

Tartu Annelinna Gümnaasiumi põhikooli käsitöö ja kodunduse õppeprotsessi kirjeldus

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.

1.2. Õppeaine kirjeldus

Käsitöö ja kodundus on õppeaine, mis lõimib teoreetilised teadmised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega. Käsitöö seos tarbekunstiga loob loomingulise eneseteostuse eeldused. Arutletakse kunsti, käsitöö ja moe seoste ning käsitöö ja kergetööstuse tähtsuse üle ajaloos ja tänapäevamaailmas. Tutvutakse erinevate materjalide ja nende omadustega ning proovitakse nende kasutamise mitmesuguseid tehnikaid. Õpitakse nägema ja leidma huvitavaid ning uudeid lahendusi esemete ja toodete disainimisel. Oluline osa on säilitada ja arendada rahvuslikke kultuuritraditsioone nii käsitöös kui ka kodunduses. Õpitakse märkama erinevate maade käsitöö- ja toidutraditsioone ning nende seost ajaloo, kliima, usu ja kultuuritavadega. Loomingulistel ja praktilistel tegevustel on ka lõõgastav funktsioon nii õppetöös kui ka tulevases elus. Kodunduse tundides õpitakse tervisliku toitumise põhitõdesid, tasakaalustatud menüü koostamist ja toiduvalmistamist ning arendatakse majandamisoskust; analüüsitakse inimeste tarbijakäitumist, väärtustatakse keskkonnasäästlikku, oma õigusi ning kohustusi teadvat tarbijat, otsitakse seoseid ja vastuolusid inimeste terviseteadlikkuse ning tegeliku käitumise vahel. Seega kujundab käsitöö ja kodundus õppeainena õpilases praktilist mõtlemist, loovust, käelise tegevuse arengut ja eneseanalüüsi võimet ning arendab tehnoloogiaalast kirjaoskust. Õppeaine lõimib teadmisi, mis on omandatud teistes õppeainetes.

1.2. Kooliastme õpitulemused

II kooliastme õpitulemused

II kooliastme õpitulemused kajastavad õpilase head saavutust.

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

III kooliastme õpitulemused

III kooliastme õpitulemused kajastavad õpilase head saavutust.

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.

2. Õppeteemad, õpetamise eesmärgid ja teema olulisus; eelnevalt õpitu, millele õppeprotsessis toetutakse; õppesisu; põhimõisted; praktilised tööd ja IKT rakendamine; õppetegevus ja metoodilised soovitusel; õpitulemused; õppevahendid ja lõiming teiste ainetega teemade kaupa.

4.klass

Teema: Heegeldamine

Õppesisu

Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Heegeldkirjade ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Looduslike kiudainete saamine, põhiomadused, kasutamine ja hooldamine, käsitöölõnga jämedus ja eseme valmimiseks kuluv aeg. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine.

Õppetegevus ja metoodilised soovitusel

Heegelnõela ja lõnga sobivuse kontrollimine. Algsilmuse ja ahelsilmuste moodustamine. Ühe ja kahevärvilise keti heegeldamine.

Arvutusülesanne: kui palju kulub materjali kindla pikkusega keti heegeldamiseks.

Arutelu rühmas: kahevärvilisele ketile otstarbe leidmine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) heegeldab põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;
- 2) heegeldab lihtsa skeemi järgi.
- 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.
- 7) märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel;
- 8) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- 9) leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale

Lõiming

Eesti keel-teksti mõistmine, tööjuhendist arusaamine, ainealane sõnavara. Matemaatika-mõõtmise ja arvutamine. Võõrkeel- mõisted lõngavöö. Loodusõpetus – kiudude saamine. Kunstiõpetus- kavandamine, värvusõpetus, kompositsioon. Kehaline kasvatus- õige kehahoid, lõdvestusharjutused

Teema: Kudumine

Õppesisu

Töövahendid ja sobivad materjalid, kudumisskeemid ja nende lugemine, silmuste loomine, parempidine silmus, pahempidine silmus, edasi-tagasi kudumine, ripskude, parempidine kude, ääresilmused, kudumi lõpetamine, viimistlemine ja hooldamine, idee leidmine ja edasiarendamine kavandiks, kavandi rakendamine kootud eseme valmistamise kaudu, töötamine suulise juhendamise järgi ja lihtsama tööjuhendi järgi.

Õpitulemused:

- 1) koob põhisisilmuseid ja tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;
- 2) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid kudumeid;
- 3) seostab käsitöölõnga jämedust ja töövahendi sobivust;
- 4) hindab eseme valmistamiseks kuluvat aega;
- 5) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi.

Lõiming

Matemaatika – silmuste loendamine ja arvutamine, skeemide lugemine. Kunst – värvused. Loodusõpetus – töövahend ja materjalid. Ajalugu – kudumise päritolu. Keemia – materjalid. Geograafia – materjalid.

