

# Käsitöö -ja kodundus

## 1. Üldalused

### 1.1 Õppe- ja kasvatuseesmärgid

Käsitöö ja kodunduse õppeainega taotletakse, et õpilane:

- 1) tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) kavandab ja teostab oma ideid ning lahendab loovalt endale võetud ülesandeid;
- 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) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

## 2. Õppesisu ja tegevus ning õpitulemused klasside kaupa

### II kooliaste

#### 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

<b>4. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED</b>	<b>ÕPPESISU JA -TEGEVUSED</b>
--	-------------------------------

<p><b>Tikkimine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid;</li> <li>• õpib joonistest aru saama ja nende järgi tikkima; • arvestab välja kavandatud eseme mõõdud;</li> <li>• kannab mustri kangale, kasutades kopeeri või šabloone või kopeerib aknal</li> </ul>	<p><b>Tikkimine</b></p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid.</p> <p>Tarbe- ja kaunistuspisted.</p> <p>Üherealised ja kaherealised pisted.</p> <p>Mustri kandmine riidele.</p> <p>Tikandi viimistlemine. Märgid ja sümbolid.</p>
<p><b>Õmblemine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seab õmblusmasina töökorda;</li> <li>• õpib tundma õmblusmasina osi ja detaile, leiab need jooniselt</li> <li>• traageldab ning õmbleb lihtõmblust.</li> </ul>	<p><b>Õmblemine</b></p> <p>Õmblusmasina niidistamine.</p> <p>Töövahendid. Lihtõmblus</p>
<p><b>Kudumine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koob parempidiseid silmuseid ning tunneb selle tingmärki;</li> <li>• valib sobiva lõnga ja vardad.</li> </ul>	<p><b>Kudumine</b></p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine</p>
<p><b>Kavandamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;</li> <li>• joonistab eskiisina oma ideed, valib õpetaja abiga parima ning arendab seda edasi;</li> <li>• mõistab kavandamise tähtsust.</li> </ul>	<p><b>Kavandamine</b></p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades.</p> <p>Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine.</p> <p>Kavandamise erinevad võimalused.</p> <p>Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes.</p>
<p><b>Rahvakunst</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel.</li> </ul>	<p><b>Rahvakunst</b></p> <p>Esemeline rahvakunst ja selle tähtsus. Tavad ja kombed. Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel.</p>
<p><b>Materjalid</b></p>	<p><b>Materjalid</b></p>

<p><b>Õpilane:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab looduslike kiudainete saamist;</li> <li>• seostab käsitöölõnga jämeduse sobivust töövahendiga.</li> </ul>	<p>Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine. Õmblusniidid, käsitööniidid ja käsitöölõngad.</p>
<p><b>Töö kulg</b></p> <p><b>Õpilane:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;</li> <li>• õpib lugema jooniseid;</li> <li>• järgib töötades ohutusnõudeid;</li> <li>• hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.</li> </ul>	<p><b>Töö kulg</b></p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi.</p> <p>Töötamine tööjuhendi järgi.</p>
<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p><b>Õpilane:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil;</li> <li>• teab erinevaid toiduinerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi.</li> </ul>	<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Tervisliku toitumise põhitõed.</p> <p>Toiduainete säilitamine</p> <p>Toiduainerühmade üldiseloostus: piim ja piimasaadused, aedvili</p>
<p><b>Töö organiseerimine ja hügieen</b></p> <p><b>Õpilane:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust.</li> </ul>	<p><b>Töö organiseerimine ja hügieen</b></p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades.</p> <p>Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades.</p> <p>Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>
<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p><b>Õpilane:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;</li> <li>• valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;</li> </ul>	<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis.</p> <p>Töövahendid köögis. Ohutushoid.</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, külm töötlemine.</p> <p>Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud.</p> <p>Külmad joogid. Munade keetmine. Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmtöötlemistehnikaid.</li> </ul>	
<b>Lauakombed</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• peab kinni üldtuntud lauakommetest.</li> </ul>	<b>Lauakombed</b> Lauakombed ning lauakatmise tavad
<b>Kodu korrashoid</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.</li> </ul>	<b>Kodu korrashoid</b> Puhastus- ja korrastustööd.
<b>Tarbijakasvatus</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• käitub keskkonnahoidliku tarbijana</li> </ul>	<b>Tarbijakasvatus</b> Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.

