

NARVA 6. KOOLI ÕPPEKAVA

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS

3.1. Käsitöö ja kodunduse õppe- ja kasvatusesmärgid

Õppe- ja kasvatusesmärgid

Käsitöö ja kodunduse õppeaine taotletakse, et põhikooli lõpuks õpilane:

- 1) Tunneb rõõmu ja rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) tunnetab ja arendab oma loomingulisi võimeid, kavandab ja teeb teoks oma ideed ning lahendab loovalt endale võetud ülesanded;
- 4) võrdleb ja kasutab erinevaid materjale;
- 5) teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
- 6) töötab meeskonnas ja tajub oma võimeid ühistöös;
- 7) lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana;
- 9) seostab õpitud teoreetilised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega;
- 10) kasutab erinevaid teabeallikaid loova mõttetöö ja käelise tegevuse ühendamiseks;
- 11) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

3.1.1. Käsitöö ja kodunduse õppeaine kirjeldus

Käsitöö ja kodundus õpe lõimib teoreetilised teadmised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega. Käsitöö seos tarbekunstiga loob eeldused loominguliseks eneseteostuseks. Õppe käigus arutletakse kunsti, käsitöö ja moe seoste ning käsitöö ja kergetööstuse tähtsuse üle ajaloo ja tänapäevamaailmas. Tutvutakse erinevate materjalide ja nende omadustega ning proovitakse nende kasutamise mitmesuguseid tehnikaid. Õppetöö käigus õpitakse nägema ja leidma huvitavaid ning uudseid lahendusi esemete ja toodete disainimisel. Väärtustatakse rahvuslike kultuuritraditsioone hoidmist ja arendamist nii käsitöös kui ka kodunduses. Õpitakse märkama erinevate maade käsitöö- ja toidutraditsioone ning nende seost ajaloo, kliima, usu ja kultuuritavadega.

Kodundustundides õpitakse tervisliku toitumise põhitõdesid, tasakalustatud menüü koostamist ja toiduvalmistamist ning arendatakse majandamisoskust. Arutletakse tarbijakäitumise teemal, väärtustatakse keskkonnasäästlikku, oma õigusi ning kohustusi teadvat tarbijat, otsitakse seoseid ja vastuolusid inimeste terviseteadlikkuse ning tegeliku käitumise vahel.

Õppeaine kujundab käsitöö ja kodundus õpilastes praktilist mõtlemist, loovust, arendab käelist tegevust, eneseanalüüsi võimet ning tehnoloogilist kirjaoskust. Õppeaine lõimib teadmisi, mis on

omandatud teistes õppeainetes. Loomingulistel ja praktilistel tegevustel on ka lõõgastav funktsioon nii õppetöös kui ka tulevases elus.

3.2. II kooliaste

Õpitulemused II kooliastme lõpuks

6. klassi õpilane:

- 1) tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;
- 2) tunneb ja kasutab mitmesuguseid materjale ning töövahendeid, järgib seejuures ohutusnõudeid ja hoiab korras töökoha;
- 3) leiab ideid ning oskab neid esitleda;
- 4) saab aru tööjuhenditest ja selgitavatest joonistest;
- 5) tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;
- 6) teab tervisliku toitumise põhialuseid;
- 7) tunneb oma kodukoha ja Eesti kultuuritraditsioone.

	4 klass	5 klass	6 klass	7 klass	8 klass	9 klass
Kodundus	5	10	10	10	10	6
Kudumine	6	10	10	10	10	
Hegeldamine	5	8	8	8	8	
Tikkimine	5	8	8	8	8	
Õmblemine	5	10	10	10	10	6
Projektitöö	5	16	16	16	16	19
Tehnologa	3	8	8	8	8	4
Kokku	35	70	70	70	70	35