Teema: Tikkimine

Õppesisu

Töö planeerimine, vajalikud õppevahendid, ohutusnõuded käsitööklassis töötamisel

Töövahendid ja sobivad materjalid. Üherealised pisted. Kaherealised pisted.

Töö käik. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Mustri kandmine riidele. Töö teostamine. Töö viimistlemine.

Õppetegevus

Tutvumine käsitööklassi töökohtade ja kodukorraga. Ohutus ja tagajärjed selle eiramisel.

Mõttekaardi koostamine ja arutelu teemal “Miks on vaja töökoht korras hoida?” Tutvumine tikkimiseks sobivate materjalide ja töövahenditega. Tikkimisniidi kinnitamine töö alustamisel ja lõpetamisel. Pistete õppimine jute riidele suulise juhendamise ja õpiku või töölehe abil.

Üherealised pisted: eelpiste, tikkpiste ja varspiste. Kaherealised pisted: rist-, põlvik-, aed-, sämpipiste.

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha;
- 2) hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust;
- 3) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- 4) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- 5) kasutab tekstiileseme kaunistamisel ühe- ja kaherealisi pisteid.

Lõiming

Eesti keel – kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Kuuldu põhjal tegutsemine.

Tööjuhendi lugemine. Joonis jm visualiseerivad vahendid. Kunstiõpetus - Erinevate objektide kujutamine vaatluse ja mälu järgi. Kavandamine kui protsess ideede arendamiseks

Tarbe- ja õppetekstide mõtestatud lugemine.

Arvutiõpetus – ristpistemustri kujundamine

Matemaatika – mõisted horisontaalne, vertikaalne.

Teema: Kodundus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi,
- 2) teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil;
- 3) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- 4) koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel;
- 5) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;
- 6) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused;
- 7) peab kinni üldtuntud lauakommetest;
- 8) teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;
- 9) valib töövahendid töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;
- 10) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmtöötlemistehnikaid

Õppesisu

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus. Piim ja piimasaadused, aedvili. Toiduainete säilitamise põhitõed.

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. Retsept. Töövahendid köögis. Ohutushoid.

Toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud.

Külmad joogid. Toorsalatid.

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguilised võimalused. Lauapesu, -nõud ja kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks. Puhastus- ja korrastustööd.

Töövahendid.

Lõiming

Loodusõpetus - loomsed ja taimsed toiduained.

Inimeseõpetus - tervislik toitumine; peresuhted ja suhted eakaaslastega.

Eesti keel - funktsionaalne lugemine, suhtlemine ja info vahetamine.

Matemaatika – toidu eelarve koostamine, kulude jaotamine.

Kunstiõpetus – esteetika.

Kehaline kasvatus- tervislikud eluviisid.

Muusikaõpetus - meeleolu loomine.

5. klass

Teema: Õmblemine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- 2) leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist;
- 3) leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale.
- 4) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- 5) järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- 6) hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust
- 7) kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- 8) seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust;
- 9) lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;

10) mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös.

Õppesisu

Tekstiilkiud, looduslikud kiud – linane, puuvill. Töövahendid ja materjalid. Õmblusmasin. Ohutus õmblemisel. Õmblusmasina osad. Niiditamine. Õmblemise alustamine ja lõpetamine. Lihtõmblus.

Lõiming

Loodusõpetus – looduslikud tekstiilkiud
Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamine, niidigraafika
Matemaatika- mõõtühikud
Ajalugu – õmblusmasina ajalugu, triikraua ajalugu.

Teema: Tikkimine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha;
- 2) hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust
- 3) saab aru tööjuhenditest ja selgitavatest joonistest;
- 4) tunneb oma kodukoha ja Eesti kultuuritraditsioone;
- 5) tunneb ja kasutab mitmesuguseid materjale ja töövahendeid;
- 6) leiab ideid ja oskab neid esitleda.

Õppesisu

Töö planeerimine, vajalikud õppevahendid. Töövahendid ja sobivad materjalid. Pinnakattepistid. Tikkimismasina tutvustamine. Ristpisteprogramm. Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Mustrite kandmine riidele. Töö teostamine. Töö viimistlemine.

Lõiming

Eesti keel – kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Kuuldu põhjal tegutsemine. Tööjuhendi lugemine. Joonis jm visualiseerivad vahendid. Tarbe- ja õppetekstide mõtestatud lugemine.
Kunstiõpetus - Erinevate objektide kujutamine vaatluse ja mälu järgi. Kavandamine kui protsess ideede arendamiseks
Matemaatika – mõisted horisontaalne, vertikaalne.

Teema: Kodundus

Õpitulemused

Õpilane:

- 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) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- 6) koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel;
- 7) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;
- 8) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;

- 9) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid.
- 10) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused;
- 11) peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust;
- 12) teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;
- 13) näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust.

Õppesisu

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus. Teravili ja teraviljasaadused, kala ja kalasaadused, munad. Toiduainete säilitamine. 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. Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid.

Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Kuumtöötlemata magustoidud.

Külmad ja kuumad joogid. Munade keetmine. Toorsalatid. Külmad kastmed. Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguilised võimalused. Lauapesu, -nõud ja -kaunistused.

Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.

Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid. Hooldusmärgid. Triikimine.

Teema: Tarbijakasvatus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab väljendite „kõlblik kuni...“ ja „parim enne ...“ tähendust;
- 2) tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele;
- 3) käitub keskkonnahoidliku tarbijana;
- 4) oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;
- 5) analüüsib oma taskuraha kasutamist.

Õppesisu

Tulud ja kulud pere eelarves, taskuraha. Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle. Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine.

Jäätmete sortimine.

Teema : Projektõpe

Õpitulemused

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.

Õppesisu

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.

Valikteemad ja projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. 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.

Tehnoloogiaõpetus

Õpitulemused

Õpilane:

- 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 käitumismaneere.

Õppesisu

Materjalide liigid (puit, metall, plastid jne) ja nende omadused. Idee ja eskiis. Toote disainimine ja valmistamine erinevatest materjalidest.

Levinumad käsitööriistad. Materjalide ühendamine. Viimistluse valik sõltuvalt materjalist ja toote kasutuskeskkonnast. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemise ajal, ohutud töövõtted.

6. klass

Teema: Heegeldamine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) töötab iseseisvalt tööjuhendi järgi;
- 2) järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- 3) hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust;
- 4) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- 5) leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist;
- 6) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid.

Õppesisu

Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Ringheegeldamine.

Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine. Skeemi järgi heegeldamine.

Teema: Kudumine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) koob põhisilmuseid ja tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;
- 2) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid kudumeid;
- 3) seostab käsitöölõnga jämedust ja töövahendi sobivust;
- 4) hindab eseme valmistamiseks kuluvat aega;
- 5) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- 6) järgib ohutusnõudeid ja hoiab korras oma töökoha;
- 7) oskab hinnata oma töö korrektsust ja esteetilisust (töö tulemust).

Õppesisu

Kudumisskeemid, nende lugemine. Parempidine silmus ja pahempidine silmus. Edasi-tagasi kudumine. Ringselt kudumine. Soonikkoed. Koekirjad parem- ja pahempidistest silmustest.

Idee leidmine ja edasiarendamine kavandiks. Kavandi rakendamine kootud eseme valmistamise kaudu.

Lõiming

Matemaatika – silmuste loendamine ja arvutamine, skeemide lugemine.

Kunst – värvused.

Loodusõpetus – töövahend ja materjalid.

Ajalugu – kudumise päritolu.

Keemia – materjalid.

Geograafia – looduslikud kiudmaterjalid.

Õppetegevus ja metoodilised soovitus

Lihne, kergesti teostatav. Mänguasi, meene, võtmehoidja, kotike.

Kasutades infotehnoloogilisi vahendeid otsida käsitöölehekülgedelt erinevaid huvitavaid näiteid.

Teema: Kodundus

Õpitulemused

Õpilane:

- 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) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- 6) koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igapäevase rolli tulemuse saavutamisel;
- 7) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;
- 8) kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;
- 9) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;
- 10) valmistab tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid;
- 11) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused;
- 12) peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust;
- 13) planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi.

Õppesisu

Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloostus: liha ja lihasaadused, toidurasvad. Toiduainete säilitamine.

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.

Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Külmad ja kuumad joogid. Kartulite ja makaronitoodete keetmine. Toor- ja segasalatid. Pudrud ja teised teraviljatoidud.

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguilised võimalused. Lauapesu, -nõud ja -kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.

Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga. Hooldusmärgid. Triikimine. Jalatsite hooldamine.

Lõiming

Loodusõpetus - öko- ja mahetoidud. Inimeseõpetus - tervislik ja tasakaalustatud toitumine; peresuhted ja suhted eakaaslastega.

Eesti keel - funktsionaalne lugemine, suhtlemine ja info vahetamine, erialase kirjanduse lugemine (kokaraamatud).

Matemaatika - eelarve koostamine, kulude jaotamine. Mõõtühikute teisendamine.

Kunstiõpetus – esteetika.

Kehaline kasvatus - tervislikud eluviisid.

Muusikaõpetus - meeleolu loomine.

Võõrkeel - retsepti tõlkimine

Arvutiõpetus – info otsimine, leidmine ja oma tööde esitlemine.

Ajalugu - toiduainete ajalugu. Toiduainete päritolu.

Õppetegevus ja metoodilised soovitused

Rühmatöö, praktikum, loeng, uurimustöö, võistlus.

Segasalatid. Pudrud. Kuumtöödeldud magustoidud (piimakissell, bubert, marjakissell, pannkoogid moosiga).

Puhastusvahendite tutvustamine. Koristusplaani koostamine.