## LÕIMING

**Eesti keel** - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

**Matemaatika** - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.

**Kunstiõpetus** - oma mõtete, ideede ja teadmiste väljendamine visuaalsete vahenditega; visandamine ja kavandamine loovülesandeid lahendades. Inimeseõpetus - tervisliku toitumise põhimõtted.

**Loodusõpetus** - jäätmekäitlus ja säästev tarbimine.

## 5.klass

<b>5. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED</b>	<b>ÕPPESISU JA -TEGEVUSED</b>
<b>Heegeldamine</b> Õpilane:	<b>Heegeldamine</b> Töövahendid ja sobivad materjalid.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• heegeldab põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;</li> <li>• heegeldab lihtsa skeemi järgi.</li> </ul>	Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine. Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine
<p><b>Õmblemine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös;</li> <li>• lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme.</li> </ul>	<p><b>Õmblemine</b></p> <p>Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Palistused. Õmblustöö viimistlemine.</p>
<p><b>Kudumine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;</li> <li>• õpib lugema koeskeemi ja selle järgi kuduma.</li> </ul>	<p><b>Kudumine</b></p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Parem- ja pahempidised silmused. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine. Lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine</p>
<p><b>Kavandamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab omandatud tövõtete baasil jõukohaseid käsitööseseid;</li> <li>• lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud teemaga;</li> <li>• õpib arvestama kavandatava eseme mõõtusid ning märgib need üles.</li> </ul>	<p><b>Kavandamine</b></p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes</p>
<p><b>Rahvakunst</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab käsitöösese kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist</li> </ul>	<p><b>Rahvakunst</b></p> <p>Esemeline rahvakunst ja selle tähtsus. Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel.</p>

<p><b>Materjalid</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist;</li> <li>• tutvub lõngavööl oleva infoga ja võrdleb erinevaid lõngavöösid;</li> <li>• õpib määrama varraste suurusnumbrit.</li> </ul>	<p><b>Materjalid</b></p> <p>Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused</p>
<p><b>Töö kulg</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;</li> <li>• õpib lugema jooniseid;</li> <li>• järgib töötades ohutusnõudeid;</li> <li>• hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.</li> </ul>	<p><b>Töö kulg</b></p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.</p>
<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;</li> <li>• hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks.</li> </ul>	<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad</p>
<p><b>Töö organiseerimine ja hügieen</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;</li> <li>• koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igapäevase rolli tulemuse saavutamisel.</li> </ul>	<p><b>Töö organiseerimine ja hügieen</b></p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. 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><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades leivumaid toiduaineid ning kül- ja kuumtöötlemistehnikaid.</li> </ul>	<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, kül- ja kuumtöötlemine. Külmad ja kuumad joogid. Makaronitoodete keetmine. Toor- ja segasalatid. Pudrud ja teised teraviljatoidud.</p>
<p><b>Lauakombed</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, - nõud ja – kaunistused;</li> <li>• peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.</li> </ul>	<p><b>Lauakombed</b></p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, - nõud ja - kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks</p>
<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.</li> </ul>	<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.</p>
<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käitub keskkonnahoidliku tarbijana</li> </ul>	<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>
<p><b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;</li> <li>• teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;</li> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid;</li> <li>• katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest.</li> </ul>	<p>Retsepti kasutamine, mõõtühikud.</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, kül- ja kuumtöötlemine.</p> <p>Võileibade ja salatite valmistamine. Magustoidud.</p> <p>Külmad ja kuumad joogid. Puhastus- ja korrastustööd.</p> <p>Hügieeninõuded köögis töötades.</p> <p>Tervisliku toitumise põhitõed.</p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad.</p>

## LÕIMING

**Eesti keel** - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

**Matemaatika** - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.

**Ajalugu** - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.

**Kunstiõpetus** - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti.

**Inimeseõpetus** - õpilane selgitab ja kirjeldab eri situatsioonidesse sobiva parima käitumisviisi valikut. Õpilane väärtustab turvalisust ja ohutut käitumist; kirjeldab olukordi, kus saab ära hoida õnnetusjuhtumeid ja koolikiusamist. Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid.

