

Kodundus

III kooliaste


Toit ja toitumine

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid.	Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad.	Õpilane: 1) osaleb arutelus tervislikust toitumisest ning selle mõjust vaimsele ja füüsilisele tervisele; 2) osaleb sõnamängus, arvates sõnu ja mõisteid; arutleb ning analüüsib, mida sõna või mõiste tähendab; 3) omandab mõisted <i>makrotoitaine, valk, toidurasv, süsivesik, vesi, mikrotoitaine, vitamiinid, mineraalained</i> . Õpetaja: 1) kavandab ning korraldab arutelu ja mõistete meeldetuletamiseks teemakohase sõnamängu: sõnad, mõisted toitainete teemal. Näiteks kui õpilane ütleb tähe, mida sõnas ei ole, alustab õpetaja tahvlile põrsa vm kujundi joonistamist. Iga vale tähe korral joonistab ühe detaili juurde. Mäng lõpeb, kui kujund saab valmis või õpilane arvab sõna ära; 2) sõnamänguga korratakse üle makro- ja mikrotoitainete mõiste, mida õpiti II kooliastme kodunduse tundides.
Lõiminguvõimalused Inimeseõpetus. Tervisliku eluviisi komponendid, tervislik toitumine, tervisliku toitumise põhimõtted, toitumist mõjutavad tegurid. Keemia ja bioloogia. Makro- ja mikrotoitained.		
Üldpädevuste kujunemine Sotsiaalne ja kodanikupädevus. Õpilane analüüsib oma käitumist ja selle mõju kaaslastele ning ülesannete lahendamisele.		

Suhtluspädevus. Ühise ülesande kaudu õpib õpilane ennast asjakohaselt väljendama ning koostöötamise eeliseid kogema.		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid.	Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konservimine.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutus toiduainete kvaliteedi ja erinevate säilitusviiside üle; 2) otsib teemakohaseid väiteid erinevatest artiklitest; 3) põhjendab toiduainetes kasutatavate lisaainete positiivseid ja negatiivseid külgi; 4) mõistab lisaainete kasutamise eesmärki: toote välimuse parandamiseks, struktuuri muutmiseks, säilitamiseks või toiduaine realiseerimise aja pikendamiseks, nt lisaained margariinis, majoneesis; 5) täidab töölehe konservimisvõtete kohta; 6) otsib meelepärase hoidise retsepti, valib tooraine ja valmistab hoidise; 7) kasutab hoidiseid praktilistes tundides toite valmistades; hindab hoidise kvaliteeti ja analüüsib selle säilimist. <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu toiduainete kvaliteedi ning lisaainete kasutamise ja mõju üle; 2) algatab arutelu kodus valmistatavate hoidiste ja kaubanduses pakutavate hoidiste eeliste üle; 3) viitab sobilikele artiklitele; 4) annab ülesande otsida hoidiste retsepte ja koostab töölehe.
Lõiminguvõimalused		
<p>Keemia. Lisaained, säilitusained.</p> <p>Bioloogia. Mädanemine, hallitamine, käärimine.</p>		
Üldpädevuste kujunemine		
<p>Enesemääratluspädevus. Õpilane mõistab ja hindab ennast ning analüüsib oma käitumist.</p> <p>Suhtluspädevus. Väitluses väljendab õpilane end selgelt ja asjakohaselt.</p>		

<p>Digipädevus. Õpilane kasutab õppides digitehnoloogiat. Õpipädevus. Õpilane näeb ja analüüsib seoseid erinevate teadmistega ning kogeb teistes õppeainetes õpitu vajalikkust praktilises töös.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü.	Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias – analüüs ja hinnangud. Toiduallergia ning toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieedi mõju organismile. Toitumishäired.	Õpilane: 1) osaleb arutelus ning analüüsib eluliste lugude põhjal toitumishäireid; 2) saab aru, mis toitumishäireid on olemas; selgitab ja põhjendab, mida saaks probleemsetes olukordades teisiti teha; 3) teab dieedi mõistet. Dieet <i>versus</i> toitumishäire. Ravidieet; 4) teab, milline on taimetoitluse ja dieedi mõju organismile. Õpetaja: 1) algatab arutelu menüü koostamise vajalikkusest ja toitumishäiretest; 2) palub õpilastel meediast otsida toitumishäirete kohta elulisi lugusid.
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Bioloogia. Seedimine, organismi energiavajadust mõjutavad tegurid ja tervislik toitumine.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Sotsiaalne ja kodanikupädevus. Õpilane toimib teadliku ja vastutustundliku kodanikuna. Enesemääratluspädevus. Õpilane suudab mõista ja hinnata iseennast, oma nõrku ja tugevaid külgi, analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ning käitub ohutult ja järgib tervislikke eluviise.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks

