

KODUNDUS

II kooliaste

4.-6.klass

Õppeaine kirjeldus

Kodundus on õppeaine, kus tähelepanu keskmes on inimese üldine heaolu ja igapäevaelus hakkamasaamine ning selleks kujundatavad teadmised, oskused ja hoiakud. Koostöö ja kriitilise mõtlemise kaudu avastab õpilane enda potentsiaali erinevates ainealastes tegevustes, mõistab elukeskkonna jätkusuutlikkust ja enda rolli selle tagamisel. Õppes väärtustatakse nii eesti toidukultuuri ja -traditsioone kui ka kujundatakse avatud meelt teiste rahvaste toidukultuuri ja tavade suhtes.

II kooliastmes keskendutakse ainealaste mõistete tundmaõppimisele ning peamiste tövõtete ja tehnoloogiate omandamisele, mis on praktiliste ülesannete lahendamise eelduseks. Õpitakse mõistma erinevate otsuste mõju iseendale ja keskkonnale. Õpiviiside valikul lähtutakse õpilaste eakohasusest ja huvidest.

Õppeaine teemaplokid

Teema: Toiduhari dus	Õpitulemused	Õppesisu
	1) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi; 2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;	Heaolu ja tervis toidust • Mis on toit • Toidugrupid • Toiduvalikud - toidupüramiid, taldrikureegel • Toidu saamine toorainest tooten

	3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest; 4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel; 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi; 7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule; 8) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks; 9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; 10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite; 11) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel; 12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise	• Toiduenergia ja toitained • Toidu kirjeldamine ja maitsmine Toidu ohutu valmistamine • Ohutus köögis, isiklik hügieen • Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis • Toiduainete mõõtmine ja kaalumine • Toiduainete valimine • Toiduainete säilitamine • Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus • Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest • Töövahendite ohutu käsitlemine • Väikevahendite ohutu käsitlemine • Pliidi-ahju ohutu käsitlemine • Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine
--	---	--

	eesmärgi saavutamisel; 13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid 14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid; 15) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid	
Teema: Tarbijaharidus ja keskkond	Õpitulemused	Õppesisu
	2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale; 3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest; 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi; 7) töötab sihikindlalt ja viib	Puhastus-, hooldus- ja korrastustööde käigus kasutatavad vahendid ning tööviisid • Puhastus- ja korrastustööd, kasutatavad vahendid ja töötamisviisid • Tingmärgid rõivastel Toiduga seotud tarbija teemad • Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud toidutarbijana • Toidupakendil olev info ja märgistus

	kavandatu lõpule; 8) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks; 9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; 12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel; 13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid 14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid; 15) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid	Jäätmed • Prügi sorteerimine • Jäätmete vähendamine ja taaskasutus Kaupade ja teenuste valimine • Rõivaste, toidu ostmine/tarbimine majandusliku (säästlik valik), sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast
Teema: Käitumiskultuur	Õpitulemused	Õppesisu
	3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset	Etikett • Harjumused üksikisikust lähtuvalt • Käitumine ja kombed

	omandit, lähtudes autoriõigusest; 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi; 7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule; 9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; 10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite; 12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel; 13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid	• Laua katmine ja toidu serveerimine Eesti toidukultuur ja kombed • Eesti toidukultuur ja traditsioonid. • Kodukoha/Eesti erinevate toidutraditsioonide uurimine. • Kodukoha/Eesti mitmekesiste toitade valmistamine.
--	--	---