## 6.klass

6. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA -TEGEVUSED
<p><b>Heegeldamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• heegeldab põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;</li><li>• oskab heegelskeemi lugeda ja heegeldab erinevaid motiive;</li><li>• oskab heegeldada ringselt.</li></ul>	<p><b>Heegeldamine</b></p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid.</p> <p>Põhisilmuste heegeldamine. Tingmärgid.</p> <p>Heegeltöö lõpetamine, erinevad heegelpinnad.</p> <p>Heegelskeemi lugemine, tööjuhendist arusaamine. Erinevate motiivide heegeldamine.</p>
<p><b>Kudumine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;</li><li>• oskab kududa ringselt;</li><li>• oskab kududa sokke.</li></ul>	<p><b>Kudumine</b></p> <p>Töövahendid ja materjalid.</p> <p>Ääresilmused. Kudumi lõpetamine, viimistlemine. Erinevad koekirjad. Ringselt kudumine.</p> <p>Silmuste kahandamine ja kasvatamine.</p>



	Soonikud ja servad. Tingmärgid ja nende järgi kudumine. Soki kudumine.
<b>Kavandamine</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;</li> <li>• lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud teemaga;</li> <li>• õpib arvestama kavandatava eseme mõõtusi ning märgib need üles.</li> </ul>	<b>Kavandamine</b> Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes
<b>Materjalid</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist;</li> <li>• õpib määrama varraste suurusnumbrit.</li> </ul>	<b>Materjalid</b> Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused
<b>Töö kulg</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;</li> <li>• õpib lugema jooniseid;</li> <li>• järgib töötades ohutusnõudeid;</li> <li>• • hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.</li> </ul>	<b>Töö kulg</b> Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.
<b>Toit ja toitumine</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;</li> <li>• • hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele</li> </ul>	<b>Toit ja toitumine</b> Toiduained ja toitained. Tervislik toitumine. Toidupüramiid. Mitmekülgne toit. Teraviljatooted. Teraviljatoidud. Toitained teraviljades. Teraviljaviljatoodete säilitamine. Aedviljad. Rasvased toiduained. Maiustused.
<b>Töö organiseerimine ja hügieen</b> Õpilane:	<b>Töö organiseerimine ja hügieen</b> Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;</li> <li>• koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel.</li> </ul>	<p>Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine.</p> <p>Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>
<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid;</li> <li>• oskab lugeda retsepti ja selle järgi toitu valmistada.</li> </ul>	<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Teraviljatoidud. Aedviljatoidud. Erinevad supid. Kisselli keetmine. Maiustused. Küpsised. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine.</p>
<p><b>Lauakombed</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, - nõud ja – kaunistused;</li> <li>• peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.</li> </ul>	<p><b>Lauakombed</b></p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, -nõud ja - kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks</p>
<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.</li> </ul>	<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.</p>
<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• käitub keskkonnahoidliku tarbijana</li> </ul>	<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>
<p><b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Õpilane:</p>	<p>Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;</li> <li>• teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;</li> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid; • katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest.</li> </ul>	<p>Erinevate teraviljatoitude ja aedviljatoitude valmistamine.</p> <p>Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid.</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd.</p> <p>Hügieeninõuded köögis töötades.</p> <p>Tervisliku toitumise põhitõed. Lauakombed ning lauakatmise tavad</p>
--	---

## LÕIMING

**Eesti keel** - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

**Matemaatika** - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine.

**Ajalugu** - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.

**Kunstiõpetus** - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti.

**Inimeseõpetus** - õpilane käitub keskkonnahoidliku tarbijana. Õpilane väärtustab turvalisust ja ohutut käitumist. Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid.

## III kooliaste

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.