<p>Õpilane teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.</p>	<p>Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutelu toiduainete töötlemisest ja töötlemisega kaasnevatest muutustest; 2) oskab töötada retsepti järgi ja valmistada erinevaid kuumtöödeldud toite; 3) analüüsib, mis juhtub toiduga kuumtöötlemisel. <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu töötlemata ja töödeldud toiduainete omadustest; 2) valib õppes kasutamiseks retseptid, lähtudes erinevatest töötlemisviisidest; 3) esitab järgmised märksõnad: massi ja mahu vähenemine/suurenemine, välimus, struktuur, lõhn, maitse.
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Keemia. Ainete füüsikalised omadused. Füüsika. Aine olekute muutused.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiapädevus. Õpilane suudab kirjeldada toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ja mõistab tehnoloogia olulisust. Õpipädevus. Õpilane analüüsib oma tööd, märkab ja lahendab probleeme ning arendab oma õppimist.</p>		
<p>Õpitulemus ainekavas</p>	<p>Õppesisu</p>	<p>Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks</p>
<p>Õpilane võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.</p>	<p>Eestlaste toit läbi aegade. Eri rahvaste toitumistaditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm).</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutelu eri maade toitumistavade; 2) leiab Eesti toitude kirjeldustele õiged vasted toidunimetuste hulgast; kirjeldab oma varasemat kogemust mõnd toitu maitstes ja valmistades; 3) teab, mis on eestlaste traditsioonilised toiduained ja Eesti toit praegu; 4) teab Eesti parima toiduaine konkursil osalemise tingimusi (http://toiduliit.ee/tegevused/parim);

		<p>5) osaleb rühmatöös ja täidab endale võetud ülesannet plakati koostamises (kui ajaloolane, kokk, kirjanik või kunstnik);</p> <p>6) esitleb plakati klassile; võrdleb seda teise rühma plakati ja teeb järeldused erinevuste ja sarnasuste kohta.</p> <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu erinevate maade toitumistavadest; 2) koostab lünkharjutuse traditsiooniliste Eesti toitade kirjeldustega; 3) esitab plakati koostamise põhimõtted ja rühmade tööjaotuse ülesanded; 4) koostab erinevate maade toitumistavade võrdluse; 5) selgitab rühmas tööjaotuse ning jagab ülesanded plakati koostamiseks: ajaloolane otsib toiduga seonduvaid traditsioone ja kõnekäände, kokk otsib traditsioonilisi retsepte, kirjanik kirjutab omaloomingulise jutu, laulu või luuletuse ning kunstnik kujundab ja vormistab plakati.
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Ajalugu. Talurahva elu. Geograafia. Kaardiõpetus, kliima. Kirjandus. Toiduga seotud ütlemsed, kirjandusžanride tunnused.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpilane tajub ja väärtustab oma seotust teiste inimestega ning kultuuripärandiga. Sotsiaalne ja kodanikupädevus. Õpilane austab mitmekesisust ühiskonnas ja rahvuse omapära, aktseptsib inimeste väärtushinnangute erinevust, austab erinevate keskkondade reegleid ja religioonide omapära; suudab teha koostööd teiste õpilastega erinevates olukordades. Õpipädevus. Õpilane korraldab tööd iseseisvalt alates teabe kogumisest, materjali valikust ning lõpetades töö tegemise ja tulemuse analüüsiga; hindab ja arendab oma võimeid ning juhib õppimist.</p>		
<p> Artikleid toidu ja toitumistavade oskuse kujundamiseks</p>		

Toiduohutuse viis võtit, http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys_estonian.pdf
 Eesti parim toiduaine, <http://toiduliit.ee/tegevused/parim>
 Soovitused tervislikuks toitumiseks, www.toitumine.ee
 Toidust tulenevate riskide ärahoidmine,
<http://www.vet.agri.ee/static/files/1280.Olulised%20juhtnoorid%20ennetamiseks%20toidust%20tulenevaid%20risk1.pdf>
 Lisaained toiduainetes, <http://toidukeemia.weebly.com/lisaained.html>

Menüü koostamise, toiduvalmistamise oskuse hindamine ja tagasiside

Praktilistes tegevustes saavad õpilased üksteist hinnata hindamismudeli alusel, mis töötatakse välja ühiselt. Antakse suulist tagasisidet õpilase seniste tulemuste ning vajakajäämistele kohta, analüüsitakse õpilase teadmisi, oskusi, hoiakuid ja väärtushinnanguid, innustatakse ja suunatakse õpilast edasisele õppimisele ning kavandatakse edasise õppimise eesmärgid ja teed. Õpilane kaasatakse enese ja kaaslaste tegevuse hindamisse.

Toidu valmistamine

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks:
Õpilane teab toiduainete kuumtöötlemise viise.	Kuumtöötlemisviisid.	Õpilane analüüsib kuumtöötlemisviiside erinevusi ja sarnasusi Venni diagrammi järgi (https://et.wikipedia.org/wiki/Venni_diagramm). Õpetaja valmistab ette töölehe Venni diagrammiga.
Lõiminguvõimalused		
Füüsika. Soojusnähtused. Loodusõpetus. Aine olekud.		
Üldpädevuste kujunemine		
Õpipädevus. Õpilane õpib nägema ja analüüsima erinevaid teadmisi, märkab tööd tehes ja tulemusi analüüsides probleeme ning analüüsib neid.		