3.2.2. Õppesisu ja õpitulemused 4. klassis

Õpitulemused	Rõhuasetused õppesisu käsitlemisel
<p>1. Töö kavandamine ja rahvakunst</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; 2) leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist; 3) leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale. 4) märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel; 5) kirjeldab muuseumis olevaid rahvuslikke esemeid. 	<p>Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks.</p> <p>Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks.</p> <p>Tekstiilide ja käsitöömaterjalide Rahvakultuur ja selle tähtsus.</p>
<p>3. Tööliigid</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid; 2) seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; 3) lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme; 4) mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös; 5) heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; 6) heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi. 	<p>Tikkimine.</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid.</p> <p>Üherealised pisted.</p> <p>Õmblemine</p> <p>Töövahendid.</p> <p>Täpsuse vajalikkus õmblustöös.</p> <p>Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga.</p> <p>Kudumine</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid.</p> <p>Silmuste loomine.</p> <p>Parem silmus.</p> <p>Heegeldamine</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid.</p> <p>Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine.</p>
<p>4. Toit ja toitumine, tarbijakasvatus</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi, 2) võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust; 3) teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil; 4) hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks. 	<p>Toiduained ja toitained.</p> <p>Toiduainerühmade üldiseloostus: teraviljasaadused, munad.</p> <p>Taskuraha. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>

<p>Töövahendid köögis. Võileivad. Külmad ja kuumad joogid Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine.</p>	<p>5. Toidu valmistamine, töö organiseerimine ja hügieen Õpilane: 1) kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid; 2) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; 3) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külma- ja kuumtöötlemistehnikaid. 4) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; 5) koostab koos kaaslastega tööplaani, lepit kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel; 6) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust.</p>
<p>Lauakombed. Lauapesu, -nõud</p>	<p>6. Lauakombed ja etikett Õpilane: 1) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja - kaunistused; 2) peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.</p>
<p>Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Rõivaste pesemine käsitsi.</p>	<p>7. Kodu korrashoid Õpilane: 1) teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; 2) planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi; 3) näeb kodutööde jaotamises pereliikmete hügieeniliste suhete eeldust.</p>
<p>Õpitulemused 1. Töö kavandamine ja rahvakunst Õpilane: 1) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; 2) leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist; 3) leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale. 4) märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel; 5) kirjeldab muuseumis olevaid rahvuslikke esemeid.</p>	<p>Rõhuasetused õppesisu käsitlemisel Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides. Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala- st. Esemeline rahvakunst. Tavad ja kombed. Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.</p>

<p>2. Materjalid ja töö kulg</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; 2) eristab telgedel kootud kangaid trikotaažist ning võrdleb nende omadusi; 3) seostab käsitöölõnga jämedust ja eseme valmimiseks kuluvat aega. 4) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi; 5) järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha; 6) hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. 	<p>Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekootud kangad. Käsitööniidid ja -lõngad</p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Ühise töö analüüsimine ja hindamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv, arvestav ja üksteist abistav</p>
<p>3. Tööliigid</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid; 2) seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; 3) lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme; 4) mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös; 5) heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; 6) heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi. 	<p>Tikkimine.</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Üherealised pisted. Töö viimistlemine. Õmblemine. Töövahendid</p> <p>Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus</p> <p>Õmblustöö viimistlemine. Kudumine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine Heegeldamine</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine.</p>
<p>4. Toit ja toitumine, tarbijakasvatus</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi, 2) võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust; 3) teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil; 4) hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks. 5) tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest 	<p>Tervisliku toitumise põhitõed. Toiduained ja toitained. Toiduainerühmade üldiseloomustus teravili ja teraviljasaadused Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle. Tarbijainfo (pakendiinfo). Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>