## 7.klass

7. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA -TEGEVUSED
<p><b>Heegeldamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• heegeldab põhi- ja tuletatud silmuseid;</li> <li>• tunneb tingmärke, oskab skeemi järgi iseseisvalt heegeldada;</li> <li>• oskab kasutada ainealast kirjandust;</li> <li>• oskab oma tööd viimistleda</li> </ul>	<p><b>Heegeldamine</b></p> <p>Tutvumine heegeltehnikaga loominguiliste võimalustega. Fileeheegeldus: põhiskeem, mustri- ja pind, vahepitsid, erikujuline fileeheegeldus, põiki heegeldatavad pitsid, pitsilise töö viimistlemine, pitsi riide külge kinnitamine.</p> <p>Erinevate servapitside, vahepitside heegeldamine, viimistlemine.</p> <p>Eesti pitsid</p>
<p><b>Tikkimine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab tikkida pinnakattepisteid;</li> <li>• oskab oma tööd kavandada, teostada, viimistleda.</li> </ul>	<p><b>Tikkimine</b></p> <p>Pinnakattepisted.</p> <p>Mähkpiste ja madalpiste. Hääbepiste. Tikkimispistete suund. Ideest tikandini. Idee rahvakunstist.</p> <p>Mustri kandmine riidele. Tikkimistöö viimistlemine. Pilutikand. Auktikand.</p>
<p><b>Kavandamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab ise omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitöösemeid;</li> </ul>	<p><b>Kavandamine</b></p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud teemaga;</li> <li>• õpib arvestama kavandatava eseme mõõtusid ning märgib need üles.</li> </ul>	<p>Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes</p>
<p><b>Rahvakunst</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teab rahvariiete ajalugu;</li> <li>• tunneb Alutaguse rahvariideid;</li> <li>• teab erinevaid rahvuslikke mustreid;</li> <li>• leiab käsitöoeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist</li> </ul>	<p><b>Rahvakunst</b></p> <p>Rahvuslik käsitöö. Talutekstiil. Rahvarõivad. Rahvariiete ajalugu. Alutaguse rahvariided, tikandid, seelikutriibud, vöömusterid. Rahvariiete kandmine, uskumused. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.</p>
<p><b>Materjalid</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;</li> <li>• • kombineerib oma töös erinevaid materjale.</li> </ul>	<p><b>Materjalid</b></p> <p>Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest.</p>
<p><b>Töö kulg</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;</li> <li>• õpib lugema jooniseid;</li> <li>• järgib töötades ohutusnõudeid;</li> <li>• • hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.</li> </ul>	<p><b>Töö kulg</b></p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.</p>
<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;</li> <li>• analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> </ul>	<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Toiduained ja toitained. Tervislik toitumine. Toidupüramiid. Mitmekülgne toit. Menüü. Toiduainete koostis. Toidu ohutus ja säilitamine. Toiduainete riknemise põhjused. Eesti köök läbi aegade. Eri rahvaste toiduvalik</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab säilitada toitu;</li> <li>• oskab nimetada eestlaste rahvustoite.</li> </ul>	
<p><b>Töö organiseerimine ja hügieen</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;</li> <li>• koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igapäevase rolli tulemuse saavutamisel.</li> </ul>	<p><b>Töö organiseerimine ja hügieen</b></p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades.</p> <p>Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades.</p> <p>Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine.</p> <p>Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>
<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab valmistada erinevaid tainaid ja vormiroogasid</li> </ul>	<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Küpsetamine.</p> <p>Vormiroad.</p> <p>Tainas.</p> <p>Tainakomponendid. Kergitusained.</p>
<p><b>Lauakombed</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, - nõud ja – kaunistused;</li> <li>• peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.</li> </ul>	<p><b>Lauakombed</b></p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguilised võimalused.</p> <p>Lauapesu, -nõud ja -kaunistused.</p> <p>Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks</p>
<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.</li> </ul>	<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Puhastus- ja korrastustööd.</p> <p>Kodutööde planeerimine ja jaotamine.</p> <p>Töövahendid.</p>
<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab koostada eelarvet;</li> <li>• analüüsib toiduainete toiteväärtust ja kvaliteeti;</li> </ul>	<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Tooteinfo. Koosviibimiste korraldamine.</p> <p>Eelarve koostamine, kokkuvõtteid ja kulude analüüs.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste hinnanguid ja arvamusid;</li> <li>• oskab muuta tarbimist säästlikumaks;</li> <li>• teab oma õigustest ja kohustustest</li> </ul>	<p>Pere rahakasutus.</p> <p>Toidukaupade kvaliteet. Reklaam.</p> <p>Tarbija õigused ja kohustused. Teadlik ja säästlik tarbimine.</p> <p>Märgistused toodetel.</p> <p>Õigused ja kohustused tarbijana. Internetist ostmine.</p>
<p><b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab nendest toite;</li> <li>• teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;</li> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid;</li> <li>• katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest;</li> <li>• oskab valmistada erinevaid tainaid ja vormiroogasid;</li> <li>• oskab muuta tarbimist säästlikumaks.</li> </ul>	<p><b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Retsepti kasutamine, mõõtühikud.</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, kül- ja kuumtöötlemine.</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd. Hügieeninõuded köögis töötades.</p> <p>Tervisliku toitumise põhitõed. Lauakombed ning lauakatmise tavad.</p> <p>Küpsetamine. Vormiroad. Tainas. Tainakomponendid Kergitusained. Teadlik ja säästlik tarbimine.</p> <p>Märgistused toodetel.</p> <p>Reklaam, ostuotsuste mõjutamine.</p>