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane valmistab retsepti järgi erinevaid külmi ja kuumi roogi.	Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed. Vormiroad ja vokitoidud.	Õpilane: 1) oskab valmistada retsepti järgi liha- ja kalatoitude juurde sobivaid kastmeid ning kasutada liha- ja kalasaadusi vormi- ja voki-roogades; 2) suudab valmistada erinevaid kuumtöödeldud toite; 3) oskab eristada lihakehade erinevaid jaotustükke. Õpetaja: 1) algatab arutelu nüüdisaegsete köögiseadmete kasutamise võimalustest ja otstarbekusest; 2) valib mõnest Eestis populaarsest rahvusköögist lihtsamad retseptid, mille järgi saab kasutada erinevaid kuumtöötlemisviise, nt Itaalia köök: pitsa, lasanje ja tiramisu küpsiste valmistamine.
Lõiminguvõimalused		
Füüsika. Soojusnähtused. Loodusõpetus. Aine olekud.		
Üldpädevuste kujunemine		
Matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiapädevus. Õpilane kirjeldab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ja mõistab tehnoloogia olulisust. Õpipädevus. Õpilane analüüsib oma tööd, märkab ja lahendab probleeme ning arendab oma õppimist.		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.	Kergitusained ja tainatooted.	Õpilane: 1) teeb katsed pärmiga, küpsetuspulbriga, soodaga; 2) järeldeb, mis tingimusi erinevad kergitusained vajavad. Õpetaja: 1) valmistab ette katsed pärm, sooda ja küpsetuspulbriga;

		2) koostab temaatilise töölehe: pärm (vedeliku temperatuur; mille toimetel kerkib), sooda ning küpsetuspulber õhupalli ja pudeli katsega (millega reageerib, kus eraldub kõige rohkem süsihappegaasi).
Lõiminguvõimalused Keemia. Keemiline reaktsioon. Bioloogia. Pärmseened. Füüsika. Katset mõjutavad füüsikalised tegurid.		
Üldpädevuste kujunemine Õpipädevus. Õpilane teeb tööd iseseisvalt, analüüsib tulemusi ning juhib oma õppimist. Matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiapädevus. Õpilane püstitab probleemi, leiab sobiva lahendustee, põhjendab oma valikuid ja analüüsib tulemusi.		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi.	Maitseained ja roogade maitsestamine.	Õpilane: <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutelus maitseainete kasutamisest; 2) tutvub erinevate maitseainete omadustega (nuusutab, maitseb); 3) teeb arutelu põhjal järelduse, mis taime osa see on (leht, vars, õis, juur) ning kus ja kuidas ta seda kasutab; tunneb mängu käigus ära maitseaine ning leiab selle bingoruudustikust; 4) eristab maitseaineid ja teab põhiliste maitseainete kasutamise võimalusi. Õpetaja: <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu maitseainete kasutamise otstarbekusest; 2) valmistab ette maitseainete kotid ja „Maitseainete bingo“.
Lõiminguvõimalused Bioloogia. Taime osad.		

Geograafia. Kasvutingimused, päritolu.
Üldpädevuste kujunemine
Sotsiaalne pädevus. Ühises arutelus analüüsib õpilane oma teadmisi.
Toidu valmistamise oskuse hindamine ja tagasiside
Praktiliste tegevuste ja projektülesannete hindamisel võib kasutada hindamismudelit, mis on koostatud õpilaste kaasabil. Hindamismudelis on kirjeldatud kriteeriume, mis on olulised praktiliste tööde õnnestumiseks. Hinne kujuneb kriteeriumide täitmisest. Hinnatakse nii rühma sees üksteist kui ka rühmade tööd üldiselt.

Töö organiseerimine

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; kalkuleerib toidu maksumust; arvestab rühmas ülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid.	Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valib koos rühmakaaslastega sündmuse, mida hakatakse korraldama (pidu endale, klassile, õpetajaile); 2) arutleb peo eesmärgi ja sellest lähtuvalt erinevate menüüde koostamise võimaluste üle; 3) koostab peo teemast lähtudes menüü, teeb kalkulatsiooni ning jagab ülesanded; 4) kasutab menüü koostamiseks kokaraamatuid ja veebilehekülgi; 5) korraldab peo; 6) analüüsib peo õnnestumist. <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu menüü koostamise tähtsusest peo planeerimisel; 2) suunab õpilaste valitud peo plaanimist ja korraldamist.
Lõiminguvõimalused		

<p>Eesti keel. Teksti mõistmine, töö tekstiga. Matemaatika. Arvutamine taskuarvutiga, ümardamine, massi- ja mahuühikud.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Sotsiaalne pädevus. Õpilane suudab ennast teostada, tegutseb aktiivselt ja teadlikult ning teeb koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides. Õpipädevus. Õpilane organiseerib iseseisvalt ja rühmas õpikeskkonda, hangib õppimiseks vajaminevat teavet, planeerib õppimist ning kasutab õpitud erinevates olukordades ja probleeme lahendades. Ettevõtlikkuspädevus. Õpilane näitab algatusvõimet, korraldab ühistegevusi ja võtab neist osa.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks.	Toiduga seonduvad ametid.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) koostab enne õppekäigul osalemist küsimused, lähtudes sihiks oleva asutuse profiilist; 2) kõneleb pärast õppekäiku enda sobivusest tutvustatud ametikohtadele. <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) korraldab õppekäigu toiduvalmistamisega seotud asutusse; 2) tutvustab reaalselt töökeskkonda ja tööd.
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Karjääriõpetus. Kutsesobivus, ametid.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Enesemääratluspädevus. Õpilane suudab mõista ja hinnata ennast ning oma nõrku ja tugevaid külgi. Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpilane tajub ja väärtustab oma seotust ühiskonnaga.</p>		