Teema: Tarbijakasvatus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab väljendite „kõlblik kuni...“ ja „parim enne ...“ tähendust;
- 2) tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele;
- 3) käitub keskkonnahoidliku tarbijana;
- 4) oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;
- 5) analüüsib oma taskuraha kasutamist.

Õppesisu

Tulud ja kulud pere eelarves, taskuraha. Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle. Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.

Õppetegevus ja metoodilised soovitused

Loodussäästliku käitumise kujundamine läbi praktilise tegevuse (kollaaž, uurimustöö, praktikum). Eelarve koostamine ja analüüs.

Teema : Projektõpe

Õpitulemused

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.

Õppesisu

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse

valdkonnast. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. 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.

Tehnoloogiaõpetus

Õpitulemused

Õpilane:

- 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 käitumismaneere.

Õppesisu

Tehnoloogia olemus. Tehnoloogia, indiviid 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.

Levinumad käsi- ja elektrilisedööriistad. Materjalide ühendamine. Viimistluse valik sõltuvalt materjalist ja toote kasutuskeskkonnast. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemise ajal, ohutud töövõtted.

III kooliastme õpitulemused

III kooliastme õpitulemused kajastavad õpilase head saavutust.

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

Teema. Õmblemine.

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) kavandab isikupäraseid esemeid;
- 2) esitleb või eksponeerib oma tööd;
- 3) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;
- 4) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja

viimistlusvõtteid;

5) võtab lõikelehelt lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme.

Õppesisu

Õmblemine - kahekordne õmblus, krooked, sissevõtted, kandid. Kanga kuumniiske töötlemine.

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.

Õmblustöö viimistlemine. Kavandamine. Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid. Võtab lõikelehelt lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme.

Lõiming

Loodusõpetus –keemilised kiudained (tehiskiud).

Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamine.

Matemaatika- mõõtühikud, õmblusvarud. Sirglõigu joonestamine ja mõõtmine.

Teema: Kudumine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) koob ringselt kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades;
- 2) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- 3) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;
- 4) väärtustab rahvaste kultuuripärandit;
- 5) kavandab isikupäraseid esemeid;
- 6) planeerib tööd ajaliselt ja täidab iseseisvalt endale võetud ülesanded;
- 7) esitleb või eksponeerib oma tööd;
- 8) analüüsib oma loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid.

Õppesisu

Ringselt kudumine. Silmuste kasvatamine ja kahandamine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine. Esemee kudumine ja viimistlemine. Kudumine Eesti rahvakunstis. Käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Idee, kavand ja selle vormistamine. Töö esitlemine ja eksponeerimine. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ja hindamine. Virtuaalkeskkonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks.

Lõiming

Matemaatika – silmuste loendamine ja arvutamine, skeemide lugemine, aja planeerimine.

Kunst – värvid, vormid, isikupäraseid lahendused, seosed kunstiloominguga.

Loodusõpetus – töövahend ja materjalid, keskkonnasäästlik materjali taaskasutus.

Ajalugu – kudumise päritolu, rahvuskultuuride pärand.

Keemia – materjalid, hooldusvahendid.

Geograafia – materjalide pärinemine ja tootmine.

Arvutiõpetus – info otsimine, leidmine ja oma tööde eksponeerimine.

Inimeseõpetus – terviseteadlik käitumine materjalide valikul, füsioloogilised erisused.

Muusika – rütm ja kõla.

Õppetegevus ja metoodilised soovitus

Selgitus. Demonstratsioon. Iseseisev töö. Näitlikustamine. Praktiline tegevus (nt kindad, sokid, müts, mustriloomad, kott, säärised, kätised, poolkindad jne).

Internetipõhiste keskkondade kasutamine oma tööde eksponeerimiseks ja ideede leidmiseks. Arutelud, diskussioonid, esitlused.

Teema: Kodundus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- 2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti;
- 3) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;
- 4) hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks;
- 5) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- 6) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- 7) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi;
- 8) tunneb märgistusi toodetel;
- 9) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;
- 10) kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks;
- 11) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.

Õppesisu

Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang.

Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.

Meeskonna juhtimine. Toiduga seonduvad ametid.

Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Kutsed ja kingitused. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate laudade kujundamiseks. Toataimede hooldamine. Kodumasinad.

Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel.

Lõiming

Inimeseõpetus – tervisliku toitumise põhimõtted

Loodusõpetus – menüü koostamine lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest

Bioloogia – tervislik toitumine, söödavad aia ja metsaviljad

Geograafia – toiduainete päritolu

Ajalugu – esemete ja tehnoloogia areng

Matemaatika – arvutused, mõõtmised, mõõtühikute teisendamine

Kunst – värvusõpetus, kompositsioon

Tehnoloogiõpetus – ohutud töövõtted, materjalide omadused

Õppetegevus ja metoodilised soovitus

Keedetud, hautatud ja küpsetatud aedviljatoidud, pastatoidud, piima- munatoidud, järelroad, tervislikud joogid

Teema : Projektõpe

Õpitulemused

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.