## LÕIMING

**Eesti keel** - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

**Matemaatika** - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.

**Ajalugu** - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.

**Kunstiõpetus** - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti. Kavandamine. Disain.

**Loodusõpetus**-ained ja segud. Ainete omadused. Jäätmekäitlus.

**Inimeseõpetus** – säästev tarbimine. Töö organiseerimine. Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid

## 8.klass

8. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA -TEGEVUSED
<b>Disain, kavandamine ja rahvakunst</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"><li>otsib ideid, materjale ja tehnoloogilisi lahendusi ning kavandab isikupäraseid esemeid; • märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;</li><li>tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid</li></ul>	<b>Disain, kavandamine ja rahvakunst</b> Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamise viisid erinevates tehnikates. Ornamentika. Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad.
<b>Õmblemine</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"><li>võtab lõikelehelts lõikeid;</li><li>õmbleb endale rõivaeseme</li></ul>	<b>Õmblemine</b> Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine.
<b>Tikkimine</b> Õpilane:	<b>Tikkimine</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab tikandiga tekstiileseme, kasutades inspiratsiooniallikana rahvakunsti.</li> </ul>	<p>Tikand loomingulise väljendusvahendina.</p> <p>Tutvumine erinevate tikanditega.</p> <p>Tikandi kavandamine ja loomine.</p>
<p><b>Käsitöö organiseerimine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;</li> <li>• esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>• täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning plaanib tööd ajaliselt;</li> <li>• analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid.</li> </ul>	<p><b>Käsitöö organiseerimine</b></p> <p>Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p> <p>Töö esitlemine. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p>
<p><b>Materjalid ja töö liigid</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;</li> <li>• võrdleb materjale valides nende mõju tervisele;</li> <li>• valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ning viimistlusvõtteid.</li> </ul>	<p><b>Materjalid ja töö liigid</b></p> <p>Tekstiilkiudained. Keemilised kiud</p> <p>Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine. Viimistlemine.</p>
<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti;</li> <li>• tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;</li> <li>• analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> <li>• teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.</li> </ul>	<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang.</p> <p>Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused.</p> <p>Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konservimine. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias -</p>

	<p>analüüs ja hinnangud. Toiduallergia ja toidutalumatus.</p> <p>Taimetoitluse ja dieedi mõju organismile. Toitumishäired.</p> <p>Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.</p>
<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>küpsatab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</li> </ul>	<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Kergitusained ja tainatooted</p>
<p><b>Töö organiseerimine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>kalkuleerib toidu maksumust;</li> <li>arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;</li> <li>hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks.</li> </ul>	<p><b>Töö organiseerimine</b></p> <p>Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid.</p>
<p><b>Etikett</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;</li> <li>kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks;</li> <li>rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt;</li> <li>mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.</li> </ul>	<p><b>Etikett</b></p> <p>Koosviibimiste korraldamine.</p> <p>Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks.</p> <p>Peolaua menüü koostamine. Kutsed ja kingitused. Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel.</p> <p>Käitumine vastuvõttudel.</p>
<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Õpilane:</p>	<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Kodumasinad</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi.</li> </ul>	
<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb tarbija õigusi ning kohustusi;</li> <li>analüüsib reklaamide mõju ostmisele;</li> <li>oskab koostada leibkonna eelarvet;</li> <li>planeerib majanduskulusid eelarve järgi</li> </ul>	<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel.</p> <p>Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.</p> <p>Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad).</p>
<p><b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</li> <li>osaleb arutusel eri maade toitmistavadest;</li> <li>teab, millised on eestlaste traditsioonilised toidudained ja Eesti toit hetkel;</li> <li>analüüsib, mis juhtub toiduga kuumtöötlemisel;</li> <li>käitub teadliku tarbijana</li> </ul>	<p><b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Aedviljatoidud ja supid. Kala- ja lihatoidud. Küpsetised ja vormiroad.</p> <p>Käitumine peolauas, kohvikus, restoranis. Puhastusvahendid ja nende omadused. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.</p>

## LÕIMING

**Eesti keel** - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

**Matemaatika** - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine, protsendi arvutamine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid. Õpilane hindab oma matemaatilisi teadmisi ja oskusi ning arvestab neid edasist tegevust kavandades.