Etikett

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua.	Koosviibimiste korraldamine. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks. Peolaua menüü koostamine.	Õpilane: 1) osaleb aktiivselt arutelus; 2) mõistab, et eri stiili ja otstarbega koosviibimised eeldavat erinevat ettevalmistust; 3) koostab loosi teel saadud peo teemast lähtudes menüü ning katab ja kujundab laua ühele külalisele; 4) saab aru, et peo teema ja laua kujundus peavad moodustama terviku. Õpetaja: 1) algatab arutelu koosviibimise korraldamisest, lähtudes selle otstarbest ja laadist; 2) valmistab ette loosikaardid eri stiilis peoteemadega (nt muinasjutupidu, sinine pidu, keskaeg, kantri jne).
Lõiminguvõimalused Kunstiõpetus. Loominguline eneseväljendus. Muusikaõpetus. Muusikastiilid. Ajalugu. Ajastud.		
Üldpädevuste kujunemine Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpilane väärtustab loomingut ja kujundab ilumeelt. Õpipädevus. Õpilane kasutab õpitut erinevaid probleemülesandeid lahendades.		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane kujundab kutse ja leiab loominguilisi võimalusi kingituse pakkimiseks.	Kutsed ja kingitused.	Õpilane: 1) valmistab etteantud peo teemast lähtuva kutse kaasõpilasele; 2) põhjendab kutse kujunduse valikut.

		<p>Kutse saanud õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) leiab kingituse pakkimiseks ideid ja võimalusi kutses märgitud teema põhjal ning kujundab kingituse pakendi; 2) saab aru, et peo teema ja kingitus peavad moodustama terviku ning et oluline on kingituse esteetiline välimus; 3) põhjendab kingituse pakendi valikut. <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu peo kutse ja kingituse pakendi kujundamise loominguliste võimaluste üle; 2) kogub õpilaste valmistatud kutsed enda kätte, seejärel ajab need segi ning jagab uuesti laiali.
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Kunstiõpetus. Kompositsioon. Matemaatika. Täpne mõõtmine, kahe punkti järgi sirge joonestamine, kehade ruumala ja pindala.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Ettevõtlikkuspädevus. Õpilane suudab ideid luua ja neid ellu viia ning reageerib loovalt, uuendusmeelselt ja paindlikult.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane rõivastub ja käitub ürituse laadi kohaselt.	Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutelus etiketikohase riietuse valiku teemal; 2) põhjendab kaasatoodud lipsu või rätiku valikut; 3) omandab lipsu ja salli sidumise võtteid; 4) oskab siduda lipsu sõlme; 5) oskab kasutada erikujuliste rätikute ja sallide seoseid riietuse mitmekesistamiseks, lähtudes koosviibimise laadist; 6) teab, mis üritustel kanda lipsu, õlasalli; 7) vastab mängulaual olevatele küsimustele, asetades õige vastusega kaardid küsimuse peale. <p>Vastanud õigesti, moodustub pilt rõivakomplektist;</p>

		<p>8) omandab mängides teadmisi rõivastumisest ning seostab riietust ürituse teemaga.</p> <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu etiketikohasest riietusest; 2) koostab jaotusmaterjali lipsusõlmede ja rätiku sidumise võimaluste kohta; 3) palub õpilastel kaasa tuua lipsu või rätiku, millega lugu seostub; 4) koostab teemakohase pildipusle, kust õpilane saab teadmisi erinevatest rõivakomplekti osadest. Koostab mängulauale küsimused ning vastuste kaardid, millest moodustuvad rõivakomplektide pildid.
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Eesti keel. Teksti ja pildi mõistmine.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Kultuuri- ja väärtuspädevus. Kujuneb õpilase ilumeel.</p> <p>Suhtluspädevus. Õpilane loeb ja mõistab tööjuhendit ning oskab selle järgi iseseisvalt töötada.</p> <p>Õpipädevus. Õpilane õpib nägema ja seostama erinevaid teadmisi ning arendab ja juhib oma õppimist.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.	Käitumine vastuvõttudel.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb aktiivselt arutelus lauakommetest ja furšettlauda sobivatest suupistetest; 2) mõistab lauakommete olulisust; 3) otsib furšettlaua menüüsse sobivad suupistete retseptid; 4) põhjendab oma esitatud suupistete sobivust ning osaleb kriitilises arutelus furšettmenüüsse pakutud suupistete üle; 5) valmistab rühmatööna suupisted ja katab furšettlaua õpetaja juhendamisel; 6) oskab käituda furšettlauas (nt suhtlemine, liikumine, nõude ja toitude paigutus, lauakaunistused, taldriku hoid, klaasihoidja).

		<p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu lauakommete tähtsusest ja furšetllauda sobivatest suupistetest; 2) varub vajaliku lauapesu ja -nõud, otsib suupistete retseptid, jagab õpilased töörühmadesse ning juhendab lauakatmist. <p>Üks rühm katab furšetllauda, teised valmistavad toidud.</p>
Lõiminguvõimalused		
Inimeseõpetus. Etikett.		
Üldpädevuste kujunemine		
<p>Suhtluspädevus. Õpilane väljendub asjakohaselt ja viisakalt, arvestades olukordi ning suhtluspartnereid. Sotsiaalne ja kodanikupädevus. Õpilane teab ja järgib väärtusi ning norme ühiskonnas.</p>		

Kodu korrashoid

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane arutleb sisekujunduse üle ning leiab seoseid kodu sisekujunduse ja seal elavate inimeste vahel.	Erinevad stiilid sisekujunduses. Toataimede hooldamine.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb aktiivselt arutelus kodu korrashoiu vajalikkusest; 2) valmistab fantaasiakodu maketi ning põhjendab valitud sisekujundusstiili kasutamist; 3) kirjeldab inimesi, kes selles elada võiksid; 4) kavandab kodu valguslahenduse, stiili, värvuse, funktsionaalsuse ning toataimede valiku sisekujunduse ja elustiili põhjal; analüüsib fantaasiakodus elavate inimeste vahelisi suhteid. <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu kodu korrahoiu vajalikkusest ja mõjust vaimsele tervisele ning peresuhtetele; 2) koostab esitluse sisekujunduse stiilinäidetest ning tutvustab maketi valmistamise erinevaid materjale, töövahendeid ja võimalusi.