<p>tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele;</p> <p>6) käitub keskkonnahoidliku tarbijana;</p> <p>7) oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;</p> <p>8) analüüsib oma taskuraha kasutamist.</p>	
<p>5. Toidu valmistamine, töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Õpilane:</p> <p>1) kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;</p> <p>2) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;</p> <p>3) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmi- ja kuumtöötlemistehnikaid.</p> <p>4) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</p> <p>5) koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel;</p> <p>6) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust.</p>	<p>Mõõtühikud. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine, külmi- ja kuumtöötlemine.</p> <p>Pudrud ja teised teraviljatoidud.</p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine.</p>
<p>6. Lauakombed ja etikett</p> <p>Õpilane:</p> <p>1) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused;</p> <p>2) peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.</p>	<p>Lauakombed ning lauakatmise tavad</p> <p>Lauapesu, -nõud ja -kaunistused.</p>
<p>7. Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <p>1) teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;</p> <p>2) planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi;</p> <p>3) näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust.</p>	<p>Töövahendid.</p> <p>Rõivaste pesemine masinaga</p>

3.2.4. Õppesisu ja õpitulemused 6. klassis

<p>8. Projektitööd Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena; osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 2) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 3) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi; 4) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 5) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu. 	<p>Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid on nii tehnoloogiaõpetuse ning käsitöö ja kodunduse valdkonnast.</p> <p>Projektitööd kavandatakse iga õppeaasta alguseks tehnoloogia ning käsitöö ja kodunduse õpetaja koostöös.</p> <p>Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi.</p> <p>Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eeldata õpilastelt temaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi.</p>
<p>Tehnoloogiaõpetus Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mõistab tehnoloogia olemust ja väärtustab tehnoloogilise kirjaoskuse vajalikkust igapäevaelus; 2) nende omadusi ning tunneb põhilisi materjale, töötlemise viise; 3) disainib ja valmistab lihtsaid tooteid, kasutades selleks sobivaid töövahendeid; 4) tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise; 5) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid; 6) väärtustab ja järgib tööprotsessis 	<p>Tehnoloogia olemus. Tehnoloogia, individid ja ühiskond Materjalide liigid (puit, metall, plastid jne) ja nende omadused. Materjalide töötlemise viisid (märkimine, saagimine jne) ja töövahendid (tööriistad ja masinad). Idee ja eskiis. Toote disainimine ja valmistamine erinevatest materjalidest. Materjalide ühendamise. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemise ajal, ohutud töövõtted.</p>
<p>Õpitulemused</p>	<p>Rõhuasetused õppesisu käsitlemisel</p>
<p>1. Töö kavandamine ja rahvakunst Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitöoesemeid; 2) leiab käsitöoeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist; 3) leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale. 4) märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel; 5) kirjeldab muuseumis olevaid rahvuslikke esemeid. 	<p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise graafilised võimalused. Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala- Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel. Muuseumide roll rahvakunsti säilitajana. Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.</p>
<p>2. Materjalid ja töö kulg</p>	<p>Looduslikud kiud, nende saamine ja</p>

<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; 2) eristab telgedel kootud kangaid trikootaazist ning võrdleb nende omadusi; 3) seostab käsitöölõnga jämedust ja eseme valmimiseks kuluvat aega. 4) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi; 5) järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha; 6) hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. 	<p>omadused. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekootud kangad. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Lihtsama tööjuhendi koostamine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv, arvestav ja üksteist abistav</p>
<p>3. Tööliigid</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid; 2) seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; 3) lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme; 4) mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös; 5) heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; 6) heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi. 	<p>Tikkimine Töövahendid ja sobivad materjalid. Tarbe- ja kaunistuspisted. Üherealised ja kaherealised pisteid. Mustri kandmine riidele. Töö viimistlemine. Õmblemine Töövahendid Äärestamine. Palistused. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine. Kudumine Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Lihtsa koekirja lugemine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine Heegeldamine. Töövahendid ja sobivad materjalid Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine.</p>
<p>4. Toit ja toitumine, tarbijakasvatus</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi, 2) võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust; 3) teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil; 4) hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks. 5) tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda 	<p>Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus: piim ja piimasaadused Tulud ja kulud pere eelarves. Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle. Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>