**Infotehnoloogia** - õpilane kasutab digitaalseid õpikeskkondi ja -vahendeid.

**Kunstiõpetus** - kunstiteose vorm ja kompositsioon, materjalid ja tehnika, sõnum ja kontekst.

Väljendusvahendite vastavus ideele, otstarbele ning sihtrühmale. Infotehnoloogia - teabe kogumine ja rakendamine oma tegevuses.

**Keemia** – lisaained, säilitusained, ainete füüsikalised omadused, keemiline reaktsioon

**Bioloogia** - mädanemine, hallitamine, käärimine, pärmseened

**Füüsika** - aine olekute muutused, katsed mõjutavad füüsikalised tegurid.

**Ühiskonnaõpetus** - Eesti maksusüsteem

## 9.klass

9. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA -TEGEVUSED
<b>Disain, kavandamine ja rahvakunst</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"><li>• kavandab isikupäraseid esemeid.</li></ul>	<b>Disain, kavandamine ja rahvakunst</b> Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades.
<b>Kodundus</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"><li>• Õpilane võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.</li></ul>	<b>Kodundus</b> Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm)
<b>Toidu valmistamine</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Õpilane valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.</li></ul>	<b>Toidu valmistamine</b> Eesti köök. Rahvustoidud.
<b>Tikkimine</b> Õpilane: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina.</li></ul>	<b>Tikkimine</b> Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.

<p><b>Kudumine.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi.</li> </ul> <p>Silmuste arvestamine</p>	<p><b>Kudumine.</b></p> <p>Silmuste kahandamine ja kasvatamine.</p> <p>Soonikud ja servad.</p> <p>Tingmärgid ja nende järgi kudumine.</p>
<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti;</li> <li>tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;</li> <li>analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> <li>teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.</li> </ul>	<p><b>Toit ja toitumine</b></p> <p>Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang.</p> <p>Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused.</p> <p>Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konservimine. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias - analüüs ja hinnangud. Toiduallergia ja toidutalumatus.</p> <p>Taimetoitluse ja dieedi mõju organismile. Toitumishäired.</p> <p>Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.</p>
<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</li> </ul>	<p><b>Toidu valmistamine</b></p> <p>Kergitusained ja tainatooted</p>
<p><b>Töö organiseerimine</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>kalkuleerib toidu maksumust;</li> <li>arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;</li> </ul>	<p><b>Töö organiseerimine</b></p> <p>Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p> <p>Toiduga seonduvad ametid.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks.</li> </ul>	
<p><b>Etikett</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;</li> <li>• kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks;</li> <li>• rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt;</li> <li>• mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.</li> </ul>	<p><b>Etikett</b></p> <p>Koosviibimiste korraldamine.</p> <p>Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks.</p> <p>Peolaua menüü koostamine. Kutsed ja kingitused. Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel.</p> <p>Käitumine vastuvõttudel.</p>
<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel;</li> <li>• unneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida</li> <li>• obiva puhastusvahendi ning -viisi;</li> <li>• teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid</li> </ul>	<p><b>Kodu korrashoid</b></p> <p>Erinevad stiilid sisekujunduses.</p> <p>Toataimede hooldamine.</p> <p>Olmekeemia.</p> <p>Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus.</p> <p>Suurpuhastus.</p>
<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• oskab koostada leibkonna eelarvet;</li> <li>• planeerib majanduskulusid eelarve järgi</li> </ul>	<p><b>Tarbijakasvatus</b></p> <p>Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).</p>

**LÕIMING**

**Eesti keel** - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

**Matemaatika** - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine, protsendi arvutamine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid. Õpilane hindab oma matemaatilisi teadmisi ja oskusi ning arvestab neid edasist tegevust kavandades.

**Infotehnoloogia** - õpilane kasutab digitaalseid õpikeskkondi ja -vahendeid.

**Kunstiõpetus** - kunstiteose vorm ja kompositsioon, materjalid ja tehnika, sõnum ja kontekst.

Väljendusvahendite vastavus ideele, otstarbele ning sihtrühmale. Infotehnoloogia - teabe kogumine ja rakendamine oma tegevuses.

**Keemia** – lisaained, säilitusained, ainete füüsikalised omadused, keemiline reaktsioon

**Bioloogia** - mädanemine, hallitamine, käärimine, pärmseened

**Ühiskonnaõpetus** - Eesti maksusüsteem