Lõiminguvõimalused		
Kunstiõpetus. Loominguline väljendamine, ruumiline ja pildiline kujutamine, värvusõpetus, disain ning keskkond.		
Üldpädevuste kujunemine		
Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpilane tajub ja väärtustab oma seotust teiste inimestega.		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi.	Kodumasinad.	Õpilane: 1) koostab paaristööna lihtsa kasutusjuhendi kodumasinaga ohutuks käsitlemiseks; 2) oskab kodumasinaid ohutult käsitseda. Õpetaja koondab klassis olevate kodumasinade kasutusjuhendid, et õpilased saaksid nende põhjal koostada lihtsad ja lühikesed juhendid.
Lõiminguvõimalused		
Eesti keel. Teksti mõistmine, täpne sõnastus, oskussõnad.		
Üldpädevuste kujunemine		
Suhtluspädevus. Õpilane kirjutab eri liiki tekste, kasutab sobivat stiili ja väärtustab õigekeelsust ning väljendub selgelt.		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane tunneb põhilisi korrastustöid ja -vahendeid ning oskab materjali omaduste ja	Olmekeemia. Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus.	Õpilane: 1) osaleb arutelus puhastusvahendite kasutusvõimaluste ja ohutu kasutamise üle; 2) teab, mis kriteeriumide alusel valida erinevate materjalide puhul sobivaid puhastusvahendeid;

<p>määrumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi; teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid.</p>		<p>3) täidab töölehe ülesanded, valib toote ja töövahendi; annab klassile ülevaate poes olevatest töövahenditest ning puhastusainetest; jagab soovitusi puhastusaine ja töövahendi valikuks; 4) suudab selgitada (nt kaupluses müüjale), mis otstarbelist puhastusvahendit vaja on; 5) oskab puhastusaine järgi valida töövahendi. Valiku põhimõtete aluseks võib olla hind, kaubamärk, pH-tase, ökotoode, kogus, pakend, ergonoomilisus.</p> <p>Õpetaja: 1) algatab arutelu puhastusvahendite kasutusvõimaluste ja ohutu kasutamise üle; 2) koostab töölehe poeskäiguks; selgitab, kuidas poes käituda.</p>
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Keemia. Ohutusnõuded, kemikaalid argielus; lahused ja pihused; lahuse protsendiline koostis, happed, alused, pH.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Suhtluspädevus. Õpilane väljendab ennast asjakohaselt ja viisakalt, arvestab olukorda ja suhtluspartnerit; oskab ennast esitleda; loeb ning mõistab tarbetekste.</p> <p>Õpipädevus. Õpilane korraldab tööd alates teabe kogumisest ning lõpetades tulemuse analüüsiga.</p>		

Tarbijakasvatus

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
<p>Õpilane tunneb tarbija õigusi ning kohustusi; analüüsib reklaamide mõju ostmisele; oskab koostada leibkonna eelarvet; planeerib</p>	<p>Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.</p>	<p>Õpilane: 1) esitab paaristööna erinevate tarbimisolukordade lahendusi; 2) valib endale tarbija rolli ning esitab paarilisega kaasõpilastele; 3) arutleb, kuidas lahendada etteantud situatsiooni ja kust saab selleks abi; 4) arvutab, kuhu osa palgarahast kadus; 5) arutleb, millised on üliõpilase tulud ja kulud;</p>

majanduskulusid eelarve järgi.	Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).	6) teab, mida tähendab bruto- ja netopalk, tulud ja kulud (vanemate toetus, õppetoetus, elamiskulu, transport, õppelaen, kulude plaanimine). Õpetaja: 1) koostab tarbija õigusi ja kohustusi hõlmavad ülesanded, nt lugu esimese kursuse üliõpilasest, kes läheb õppimise kõrvalt tööle ja saab esimesel palgapäeval vähem raha, kui lepingus kirjas on; 2) selgitab rollimängus osalemise eeldusi ja tingimusi; kavandab ning jagab õpilastele tarbija rollid ja situatsioonikirjeldused, mida saab hästi jäljendada. Võib lahendada situatsiooni teadlikult valesti (ebaviisakas müüja).
Lõiminguvõimalused Eesti keel. Eneseväljendusoskus. Matemaatika. Protsendi arvutamine. Ühiskonnaõpetus. Eesti maksusüsteem.		
Üldpädevuste kujunemine Enesemääratluspädevus. Õpilane analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ning lahendab suhtlemisprobleeme. Matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiapädevus. Õpilane kasutab matemaatikale omast keelt igapäevaelus.		