<p>võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele;</p> <p>6) käitub keskkonnahoidliku tarbijana;</p> <p>7) oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;</p> <p>8) analüüsib oma taskuraha kasutamist.</p>	
<p>5. Toidu valmistamine, töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid; 2) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; 3) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmi- ja kuumtöötlemistehnikaid. 4) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; 5) koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel; 6) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust. 	<p>Retsep. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine, külmi- ja kuumtöötlemine</p> <p>Kartulite, munade ja makarontoodete keetmine. Toori- ja segasalatid. Külmad kastmed.</p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Toidu ohutus. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>
<p>6. Lauakombed ja etikett</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused; 2) peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust. 	<p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguilised võimalused.</p> <p>Lauapesu, -nõud ja -kaunistused.</p> <p>Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.</p>
<p>7. Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; 2) planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi; 3) näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust. 	<p>Töövahendid.</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd. Jalatsite hooldamine. Hooldusmärgid. Triikimine.</p>

<p>8. Projektitööd</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena; 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 4) heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi; 5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu 7) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu 	<p>Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid on nii tehnoloogiaõpetuse ning käsitöö ja kodunduse valdkonnast. Projektitööd kavandatakse iga õppeaasta alguseks tehnoloogia ning käsitöö ja kodunduse õpetaja koostöös. Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi. Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eeldata õpilastelt teemaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi.</p>
<p>Tehnoloogiaõpetus</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mõistab tehnoloogia olemust ja väärtustab tehnoloogilise kirjaoskuse vajalikkust igapäevaelus; 2) tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise; 3) disainib ja valmistab lihtsaid tooteid, kasutades selleks sobivaid töövahendeid; 4) tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise; 5) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid; 6) väärtustab ja järgib tööprotsessis väljakujunenud käitumismaneeere. 	<p>Materjalide liigid (puit, metall, plastid jne) ja nende omadused. Materjalide töötlemise viisid (märkimine, saagimine jne) ja töövahendid (tööriistad ja masinad). Idee ja eskiis. Toote disainimine ja valmistamine erinevatest materjalidest. Levinumad käsi- ja elektrilised tööriistad. Viimistluse valik sõltuvalt materjalist ja toote kasutuskeskkonnast. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemise ajal, ohutud töövõtted.</p>

3.3. III kooliaste

3.3.1. III kooliastme õpitulemused

9. klassi õpilane:

- 1) tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;
- 2) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle;
- 3) teostab oma loomingulisi ideid, kasutades selleks sobivaid tehnikaid ja materjale;
- 4) kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes nüüdisaegseid teabevahendeid ning ainekirjandust;
- 5) tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit;
- 6) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks;
- 7) valib tervislikku toitu, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü ning valmistab erinevaid toite;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana.

3.3.2. Õppesisu ja õpitulemused 7. klassis

Õpitulemused	Rõhuasetused õppesisu käsitlemisel
<p>1. Disain ja kavandamine ja rahvakunst Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist; 2) arutleb moe muutumise üle; 3) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; 4) kavandab isikupäraseid esemeid. 5) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid; 6) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid; 7) näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust. 	<p>Sobivate lisandite valik stiili kujundades. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades. Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.</p>
<p>2. Materjalid ja tööliigid Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; 2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele; 3) kombineerib oma töös erinevaid materjale. 4) valib tööese valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid; 5) võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme; 6) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades; koob ringselt; 7) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid. 	<p>Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Heegeldamine. Tutvumine heegeltehnika loominguiliste võimalustega. Kudumine Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine Õmblemine Kanga kuumniiske töötlemine. Rõivaeseme õmblemine. Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine.</p>
<p>1) ajaliselt; analüüsib enda loominguilisi ja tehnoloogiaalaseid 3. Käsitöö organiseerimine Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus; 3) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; 4) esitleb või eksponeerib oma tööd; 5) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks. 	<p>Käsitöötehnicate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine ja eksponeerimine. Näituse kujundamine ning virtuaalkeskkonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks.</p>

