa otetaan huomioon myös riittävä ravintoperusteisuus (ravitsemussuositukset). Samalla kiinnitetään huomiota ruokailun eettiseen ja taloudelliseen näkökulmaan kuten ruoka-aineiden hankkimiseen ja riittävyyteen sekä ruokahuollon kunnossapitoon kuten keittiön perussiisteyteen. Sisältää myös itsenäistä työskentelyä omassa arjessaan (edellyttää dokumentointia siitä). Jaksoa ei voi suorittaa itsenäisesti.