Kodundus vahetatud õpperühmades

Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid.	Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.	Õpilane: 1) valib koos rühmaga sündmuse, mida hakatakse korraldama (pidu endale, klassile, õpetajatele); 2) arutleb peo eesmärgi ja sellest lähtuvalt erinevate menüüde koostamise võimaluste üle; 3) kasutab menüü koostamiseks kokaraamatuid ja veebilehekülgi; 4) koostab peo teema järgi menüü, teeb kalkulatsiooni ning jagab ülesanded;

		<p>5) korraldab peo; 6) analüüsib peo õnnestumist.</p> <p>Õpetaja: 1) algatab arutelu menüü koostamise tähtsusest peo planeerimisel; 2) suunab õpilaste valitud peo planeerimist ja korraldamist.</p>
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Eesti keel. Teksti mõistmine, töö tekstiga. Matemaatika. Arvutamine taskuarvutiga, ümardamine, massi- ja mahuühikud.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Sotsiaalne pädevus. Õpilane suudab ennast teostada, tegutseb aktiivselt ja teadlikult; teeb koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides. Õpipädevus. Õpilane organiseerib iseseisvalt ja rühmas õpikeskkonda; hangib õppimiseks vajaminevat teavet ja planeerib õppimist; kasutab õpitut erinevates olukordades ning probleeme lahendades. Ettevõtlikkuspädevus. Õpilane näitab algatusvõimet, korraldab ühistegevust ja võtab sellest osa.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü.	Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutelus ning analüüsib eluliste lugude põhjal toitumishäireid; 2) saab aru, mis toitumishäireid esineb; selgitab ja põhjendab, mida saaks probleemsetes situatsioonides teisiti teha; 3) mõistab, mida tähendab dieet. Dieet <i>versus</i> toitumishäire. Ravidieet; 4) teab, milleks kasutatakse erinevaid dieete. <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu menüü koostamise vajalikkusest ja toitumishäiretest; 2) palub õpilastel meediast otsida toitumishäiretega seotud elulisi lugusid.


Lõiminguvõimalused		
Bioloogia. Seedimine, organismi energiavajadust mõjutavad tegurid ja tervislik toitumine.		
Üldpädevuste kujunemine		
Sotsiaalne ja kodanikupädevus. Õpilane toimib teadliku ja vastutustundliku kodanikuna.		
Enesemääratluspädevus. Õpilane suudab mõista ja hinnata iseennast, oma nõrku ja tugevaid külgi; analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ning käitub ohutult ja järgib tervislikke eluviise.		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitusd õppimise juhtimiseks
Õpilane valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.	Aedviljatoidud ja supid. Kala- ja lihatoidud. Küpsetised ja vormiroad.	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutelus eri maade toitumistavade;st; 2) otsib toidunimetuste hulgast Eesti toitude kirjeldustele õiged vasted; kirjeldab oma varasemat kogemust mõnd toitu maitstes või valmistades; 3) teab, mis on eestlaste traditsioonilised toiduained ja Eesti toit praegu; 4) teab Eesti parima toiduaine konkursil osalemise tingimusi (http://toiduliit.ee/tegevused/parim). 5) töötab retsepti järgi; valmistab erinevaid kül- ja kuumtöödeldud toite; analüüsib, mis juhtub toiduga kuumtöötlemisel; 6) selgitab kuumtöötlemisviiside erinevusi ja sarnasusi Venni diagrammi järgi; 7) osaleb rühmatöös ja täidab endale võetud ülesannet plakati koostamises (kas ajaloolane, kokk, kirjanik või kunstnik); 8) esitleb plakati klassile; analüüsib teise rühma plakati; teeb järeldused erinevuste ja sarnasuste kohta; 9) teeb katsed pärmiga, küpsetuspulbriga ja soodaga ning järeldab, mis tingimusi üks või teine kergitusaine vajab; 10) tutvub erinevate maitseainetega (nuusutab, maitseb); arutelus järeldab, mis taime osa see on (leht, vars, õis, juur) ning kus ja kuidas ta seda kasutab; tunneb mangu käigus ära maitseaine ja leiab selle bingoruudustikust. <p>Õpetaja:</p>

		<ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu erinevate maade toitumistavade; 2) koostab lünkharjutuse traditsiooniliste Eesti toitude kirjeldustega; 3) esitab plakati koostamise põhimõtted ja rühmade tööjaotuse ülesanded; 4) koostab erinevate maade toitumistavade võrdluse; 5) selgitab rühmas tööjaotuse ning jagab ülesanded plakati koostamiseks: ajaloolane otsib toiduga seonduvaid traditsioone ja kõnekäände, kokk otsib traditsioonilisi retsepte, kirjanik kirjutab omaloomingulise jutu, laulu või luuletuse ning kunstnik kujundab ja vormistab plakati; 6) pakub retseptid lähtuvalt töötlemisviisist ja põhitoiduainest (märksõnad: massi ja mahu vähenemine/ suurenemine, välimus, struktuur, lõhn, maitse); 7) valmistab ette töölehe Venni diagrammi järgi; 8) valib mõnest Eestis populaarsest rahvusköögist lihtsamad retseptid, mille puhul saab kasutada erinevaid kuumtöötlemisviise (nt Itaalia köök: pitsa, lasanje ja tiramisu küpsiste valmistamine); 9) valmistab ette katsed pärm, sooda ja küpsetuspulbriga; koostab temaatilise töölehe: pärm (vedeliku temperatuur; mille toimetel kerkib), sooda ning küpsetuspulber õhupalli ja pudeli katsega (millega reageerib, kus eraldub kõige rohkem süsihappegaasi); 10) valmistab ette maitseainekotid ja „Maitseainete bingo“.
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Ajalugu. Talurahva elu. Keemia. Ainete füüsikalised omadused, keemiline reaktsioon. Füüsika. Aine olekute muutused, katsed mõjutavad füüsikalised tegurid. Geograafia. Kaardiõpetus, kliima, taimede kasvutingimused, päritolu. Kirjandus. Toiduga seotud ütlemised, kirjandusžanride tunnused. Bioloogia. Pärmseened, taime osad.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpilane tajub ja väärtustab oma seotust teiste inimestega ning kultuuripärandiga. Sotsiaalne ja kodanikupädevus. Õpilane austab erinevate keskkondade reegleid ja mitmekesisust ühiskonnas ning religioonide ja rahvuse omapära; aktsepteerib inimeste väärtushinnangute erinevust; suudab teha koostööd teiste õpilastega erinevates olukordades; analüüsib oma teadmisi ühises arutelus.</p>		