Õppesisu

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. 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.

Tehnoloogiaõpetus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) väärtustab tehnoloogia eetilistust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult;
- 2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid;
- 3) valib toote valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise;
- 4) valmistab omanäolisi tooteid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;
- 5) esitleb ja analüüsib tehtud tööd;
- 6) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.

Õppesisu

Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia.

Materjalide ja nende töötlemise teabe hankimine kirjandusest ja internetist.

Käsi- ja elektrilised tööriistad. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.

8. klass

Teema: Heegeldamine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teostab oma loomingulisi ideid, kasutades selleks sobivaid tehnikaid ja materjale; ainekirjandust;
- 2) kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes nüüdisaegseid teabevahendeid ning analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks;
- 3) tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit, arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle;
- 4) kavandab isikupäraseid esemeid, kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;
- 5) näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust;
- 6) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;

- 7) esitleb või eksponeerib oma tööd;
- 8) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;
- 9) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;
- 10) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

Õppesisu

Tutvumine heegeltehnika loominguliste võimalustega. Vabaheegeldus, erinevad heegeltehnikad (iiri- brügge- fileepits), rahvuslik heegeldus. Heegeldamine eesti rahvakunstis.

Teema: Tikkimine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ning viimistlusvõtteid;
- 2) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

Õppesisu

Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Tikandi kavandamine ja loomine arvuti abil.

Õppetegevus ja metoodilised soovitus

Erinevate tikandite vaatlus (pilu-, valge-, madalpiste-, ristpiste-, pärli- ja vabatikand). Tikand kui kaunistus ja loominguline väljendusvahend. Sõnumi edastamine tikandi abil. Praktiline loovülesanne: rõivaeseme või kodutekstiili täiendamine omadisainitud tikandiga. Oma töö esitlemine.

Teema: Kodundus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- 2) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;
- 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;
- 4) võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid;
- 5) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;
- 6) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.

Õppesisu

Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias – analüüs ja hinnangud. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Eestlaste toit läbi aegade. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). Rahvustoidud. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Supid. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud. Kuumtöödeldud järelroad.

Etikett

Õpitulemused

Õpilane:

- 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.

Õppesisu

Koosviibimiste korraldamine. Kutsed ja kingitused. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks. Peolaua menüü koostamine.

Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, kodus peolauas, kohvikus ning restoranis.

Teema: Õmblemine

Õpitulemused

Õpilane:

- 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) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- 6) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;
- 7) kombineerib oma töös erinevaid materjale.

Õppesisu

Tänapäeva käsitöömaterjalid. Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine.

Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Esemee õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine. Tõmblukk kinnis. Värvel. Nööpauk. Vaheriide kasutamine.

Lõiming

Loodusõpetus –keemilised kiudained (tehiskiud).

Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamine.

Matemaatika- mõõtühikud, õmblusvarud.

Sirglõigu joonestamine ja mõõtmine.

Teema : Projektõpe

Õpitulemused

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 töölaseid 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 võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. 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.

Tehnoloogiaõpetus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) väärtustab tehnoloogia eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult;
- 2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid;
- 3) valib toote valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise;
- 4) õpib leidma tehnilise lahenduse kodustele korrastus- ja remonditöödele;
- 5) teab töömaailma tänapäevaseid toimimise viise;
- 6) valmistab omanäolisi tooteid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;
- 7) esitleb ja analüüsib tehtud tööd;
- 8) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.

Õppesisu

Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia.

Materjalide ja nende töötlemise teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Töömaailm. Leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine. Käsi- ja elektrilised tööriistad. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks. Kodused korrastus- ja remonditööd. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.

9. klass

Teema: Disain ja kavandamine

Õpitulemused

Õpilane:

- 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.

Õppesisu

Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja – sotsiaalsed märksüsteemid.

Moelooming. Komplektide ja kollektsioonide koostamise põhimõtted. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades. Ideekavand ja selle vormistamine. Ornamentika alused. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates

Teema: Rahvakunst

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- 2) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;

3) näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust.

Õppesisu

Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.

Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel. Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana.

Teema: Kodundus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- 2) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;
- 3) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning rikkumisega seotud riskitegureid.

Õppesisu

Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.

Teema : Tarbijakasvatus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi;
- 2) analüüsib reklaamide mõju ostmisele;
- 3) oskab koostada leibkonna eelarvet;
- 4) planeerib majanduskulusid eelarve järgi.

Õppesisu

Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.

Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).

Teema : Projektõpe

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;
- 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusevormides;
- 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 arvamusi;
- 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste

projektidega ning ülekoolliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. 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.

3. Üldpädevuste arendamine

Tehnoloogia õppeained toovad üldpädevuste kujundamisse ühiste arutelude ja teoreetiliste teadmiste omandamise kõrval igapäevaeluga sarnanevaid olukordi, ühistööd ning erinevaid projekte.