<p>4. Toit ja toitumine</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikro-toitainete vajalikkust ja allikaid; 2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitus- viise ning riiknemisega seotud riskitegureid; 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada; 5) võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid. 	<p>Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Mikroorganismid toidus.</p>
<p>5. Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi; 2) analüüsib reklaamide mõju ostmisele; 3) oskab koostada leibkonna eelarvet; 4) planeerib majanduskulusid eelarve järgi. 	<p>Tarbija õigused ja kohustused.</p>
<p>6. Toidu valmistamine</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise; 2) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi; 3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; 4) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid. 	<p>Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Liha jaotustükid ja lihatoidud.</p>
<p>7. Etikett</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua; 2) kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks; 3) rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt; 4) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel. 	<p>Koosviibimiste korraldamine. Kutsed ja kingitused</p>
<p>8. Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel; 2) tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi; 	<p>Erinevad stiilid sisekujunduses. Toataimede hooldamine.</p>

<p>3) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi;</p> <p>4) teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid.</p>	
<p>9. Projektitööd</p> <p>Õpilane:</p> <p>1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;</p> <p>2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;</p> <p>3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid;</p> <p>4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste töölaseid arvamusi;</p> <p>5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;</p> <p>6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu</p>	<p>Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid on nii tehnoloogiaõpetuse ning käsitöö ja kodunduse valdkonnast. Projektitööd kavandatakse iga õppeaasta alguseks tehnoloogia ning käsitöö ja kodunduse õpetaja koostöös. Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi. Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eeldata õpilastelt teemaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi.</p>
<p>10. Tehnoloogiaõpetus</p> <p>1. Tehnoloogia igapäevaelus</p> <p>Õpilane:</p> <p>1) kirjeldab ja analüüsib inimtegevuse mõju loodusele ning keskkonnale;</p> <p>2) mõistab iseenda osaluse olulisust tehnoloogilistes protsessides tulevikus ja vastutust nende eetilise kujundamise eest;</p> <p>3) kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogia vahendeid, teab nende seadmete üldist tööpõhimõtet ning ohutut käsitlemist;</p> <p>4) teab mõningaid põllumajandus-, meditsiini- ja biotehnoloogia kasutusvõimalusi;</p> <p>5) teadvustab ressursside piiratud hulka ning tarbib ressursse säästvalt ja jätkusuutlikult;</p> <p>6) oskab oma tegevust planeerida, orienteerub töömaailmas ja teab oma eelistusi eneseteostuseks sobiva elukutse/ameti valikul;</p> <p>7) iseloomustab tänapäevast tootmisprotsessi, kirjeldab selle toimimist ning terviklikkust; teadvustab tehnoloogia ja inimese vastastikust mõju ning analüüsib tehnoloogia uuenduslikke arenguväljavaateid.</p>	<p>Ressursside säästlik tarbimine.</p>

3.3.3. Õppesisu ja õpitulemused 8. klassis

Õpitulemused 8. klassi lõpuks	Rõhuasetused õppesisu käsitlemisel klassiti
<p>1. Disain ja kavandamine ja rahvakunst Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist; 2) arutleb moe muutumise üle; 3) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; 4) kavandab isikupäraseid esemeid. 5) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid; 6) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid; 7) näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust. 	<p>Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Ideekavand ja selle vormistamine. Ornamentika alused. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunsti. Rahvarõivad. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel.</p>
<p>2. Materjalid ja tööliigid Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; 2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele; 3) kombineerib oma töös erinevaid materjale. 4) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid; 5) võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme; 6) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades; koob ringselt; 7) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid. 	<p>Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tikkimine Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Õmblemine Rõivaeseme õmblemine. Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Esemee õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Heegeldamine Tutvumine heegelt tehnika loominguliste võimalustega.</p>

<p>3. Käsitöö organiseerimine Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus; 2) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; 3) esitleb või eksponeerib oma tööd; 4) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt; 5) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks. 	<p>Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine ja eksponeerimine. Näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p>
<p>4. Toit ja toitumine Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid; 2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitus- viise ning rikkumisega seotud riskitegureid; 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada; 5) võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid. 	<p>Toiduallergia ja toidutalumatust. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Eestlaste toit läbi aegade. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused.</p>
<p>5. Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatust Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi; 2) analüüsib reklaamide mõju ostmisele; 3) oskab koostada leibkonna eelarvet; 4) planeerib majanduskulusid eelarve järgi. 	<p>Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.</p>
<p>6. Toidu valmistamine Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise; 2) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi; 3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; 4) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid. 	<p>Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Supid. Kalaroad. Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud.</p>

