

4., 5. ja 6. klass kodundus

Teema: Sissejuhatus kodundusse (tööd kodus: koristust- ja hooldustööd, toitlustus; ohutus ja turvalisus; jäätmed ja jätkusuutlik säästlik majandamine)

Teema olulisus: vastutustundlik kodumajandus

Õpitulemused: kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks; rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel; mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel; järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtusenõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid; teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid

Õppesisu: kasutab materjale ja töövahendeid säästlikult ning järgib oma tegevuses jätkusuutlikkuse põhimõtteid; tunneb ohutusnõudeid ja järgib ohutu töötamise reegleid; järgib suulisi ja kirjalikke juhiseid ning mõistab koostöö olulisust; tunneb ära ning rakendab teistes ainetes õpitud teadmisi ja oskusi praktikas; vastutab enda töö ja selle tegemise eest; teab ja järgib hügieeni, korra ja puhtuse nõudeid

Põhimõisted: jätkusuutlik, säästlik, taaskasutus ehk käitlemine, jäätmeteta kodu, kuiv- ja niiskepuhastus, ventilatsioon

Metoodilised soovitused:

Õpilase tegevused, mis tagavad aine, valdkonna ning üldpädevuste saavutamise: Tööprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine. Seoste ja erinevuste leidmine esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev. Tarbimise suunad ja mõju inimesele. Säästlik tarbimine.

Lõiming: loodusõpetus, inimeseõpetus
Aine nimetus ja teema/tegevus (koostöös teise õpetajaga)

Õppevara:

Teema: Tervislik toitumine (toit, toiduaine, toitaine; toiduenergia ja toiteväärtus; kuidas toitu valida; mitmekülgne toit ehk taldrikureegel; kuidas toiduaineid säilitada)

Teema olulisus: tervislik toitumine

Õpitulemused: tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi; valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale; leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt; rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel; teab toiduainete säilitamise nõudeid

Õppesisu: toit, toiduaine, toitaine; toiduenergia ja toiteväärtus; kuidas toitu valida; mitmekülgne toit ehk taldrikureegel; kuidas toiduaineid säilitada; toitumise erisused; toiduallergia

Põhimõisted:

Metoodilised soovitused:

Õpilase tegevused, mis tagavad aine, valdkonna ning üldpädevuste saavutamise: selgitab tervisliku toitumise põhitõdesid ja rakendab neid; teab ja järgib hügieeni, korra ja puhtuse nõudeid

Lõiming:

Aine nimetus ja teema/tegevus (koostöös teise õpetajaga)

Õppevara:

Teema: Erinevad toiduained, nende päritolu ja omadused

Teema olulisus: tervislik toitumine

Õpitulemused: tunneb erinevaid tööks sobilikke toiduaineid ja nende omadusi; valib ja kasutab eesmärgipäraselt toiduaineid; leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt; rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel; teab toiduainete säilitamise nõudeid	Õppesisu: teraviljatooted, aedviljad, piimatooted, liha, kala, muna, toidurasvad, maitseained
Põhimõisted:	
Metoodilised soovitused:	Õpilase tegevused, mis tagavad aine, valdkonna ning üldpädevuste saavutamise: tunneb, valib ja kasutab mitmesuguseid õpitud toiduaineid; selgitab tervisliku toitumise põhitõdesid ja rakendab neid
Lõiming: Aine nimetus ja teema/tegevus (koostöös teise õpetajaga)	
Õppevara:	

Teema: Erinevad toiduainete töötlemisviisid	
Teema olulisus: tervislik toitumine	
Õpitulemused: tunneb erinevaid tööks sobilikke toiduainete töötlemisviise; valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid ja töötlemiseviise; leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt;	Õppesisu: 1) töövahendid 2) eeltöötlus (pesemine, puhastamine, koorimine, sulatamine) 3) külmtöötlus (lõikamine, tükeldamine, riivimine, segamine, vahustamine, sõelumine)

	4)kuumtöötlemine (keetmine, praadimine, küpsetamine, aurutamine)
Põhimõisted:	
Metoodilised soovitused:	Õpilase tegevused, mis tagavad aine, valdkonna ning üldpädevuste saavutamise: tunneb, valib ja kasutab mitmesuguseid õpitud töövahendeid ja toiduainete töötlemisviise
Lõiming: Aine nimetus ja teema/tegevus (koostöös teise õpetajaga)	
Õppevara:	

Teema: Kodu korrashoid, hooldus ja jäätmed	
Teema olulisus: keskkonnakaitse ja säästlik majandamine	
Õpitulemused: kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks; rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtusenõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid; teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid	Õppesisu: materjalide ja töövahendite säästlik kasutus ning tegevuses jätkusuutlikkuse põhimõtete järgimine; tarbija ja tootja valikute vastutus keskkonnakaitstes ning jäätmekäitluses; hügieeni-, korra ja puhtusenõuded
Põhimõisted:	
Metoodilised soovitused:	Õpilase tegevused, mis tagavad aine, valdkonna ning üldpädevuste saavutamise:

	kasutab materjale ja töövahendeid säästlikult ning järgib oma tegevuses jätkusuutlikkuse põhimõtteid
Lõiming: Aine nimetus ja teema/tegevus (koostöös teise õpetajaga)	
Õppevara:	