

KODUNDUS

II kooliaste

Õpitulemused II kooliastme lõpuks	Rõhuasetused õppesisu käsitlemisel klassiti
1. Toit ja toitumine Õpilane: <ul style="list-style-type: none">teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust;teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil;hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks.	4. klass Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid.
	5. klass Toiduainerühmade üldiseloostus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad.
	6. klass Toiduainete säilitamine.
2. Töö organiseerimine ja hügieen Õpilane: <ul style="list-style-type: none">teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igäühe rolli tulemuse saavutamisel;suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust	4. klass Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Toidu ohutus. Tööjaotus rühmas, hooliv ja arvestav käitumine.
	5. klass Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Ühistöö kavandamine.
	6. klass Tööde järjekord toitu valmistades. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.
3. Toidu valmistamine Õpilane: <ul style="list-style-type: none">kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külma- ja kuumtöötlemistehnikaid.	4. klass Retsept. Mõõtuühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine ja külmtöötlemine. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud.
	5. klass Toiduainete kuumtöötlemine. Külmad ja kuumad joogid. Kartulite, munade ja makarontoodete keetmine
	6. klass Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed. Pudrud ja teised teraviljatoidud
4. Lauakombed Õpilane: <ul style="list-style-type: none">katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused;peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.	4. klass Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguulised võimalused.
	5. klass Lauapesu, -nõud ja -kaunistused.
	6. klass Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks

<p>5. Kodu korrashoid Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teeb korrastustöid, kasutades sobivaid • töövahendeid; • planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi; • näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust. 	<p>4. klass Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.</p>
<p>6. Tarbijakasvatus Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teab väljendite „kõlblik kuni ...“ ja „parim enne ...“ tähendust; • tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele; • käitub keskkonnahoidliku tarbijana; • oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada; • analüüsib oma taskuraha kasutamist. 	<p>5. klass Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga. Hooldusmärgid. Triikimine.</p>
	<p>6. klass Jalatsite hooldamine.</p>
	<p>4. klass Tulud ja kulud pere eelarves, taskuraha. Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle.</p>
<p>5. klass Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine.</p>	
<p>6. klass Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>	