<p>7. Etikett</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua; 2) kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks; 3) rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt; 4) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel. 	<p>Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks.</p>
<p>8. Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel; 2) tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi; 3) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi; 4) teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid. 	<p>Kodumasinad. Olmekeemia.</p>
<p>9. Projektitööd</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena; 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi; 5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu 	<p>Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid on nii tehnoloogiaõpetuse ning käsitöö ja kodunduse valdkonnast. Projektitööd kavandatakse iga õppeaasta alguseks tehnoloogia ning käsitöö ja kodunduse õpetaja koostöös. Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi. Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eeldata õpilastelt temaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi.</p>
<p>10. Tehnoloogiaõpetus 1. Tehnoloogia igapäevaelus</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab ja analüüsib inimtegevuse mõju loodusele ning keskkonnale; 2) mõistab iseenda osaluse olulisust tehnoloogilistes protsessides tulevikus ja vastutust nende eetilise kujundamise eest; kasutab info- ja tööpõhimõtet ning ohutut käsitsemist; 3) kommunikatsioonitehnoloogia vahendeid, teab nende seadmete üldist 	<p>Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia. Põllumajandus-, meditsiini- ja biotehnoloogia. Tooraine ja tootmine</p>

<p>4) teab mõningaid põllumajandus-, meditsiini- ja biotehnoloogia kasutusvõimalusi; teadvustab ressursside piiratud hulka ning tarbib ressursse säästvalt ja jätkusuutlikult;</p> <p>5) oskab oma tegevust planeerida, orienteerub töömaailmas ja teab oma eelistusi eneseteostuseks sobiva elukutse/ameti valikul;</p> <p>6) iseloomustab tänapäevast tootmisprotsessi, teadvustab tehnoloogia ja inimese kirjeldab selle toimimist ning terviklikkust;</p> <p>7) vastastikust mõju ning analüüsib tehnoloogia uuenduslikke arenguväljavaateid.</p>	
---	--

3.3.4. Õppesisu ja õpitulemused 9. klassis

Õpitulemused 9. klassi lõpuks	Rõhuasetused õppesisu käsitlemisel
<p>1. Disain ja kavandamine ja rahvakunst Õpilane:</p> <p>1) valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist;</p> <p>2) arutleb moe muutumise üle;</p> <p>3) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;</p> <p>4) kavandab isikupäraseid esemeid.</p> <p>5) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;</p> <p>6) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;</p> <p>7) näeb rahvaste kultuuripärandid kui väärtust.</p>	<p>Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja - sotsiaalsed märksüsteemid. Moelooming. Komplektide ja kollektsioonide koostamise põhimõtted. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana.</p>
<p>2. Materjalid ja tööliigid Õpilane:</p> <p>1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;</p> <p>2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;</p> <p>3) kombineerib oma töös erinevaid materjale.</p> <p>4) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;</p> <p>5) võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;</p> <p>6) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades; koob ringselt;</p>	<p>Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Õmblemine. Õmblustöö viimistlemine. Tikkimine Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvutiga. Heegeldamine Tutvumine heegeltehnika loominguliste võimalustega. Kudumine Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine</p>

<p>7) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</p>	
<p>3. Käsitöö organiseerimine Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus; 2) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; 3) esitleb või eksponeerib oma tööd; 4) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt; 5) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks. 	<p>Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uued võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel. Käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Iseseisvalt tööjuhendi järgi töötamine. Toiduga seonduvad ametid.</p>
<p>4. Toit ja toitumine Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid; 2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitus- viise ning riknemisega seotud riskitegureid; 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada; 5) võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid. 	<p>Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias - analüüs ja hinnangud. Toiduainete säilitamine ja konservimine.</p>
<p>5. Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi; 2) analüüsib reklaamide mõju ostmisele; 3) oskab koostada leibkonna eelarvet; 4) planeerib majanduskulusid eelarve järgi. 	<p>Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).</p>