Väärtuspädevus. Loovust arendavad tegevused ja projektid õpetavad arvestama arvamuste ja ideede paljust. Ühised arutelud ning töö ja selle tulemuse analüüsimine aitavad õpilasel kujundada ja põhjendada oma arvamusi, tunda töördõmu ning vastutust alustatu lõpule viia.

Õpipädevus. Õpitakse nägema ja analüüsima tehnoloogia seost erinevate teadmistega ning kogetakse teisteski õppeainetes õpitu vajalikkust praktikas. Töö iseseisev korraldamine alates teabe kogumisest, materjalide ja töötlemisviisi valikust ning lõpetades töö tegemise ja tulemuse analüüsiga arendab suutlikkust probleeme märgata ning lahendada, võimeid hinnata ja arendada ning oma õppimist juhtida.

Suhtlemispädevus. Ühised ülesanded ja projektid võimaldavad õppida teisi arvestama, vajaduse korral teisi aidata ning kogeda koos töötamise eeliseid. Õpilasi suunatakse analüüsima oma käitumist ning selle mõju kaaslastele ja tööle.

Ettevõtlikkuspädevus. Tehnoloogia valdkonna ainetes on olulisel kohal avatus loomingulistele ideedele ja originaalsetele vaatenurkadele. Esemeid valmistades läbitakse toote arendamise tsükkel idee leidmisest kuni valmis esemeni. Aineprojektid võimaldavad õpilastel katsetada oma ideede elluviimist mitmesuguste ettevõtlusmudelite kaudu. Mudelitena võib mõista üksikisiku (õpilase) toodete disaini, valmistamist ja müüki (paralleel FIEga), meeskonnatööna näiteks ajutise kohviku rajamist koolis, mingi toote kavandamist ning selle valmistamise organiseerimist klassis.

Digipädevus. Tehnoloogiaaineid õppides kasutatakse digivahendeid infot otsides, tööd kavandades ja alternatiivseid lahendusi leides idee loomisest toote esitluseni üksinda või ühiselt. Ollakse teadlik autoriõiguste järgimise kohustusest digikeskkonnas. Õpitakse kasutama valdkonna tarkvaralahendusi ning nendega seotud seadmeid. Suurendatakse teadlikkust digivahendite kasutamisega kaasneva võivatest terviseriskidest ja internetis loominguga jagamise turvalisusest.

4. 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) Kool võimaldab käsitöö ja kodunduse õppeks vajalikud materjalid.

5. Hindamine

Õpitulemuste omandamise hindamisel kasutatakse nii õpetaja sõnalist hinnangut, numbrilist hinnet kui ka õpilase enda hinnangut oma tööle. Lisaks hinnatakse õpilaste edukat osalemist aineolümpiaadidel, - konkurssidel, - üritustel ja võistlustel.

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.

6. Seos läbivate teemadega I kooliaste

Läbiv teema	Õppeteemad, mille raames läbivat teemat käsitletakse	Tegevused, mille raames läbivat teemat käsitletakse
Elukestev õpe ja karjääri planeerimine	Voolimine Rebimine, liimimine. Kollaaž	Plastiliinist elukutsetele iseloomulike töövahendite voolimine. Vanemate ametid – ajakirjast rebitud piltidest.
Keskkond ja ühiskonna jätkusuutlik areng	Heegeldamine. Heegelkett. Modelleerimine. Meisterdamine. Õmblemine.	Heegeldamine taaskasutatud materjalidest. Pabermassist modelleerimine. Ajalehtede taaskasutus. Looduslikest materjalidest meisterdamine (nt puulehed, tammetõrud, kastanid, sammal, puuoksad jms). Taaskasutatud materjalidest meisterdamine Sokiloom.
Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus	Meisterdamine.	Oma ideede realiseerimine ja töö korraldamine. Karpidest linn, tuba, loss, kindlus vms. Ruumide kaunistamine, kostüümide kujundamine. Tööde järjekord ja planeerimine.
Teabekeskond	Rahvakalendri tähtpäevad. Meisterdamine	Info ja pildimaterjali leidmine kadri- ja mardipäeva kombestikust. Maskide meisterdamine.

Tehnoloogia ja innovatsioon	Loovtöö, leiutamine	Ideede teostamine nt etteantud materjalidest või vabalt valitud tehnikas. Valminud tööde jäädvustamine, pildistamine.
Tervis ja ohutus	Ohutus tunnis. Voolimine. Voolimine.	Töötamisel ohutusnõuetega arvestamine. Töökoha puhtus ja korrashoid Osavusmäng. Tervislik toit. Plastiliinist aedviljad.
Väärtused ja kõlblus	Meisterdamine erinevatest materjalidest.	Töötamine rühmas, üksteisega arvestamine. Oma ja teiste tööde analüüs ja hinnang.

