



Paide Hammerbecki Põhikool

AINEKAVA

KOOLIASTE	III	
ÕPPEAINE	Kodundus	
ÕPPEAINE KIRJELDUS	<p>Kodunduse tähelepanu keskmes on inimese üldine heaolu ja igapäevaelus hakkamasaamine. Koostöö ja erinevate tegevuste kaudu mõistab õpilane elukeskkonna jätkusuutlikkust ning enda rolli selle tagamisel. Õppes väärtustatakse nii eesti toidukultuuri ja -traditsioone kui ka teiste rahvaste toidukultuuri.</p> <p>III kooliastmes täiendatakse praktilisi oskusi probleemilahenduse kaudu. Õpitakse analüüsima enda käitumist ja mõtestama tehtud otsuste mõju ning ollakse valmis astuma samme enda heaolu ja jätkusuutliku majandamise suunas. Õpiviisid võimaldavad arendada planeerimisoskust.</p>	
TEADMISED Arvestab autoriõigust erinevate teabevahendite, õppematerjalide ja infoallikate kasutamisel	<p>OSKUSED</p> <p>Valib oma ideede teostamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ja töötlemisviise ning on teadlik oma valikute mõjust majandus-, sotsiaal- ja looduskeskkonnale,</p> <p>Kasutab teistes õppeainetes omandatud teadmisi praktikas.</p>	<p>HOIAKUD</p> <p>Väärtustab Eesti ja teiste rahvaste esemelise ja toidukultuuriga seotud traditsioone.</p> <p>Väärtustab loovat isetegemist ning sellega seonduvat vaimset heaolu ja tervislikku eluviisi.</p>

	<p>Omandab valmisoleku kasutada õpitud praktilisi oskusi igapäevaelus.</p> <p>Analüüsib nii enda kui teiste tööprotsessi ja-lõpptulemust.</p>	<p>Omandab hoiaku olla ettevõtlik, otsides loovaid ja uuenduslikke lahendusi ettetulevatele probleemidele iseseisvalt või rühmas.</p>
7. KLASS		
ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA PÕHIMÕISTED	PRAKTILISED TÖÖD, ÕPIPROJEKTID, ÕPPETEGEVUS VÄLJASPOOL KLASSIRUUMI VM ÕPPETEGEVUSED
<p>Toiduharidus</p> <p>Valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks</p> <p>Järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse</p> <p>Leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut</p> <p>Annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet</p> <p>Leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega</p>	<p>Heaolu ja tervis toidust</p> <p>Tervisliku toidu valikute olulisus, tasakaalustatud toitumine, päevane energiavajadus nooruki eas</p> <p>Toidugruppide roll ja tähtsus toitumises</p> <p>Toidu ohutu valmistamine</p> <p>Toiduhügieen toidu käitlemisel, valmistamisel ja säilitamisel.</p> <p>Toidu säilitamise tingimused ja nende jälgimise olulisus</p> <p>Kuumtöötlemise viisid, valik lähtuvalt toorainest ja soovitatavast tulemusest.</p>	<p>Kooliülesed projektipäevad</p> <p>Koolikohvikud</p> <p>Loovtööd / minifirmad</p> <p>Toidu valmistamine õppekõrgis</p>

	<p>Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne kasutamine.</p> <p>Toitude valmistamine, mis toetavad õpilaste heaolu ja tervist.</p>	
<p>Tarbija haridus ja keskkond</p> <p>Kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega.</p> <p>Oskab koostada eelarvet toote valmistamiseks.</p> <p>Järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teab jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus-ja looduskeskkonnale.</p> <p>Leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut.</p> <p>Esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid.</p> <p>Annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet.</p>	<p>Puhastus- ja korrastustööde käigus kasutatavad meetodid, vahendid ning tööviisid</p> <p>Uute tehnoloogiate kasutamine ja keskkonnasõbralik lähenemine puhastus ja korrastustöös</p> <p>Toiduga seotud tarbijateemad</p> <p>Toiduressursside väärindamine, ringmajandus.</p> <p>Jäätmed</p> <p>Prügi sorteerimine.</p> <p>Jäätmete vähendamine ja taaskasutus</p> <p>Kaupade ja teenuste valimine ja hooldus</p> <p>Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud tarbijana.</p>	<p>Kooliülesed projektipäevad</p> <p>Koolikohvikud</p> <p>Loovtööd / minifirmad</p> <p>Toidu valmistamine õppeköögis</p>

Leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.	Rõivaste, toidu ostmise/tarbimise majandusliku (säästlik valik), sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast.	
Käitumiskultuur Kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega. Planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse. Leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut. Annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet. Leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.	Etikett Laua katmine ja toidu serveerimine erinevatel sündmustel.	Kooliülesed projektipäevad Koolikohvikud Loovtööd / minifirmad Toidu valmistamine õppeköögis
DIGIPÄDEVUSED	Digitehnoloogiat kasutatakse nii õppe-, informatsiooni otsimise kui ka suhtlemisvahendina. Digitehnoloogiat rakendatakse nii individuaalse kui õpikeskuse meetodina, kus õpilane saab töötada koos või üksinda teatud ülesande lahenduste otsimisel ja leitu esitlemisel kaasõpilastele. Kogutud teavet ja ideid kasutatakse kooskõlas autoriõigusega. Erinevad veebikeskkonnad, suhtlusvõrgustikud ja ajaveebid suhtlemisvahendina võimaldavad kajastada õppeainetes tehtut ning annavad võimaluse oma tegevuste presenteerimiseks laiemale auditooriumile. Seejuures arvestab õpilane internetis turvalise suhtlemise põhimõtteid.	

	Kasutades erinevaid digitaalseid ressursse, arendatakse iseseisva õppimise oskusi
SEOS LÕIMINGUPLAANIG	<p>Projektipäevad Õpilane kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid ning selgitab autoriõiguste järgimiste vajadust, leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja /või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitut, esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust, kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid.</p> <p>Koolikohvikud Õpilane mõistab infoallikates sealhulgas pakenditel olevat teavet ning kirjeldab erinevaid tarbimisvalikuid, valib etteantud materjale, sealhulgas toiduaineid eri töötlusviiside jaoks, mõistab eelarve koostamise olulisust toote valmistamisel, teab ja järgib tööohutusnõudeid.</p> <p>Loovtööd/minifirmad Õpilane mõistab eelarve koostamise olulisust toote valmistamisel, teab ja järgib tööohutusnõudeid, planeerib enda või rühmas töötades tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse, leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitut.</p>