<p>6. Toidu valmistamine</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise; 2) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi; 3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; 4) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid. 	<p>Kuumtöödeldud järelroad. Rahvustoidud.</p>
<p>7. Etikett</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua; 2) kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks; 3) rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt; 4) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel. 	<p>Peolaua menüü koostamine. Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, kodusel peolauas, kohvikus ning restoranis.</p>
<p>8. Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel; 2) tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi; 3) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi; 4) teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid. 	<p>Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus.</p>

9. Projektitööd

Õpilane:

- 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;
- 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;
- 3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid;
- 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi;
- 5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;
- 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid on nii tehnoloogiaõpetuse ning käsitöö ja kodunduse valdkonnast. Projektitööd kavandatakse iga õppeaasta alguseks tehnoloogia ning käsitöö ja kodunduse õpetaja koostöös. Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi. Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eeldata õpilastelt teemaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi.

Hindamine

Hindamise eesmärk on:

- 1) toetada õpilase arengut;
- 2) anda tagasisidet õpilase õppeedukuse kohta;
- 3) innustada ja suunata õpilast sihikindlalt õppima;
- 4) suunata õpilase enesehinnangu kujunemist, suunata ja toetada õpilast edasise haridustee valikul;
- 5) suunata õpetaja tegevust õpilase õppimise ja individuaalse arengu toetamisel;
- 6) anda alus õpilase järgmisse klassi üleviimiseks ning kooli lõpetamise otsuse tegemiseks.

Hindamisel viie palli süsteemis:

- 1) hindegaga „5” (90–100%) ehk „väga hea” hinnatakse vaadeldava perioodi või vaadeldava temaatika õpitulemuste saavutatust, kui saavutatud õpitulemused vastavad õpilase õppe aluseks olevatele taotletavatele õpitulemustele täiel määral ja ületavad neid;
- 2) hindegaga „4” (75–89%) ehk „hea” hinnatakse vaadeldava perioodi või vaadeldava temaatika õpitulemuste saavutatust, kui saavutatud õpitulemused vastavad üldiselt õpilase õppe aluseks olevatele taotletavatele õpitulemustele;
- 3) hindegaga „3” (50–74%) ehk „rahuldav” hinnatakse vaadeldava perioodi või vaadeldava temaatika õpitulemuste saavutatust, kui saavutatud õpitulemused võimaldavad õpilasel edasi õppida või kooli lõpetada ilma, et tal tekiks olulisi raskusi hakkamasaamisel edasisel õppimisel või edasises elus;
- 4) hindegaga „2” (20–49%) ehk „puudulik” hinnatakse vaadeldava perioodi või vaadeldava temaatika õpitulemuste saavutatust, kui õpilase areng nende õpitulemuste osas on toimunud, aga ei võimalda oluliste raskusteta hakkamasaamist edasisel õppimisel või edasises elus;
- 5) hindegaga „1” (0–19%) ehk „nõrk” hinnatakse vaadeldava perioodi või vaadeldava temaatika õpitulemuste saavutatust, kui saavutatud õpitulemused ei võimalda oluliste raskusteta hakkamasaamist edasisel õppimisel või edasises elus ning kui õpilase areng nende õpitulemuste osas puudub.

Hindamisel lähtutakse vastavatest põhikooli riikliku õppekava üldosa sätetest.

Õpitulemuste omandamise hindamisel on oluline nii õpetaja sõnaline hinnang, hinne kui ka õpilase enda hinnang oma tööle. Õppeülesande lahendamisel hinnatakse:

- 1) kavandamist ja planeerimist (originaalsust, iseseisvust, oskust põhjendada tehtud otsuseid/valikuid);
- 2) valmistamist (materjalide ja töövahendite kasutamise oskust, omandatud teadmiste rakendamist praktikas, tööohutusnõuete ja hügieenireeglite järgimist, iseseisvust, koostööoskust);
- 3) töö tulemust (kavandatu õnnestumist, viimistlust ja kvaliteeti, töö õigeaegset valmimist, esitlemise oskust);
- 4) õpilase arengut, püüdlikkust ning kodukorra täitmist.