<p>Matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiapädevus. Õpilane püstitab probleemi, leiab sobiva lahendustee, põhjendab oma valikuid, analüüsib tulemusi, kirjeldab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ja mõistab tehnoloogia olulisust.</p> <p>Õpipädevus. Õpilane analüüsib oma tööd, märkab ja lahendab probleeme, arendab ja juhib oma õppimist, korraldab tööd iseseisvalt alates teabe kogumisest ja materjali valikust ning lõpetades töö tegemise ja tulemuse analüüsiga; hindab ja arendab oma võimeid; õpib nägema ning analüüsima erinevaid teadmisi, märkab tööd tehes ja tulemust analüüsides probleeme ning analüüsib neid.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane kalkuleerib toidu maksumust.	<i>Õpitulemusele vastavat õppesisu ei ole ainekavas kirjeldatud.</i>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valib koos rühmaga sündmuse, mida hakatakse korraldama (pidu endale, klassile, õpetajatele); 2) koostab peo teema põhjal menüü, teeb kalkulatsiooni ning jagab ülesanded; 3) korraldab peo ning annab hinnangu peo õnnestumise kohta; 4) kasutab menüü koostamiseks kokaraamatuid ja veebilehekülgi. <p>Õpetaja suunab õpilaste valitud peo plaanimist ja korraldamist.</p>
<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Eesti keel. Teksti mõistmine, töö tekstiga.</p> <p>Matemaatika. Arvutamine taskuarvutiga, ümardamine, massi- ja mahuühikud.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Sotsiaalne pädevus. Õpilane suudab ennast teostada, tegutseb aktiivselt ja teadlikult; teeb koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides.</p> <p>Õpipädevus. Õpilane organiseerib iseseisvalt ja rühmas õpikeskkonda, hangib õppimiseks vajaminevat teavet, plaanib õppimist ning rakendab õpitut erinevates olukordades ja probleeme lahendades.</p> <p>Ettevõtlikkuspädevus. Õpilane näitab algatusvõimet, korraldab ühistegevust ja võtab sellest osa.</p>		
Õpitulemus ainekavas	Õppesisu	Metoodilised soovitused õppimise juhtimiseks
Õpilane käitub teadliku tarbijana.	Käitumine peolauas, kohvikus ning	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) osaleb arutelus etiketikohase riietuse valiku teemal;

<p>restoranis. Puhastusvahendid ja nende omadused. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.</p>		<ol style="list-style-type: none"> 2) põhjendab kaasatoodud lipsu või rätiku valikut; 3) omandab lipsu ja salli sidumise võtteid; 4) oskab siduda lipsu sõlme; 5) oskab kasutada erikujuliste rätikute ja sallide seoseid riietuse mitmekesistamiseks, lähtudes koosviibimise laadist; 6) teab, mis üritustel kanda lipsu, õlasalli; 7) vastab mängulaual olevatele küsimustele, asetades õige vastusega kaardid küsimuse peale. Vastanud õigesti, moodustub pilt rõivakomplektist; 8) omandab mängu käigus teadmisi rõivastumisest ning seostab riietust ürituse teemaga; 9) osaleb aktiivselt arutelus lauakommetest ja furšettlauda sobivatest suupistetest; 10) mõistab lauakommete olulisust; 11) otsib furšettlaua menüüsse sobivad suupistete retseptid; 12) põhjendab oma esitatud suupistete sobivust ja osaleb kriitilises arutelus furšettmenüüsse pakutud suupistete üle; 13) valmistab rühmatööna suupisted ning katab furšettlaua õpetaja juhendamisel; 14) oskab furšettlauas käituda (suhtlemine, liikumine, nõude ja toitude paigutus, lauakaunistused, taldriku hoid, klaasihoidja); 15) osaleb aktiivselt arutelus; 16) mõistab, et eri stiili ja otstarbega koosviibimised eeldavat erinevat ettevalmistust; 17) koostab loosi teel saadud peo teemast lähtudes menüü ning katab ja kujundab laua ühele külalisele; 18) saab aru, et peo teema ja laua kujundus peavad moodustama terviku; 19) esitab paaristööna erinevate tarbimisolukordade lahendusi; 20) valib endale tarbija rolli ning esitab paarilisega kaasõpilastele; 21) arutleb, kuidas võiks etteantud situatsiooni lahendada ning kust saada abi olukorra lahendamiseks; 22) arvutab, kuhu osa palgarahast kadus; 23) arutleb, mis on üliõpilase tulud ja kulud; 24) teab, mida tähendab bruto- ja netopalk, tulud ja kulud (vanemate toetus, õppetoetus, elamiskulu, transport, õppelaen, kulude planeerimine); 25) koostab paaristööna ohutusjuhendi kodumasinaga käsitsemiseks; 26) oskab kodumasinaid ohutult käsitseda;
---	--	--