II kooliaste

Läbiv teema	Õppeteemad, mille raames läbivat teemat käsitletakse	Tegevused, mille raames läbivat teemat käsitletakse
Elukestev õpe ja karjääri planeerimine	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus: praktiline toidu valmistamine	Arutelu, käsitööga seotud ametid. Töö kavandamine ja planeerimine. üksi ja üheskoos töötamine, oma töövõimete arendamine ja analüüsimine
Keskkond ja ühiskonna jätkusuutlik areng	Heegeldamine, kudumine, tikkimine. Õmblemine: lõigete paigutamine kangale Kodundus. Toidu valmistamine. Tarbijakasvatus	Praktiliste tööde valmistamisel looduslike ja tehismaterjalide säästlik kasutamine ja keskkonnasäästlike tarbimisharjumuste kujundamine. Toidu valmistamisel keskkonnasäästlik suhtumine toiduainetesse, jäätmete sorteerimine.
Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus	Heegeldamine kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus. Etikett.	Oma ideede realiseerimine ja töö korraldamine. Oma võimete proovilepanek Laua katmine, kaunistamine.
Teabekeskond	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine	Erinevate teabekanalite abil tutvumine käsitöötajate loominguga.
Tehnoloogia ja innovatsioon	Heegeldamine, kudumine, õmblemine.	Arvuti kasutamise võimalused oma tööde kavandamisel ja esitlemisel.

	Tikkimine: masintikand. Kodundus.	Võimalusel arvutiprogrammi abil tikandi loomine ja tikkimine. Köögitehnika õige kasutamine. Toidu valmistamise jäädvustamine (video, foto) ja esitlemine.
Tervis ja ohutus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine Õmblemine. Materjaliõpetus Kodundus. Toidu valmistamine. Toitumine. Toitainete sisaldus toidus. Kodu korrashoid: ruumide puhastus, rõivaste ja jalanõude hooldamine.	Ohutusnõuetega arvestamine töötamisel. Arutelu, uurimus: looduslike ja sünteetiliste materjalide erinevus ja nende mõju inimesele . Toidu valmistamisel ohutusnõuete järgimine. Menüü koostamine. Rühmatöö toidupakenditel olev info, toitainete sisaldus toiduaines. Korrastustööd.
Väärtused ja kõlblus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine Kodundus. Toidu valmistamine	Ideede teostamisel, esemete valmistamisel püsib väärtustav suhtumine töösse ja töötajasse. Rühmatöö. Koostöö- ja organiseerimisoskus kõlbeline käitumine erinevates olukordades

III kooliaste

Läbiv teema	Õppeteemad, mille raames läbivat teemat käsitletakse	Tegevused, mille raames läbivat teemat käsitletakse
Elukestev õpe ja karjääri planeerimine	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus: praktiline toidu valmistamine	Käsitöoga seotud ametid, oma võimete analüüs üksi ja grupis töötamisel töö kavandamine ja planeerimine üksi ja üheskoos töötamine, oma töövõimete arendamine ja analüüsimine
Keskond ja ühiskonna jätkusuutlik areng	Heegeldamine, kudumine, tikkimine. Õmblemine: lõigete paigutamine kangale	Praktiliste tööde valmistamisel looduslike ja tehismaterjalide säästlik kasutamine ja keskkonnasäästlike

	Kodundus. Toidu valmistamine. Tarbijakasvatus	tarbimisharjumuste kujundamine. Toidu valmistamisel keskkonnasäästlik suhtumine toiduainetesse, jäätmete sorteerimine.
Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus	Heegeldamine kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus. Etikett.	Oma ideede realiseerimine ja töö korraldamine Oma võimete proovilepanek Peolaua katmine, kaunistamine.
Teabekeskond	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine	Erinevate teabekanalite abil tutvumine käsitöötajate loominguga. Erinevate teabekanalite kasutamine, kogutud informatsiooni usalduse hindamine.
Tehnoloogia ja innovatsioon	Heegeldamine, kudumine, õmblemine. Tikkimine: masintikand. Kodundus.	Tööde esitlemine virtuaalkeskkonnas Arvutiprogrammi abil tikandi loomine ja tikkimine. Köögitehnika õige kasutamine. Toidu valmistamise jäädvustamine (video, esitus) ja esitlemine.
Tervis ja ohutus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine Õmblemine. Materjaliõpetus Kodundus. Toidu valmistamine. Toitumine. Toitainete sisaldus toidus. Kodu korrashoid: ruumide puhastus, rõivaste ja jalanõude hooldamine.	Ohutusnõuetega arvestamine töötamisel. Arutelu, uurimus: looduslike ja sünteetiliste materjalide erinevus ja nende mõju inimesele . Toidu valmistamisel ohutusnõuete järgimine. Menüü koostamine. Rühmatöö toidupakenditel olev info, toitainete sisaldus toiduaines. Korrastustööd.
Väärtused ja kõlblus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine	Ideede teostamisel, esemete valmistamisel püsib väärtustav suhtumine töösse ja töötajasse.