Kujundav hindamine

1. Kujundava hindamisena mõistetakse õppe kestel toimuvat hindamist, mille käigus analüüsitakse õpilase teadmisi, oskusi, hoiakuid, väärtushinnanguid ja käitumist, antakse tagasisidet õpilase seniste tulemuste ning vajakajäämistele kohta, innustatakse ja suunatakse õpilast edasisele õppimisele ning kavandatakse edasise õppimise eesmärgid ja teed. Kujundav hindamine keskendub eelkõige õpilase arengu võrdlemisele tema varasemate saavutustega. Tagasiside kirjeldab õigel ajal ja võimalikult täpselt õpilase tugevaid külgi ja vajakajäämisi ning sisaldab ettepanekuid edaspidisteks tegevusteks, mis toetavad õpilase arengut.
2. II kooliastmes kasutatav kokkuvõttev hindamine toimub vähemalt kaks korda õppeaastas ning väljendub kirjeldavate sõnaliste kokkuvõtivate hinnangute andmisena, millel ei ole numbrilist ekvivalenti. Kokkuvõttes hinnangus kajastub selgelt, kui võrd taotletud õpitulemused on saavutatud
3. Õpilane kaasatakse enese ja kaaslaste hindamisse, et arendada tema oskust eesmärgi seada ning oma õppimist ja käitumist eesmärkide alusel analüüsida ning tõsta õpimotivatsiooni
4. Kujundava hindamise ühe vahendina võib kasutada õpimappi.

Õppemapp sisaldab:

- a) anketeerimine
- b) õpilase enesehinnang
- c) õpetaja tagasiside.

Õpikeskkond

Füüsiline õpikeskkond

1. Tehnoloogiaõpetuse, käsitöö ja kodunduse tundide läbiviimiseks jaotuvad õpilased klassis kahte rühma soolisust arvestamata.
2. Kool korraldab valdava osa käsitöö ja kodunduse õpet ruumides, kus:
 - a. käsitöö jaoks vajalik sisustus vastab kooli valitud praktilistele töödele;
 - b. kodunduse jaoks vajalik sisustus on tänapäevane ning võimaldab ohutult ja nüüdisaegselt toitu valmistada. Praktilistes kodunduse tundides kannavad õpilased põlle;
 - c. on ventilatsioon;
 - d. ruumid ja õppetarbed, sealhulgas tööriistad, vastavad tervisekaitse, tööohutuse ja ergonoomia nõuetele.
3. Õpetaja jälgib, et tundideks oleks olemas vajalikud õppematerialid.

Vaimne õpikeskkond

Õppetegevust kavandades ja korraldades:

- 1) võimaldatakse õppida üksi ning üheskoos teistega (iseseisvad, paaris- ja rühmatööd), et toetada õpilaste kujunemist aktiivseteks ning iseseisvateks õppijateks;

2) kasutatakse erinevaid õppemeetodeid, sh aktiivõpet: rollimängud, arutelud, diskussioonid, projektõpe jne.

Ohutus

Õppetegevust kavandades ja korraldades:

- 1) taotletakse, et õpilase õpikoormus (sh kodutööde maht) on mõõdukas, jaotub õppeaasta ulatuses ühtlaselt ning jätab piisavalt aega puhkuseks ja huvitegevusteks;
- 2) ohutust kindlustatakse interneti kasutamise juhendamise kaudu jne.
- 3) Regulaarset viiakse läbi ohutustehnika instruktööri töötamisel käärde, varraste, heegelnõelaga ja õmblusmasina ning trükiraua kasutamisel.
- 4) Liikluskasvatuseprogrammi teostamine.