		<p>27) osaleb arutelus puhastusvahendite kasutusvõimalustest ja ohutust kasutamisest;</p> <p>28) teab, mis kriteeriumide alusel valida erinevate materjalide puhul sobivaid puhastusvahendeid;</p> <p>29) täidab töölehe ülesanded, valib toote ja töövahendi; annab klassile ülevaate poes olevatest töövahenditest ja puhastusainetest ning jagab soovitusi puhastusaine ja töövahendi valikuks;</p> <p>30) selgitab (nt kaupluses müüjale), mis otstarbel puhastusvahendit vaja on;</p> <p>31) oskab puhastusaine järgi valida töövahendi. Valiku põhimõtete aluseks võib olla hind, kaubamärk, pH-tase, ökotoode, kogus, pakend, ergonoomilisus.</p> <p>Õpetaja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) algatab arutelu etiketikohase riietuse teemal; 2) koostab jaotusmaterjali lipsusõlmede ja rätiku sidumise võimaluste kohta; 3) palub õpilastel tuua kaasa lipsu või rätiku; 4) koostab teemakohase pildipusle, kust õpilane saab teadmisi erinevatest rõivakomplekti osadest; koostab mängulauale küsimused ning vastuste kaardid, millest moodustuvad rõivakomplektide pildid; 5) algatab arutelu lauakommete tähtsusest ja furšettlauda sobivatest suupistetest; 6) varub vajaliku lauapesu ja -nõud, jagab õpilased töörühmadesse ning juhendab lauakatmist; 7) üks rühm katab furšettlauda, teised valmistavad toidud; 8) algatab arutelu koosviibimise korraldamisest, lähtudes selle otstarbest ja laadist; 9) valmistab ette loosikaardid eri stiilis peoteemadega (nt muinasjutupidu, sinine pidu, keskaeg, kantri jne); 10) varub vajaliku lauapesu ja -nõud, otsib suupistete retseptid, jagab õpilased töörühmadesse ning juhendab lauakatmist; 11) koostab tarbija õigusi ja kohustusi hõlmavaid ülesandeid, nt lugu esimese kursuse üliõpilasest, kes läheb õppimise kõrvalt tööle ja saab esimesel palgapäeval vähem raha, kui lepingus kirjas on; 12) selgitab rollimängus osalemise eeldusi ja tingimusi; kavandab ning jagab õpilastele tarbija rollid ja situatsiooni kirjeldused, mida saab hästi jäljendada; võib lahendada situatsiooni teadlikult valesti (ebaviisakas müüja); 13) koondab klassis olevate kodumasinade kasutusjuhendid ning jagab need õpilastele; 14) algatab arutelu puhastusvahendite kasutusvõimalustest ja ohutust kasutamisest; 15) koostab töölehe poeskäigust; selgitab, kuidas poes käituda.
--	--	--

<p>Lõiminguvõimalused</p> <p>Kunstiõpetus. Loominguline väljendus. Muusikaõpetus. Muusikastiilid. Ajalugu. Ajastud. Eesti keel. Teksti ja pildi mõistmine, eneseväljendusoskus, täpne sõnastus, oskussõnad. Keemia. Ohutusnõuded, kemikaalid argielus; lahused ja pihused; lahuse protsendiline koostis, happed, alused, pH.</p>		
<p>Üldpädevuste kujunemine</p> <p>Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpilane väärtustab loomingut ja kujundab ilumeelt. Õpipädevus. Õpilane kasutab õpitud erinevaid probleemülesandeid lahendades. Suhtluspädevus. Õpilane loeb ja mõistab tööjuhendit kui tarbeteksti, oskab selle järgi iseseisvalt töötada; väljendub selgelt, asjakohaselt ja viisakalt, arvestab olukordi ja suhtluspartnereid, koostab eri liiki tekste, kasutab sobivat stiili ning väärtustab õigekeelsust. Sotsiaalne ja kodanikupädevus. Õpilane teab ja järgib väärtusi ning norme ühiskonnas. Enesemääratluspädevus. Õpilane analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ja lahendab suhtlemisprobleeme. Õpipädevus. Õpilane korraldab tööd alates teabe kogumisest ning lõpetades tulemuse analüüsiga.</p>		
<p> Artikleid kodundusalaste oskuste kujundamiseks</p> <p>Tarbijakaitseameti koduleht, http://www.tarbijakaitseamet.ee/et Venni diagrammi võimalusi, https://et.wikipedia.org/wiki/Venni_diagramm</p>		
<p>Vahetatud õpperühmades kodundusalaste oskuste kujunemise hindamine ja tagasiside</p> <p>Praktiliste tegevuste ja projektülesannete hindamisel võib kasutada hindamismudelit, mis on koostatud õpilaste kaasabil. Hindamismudelil on kirjeldatud kriteeriume, mis on tähtsad praktiliste tööde õnnestumiseks. Hinne kujuneb kriteeriumide täitmisest. Hinnatakse nii rühma sees üksteist kui ka rühmade tööd üldiselt.</p>		