	Kodundus. Toidu valmistamine	Rühmatöö. Koostöö- ja organiseerimisoskus kõlbeline käitumine erinevates olukordades
--	------------------------------	---

7.Seos teiste õppeainetega I kooliaste

Õppeaine	Teema	Õppeteemad ja mõisted, mille raames teemat käsitletakse
Matemaatika	Mõõtmine. Geomeetrised kujundid.	Voltimine- erinevad kujundid. Punumine – ribade lõikamine. Meisterdamine
Eesti keel		Suulise ja kirjaliku tööjuhendi järgi töötamine.
Loodusained	Loodus, mets, puud, taimestik. Aedviljad	Meisterdamine looduslikest materjalidest nt puulehed, tammetõrud, sammal jt. Trükkimine. Voolimine plastiliinist. Õmblemine – aplikatsioon.
Kunstiõpetus	Värvused	Detailide värvimine, värvide segamine. Kollaaž – värvide kokku sobitamine.
Kehaline kasvatus	Sportlikud eluviisid. Spordialad. Tervislik toit. Aedviljad. Õige rüht	Voolimine plastiliinist – sportlased. Suusataja meisterdamine. Meisterdamine – plastiliinist aedviljad. Rebimine, liimimine - kollaaž tervislikust toidust. Õige kehahoid töötamisel.

II kooliaste

Õppeaine	Teema	Õppeteemad ja mõisted, mille raames teemat käsitletakse
Matemaatika	Heegeldamine, kudumine, tikkimine. Õmblemine Kodundus	Silmuste arvutamine ja eseme mõõtmine. Kirjakorra määramine. Mustri koostamine. Mõõtude võtmine, lõigete konstrueerimine ja kohandamine. 1 kuu eelarve koostamine, kulude jaotamine. Mõõtühikute teisendamine
Eesti keel	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus. Toidu valmistamine.	Kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Kuuldu põhjal tegutsemine. Tööjuhendi lugemine. Joonis jm visualiseerivad vahendid. Retsepti, tööjuhendi lugemine. Rühmatöös suhtlemine ja info

		vahetamine.
Võõrkeel	Heegeldamine, kudumine, tikkimine. Kodundus	Lõngavöö lugemine, tingmärkide tundmine. Retseptide tõlkimine.
Loodusained	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus.	Materjalide tundmine, nende omadused ja saamine. Toiduainete kuumtöötlemine. Öko- ja mahetoidud
Kunstiõpetus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus.	Eseme kavandamine, värvusõpetus, kompositsioon. Erinevate objektide kujutamine vaatluse ja mälu järgi. Kavandamine Toidu serveerimine, lauakatmine.
Kehaline kasvatus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus.	Õige kehahoid, lödvestusharjutused. Tervislikud eluviisid. Tervislik toit.
Inimeseõpetus	Kodundus	Tervislik ja tasakaalustatud toitumine. Peresuhted ja suhted eakaaslastega.
Ajalugu	Kodundus	Toiduainete päritolu. Toidu valmistamise viisid. Toidukultuur.

III kooliaste

Õppeaine	Teema	Õppeteemad ja mõisted, mille raames teemat käsitletakse
Matemaatika	Heegeldamine, kudumine, tikkimine. Õmblemine Kodundus	Silmuste arvutamine ja eseme mõõtmine. Kirjakorra määramine. Mustri koostamine. Mõõtude võtmine, lõigete konstrueerimine ja kohandamine. Mõõtude analüüs. Pere, ürituse eelarve koostamine, kulude jaotamine. Mõõtühikute teisendamine. Toidu, toiduaine toitainelise sisalduse arvutamine. Menüü koostamine.
Eesti keel	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus.	Kirjaliku tööjuhendi mõistmine. Retsepti, tööjuhendi lugemine. Rühmatöös suhtlemine ja info

		vahetamine. Rahvusköögid.
Võõrkeel	Heegeldamine, kudumine, tikkimine. Kodundus	Lõngavöö lugemine, tingmärkide tundmine. Rahvusköögid. Retseptide tõlkimine.
Keemia, füüsika	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus.	Materjalide tundmine, nende omadused ja saamine. Toiduainete riknemine, säilitamine, kuumtöötlemine. Öko- ja mahetoidud. Kodukeemia, puhastusained.
Kunstiõpetus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus.	Eseme kavandamine, värvusõpetus, kompositsioon. Stiiliõpetus. Toidu serveerimine, kujundus. Lauakatmine
Kehaline kasvatus	Heegeldamine, kudumine, tikkimine, õmblemine. Kodundus.	Õige kehahoid, lõdvestusharjutused. Figuuritüübid. Tervislikud eluviisid. Menüü tasakaalustamise võimalused, nädala menüü koostamine.
Informaatika	Tikkimine, masintikand. Kodundus	Tikandi loomine. Menüü koostamine. Rahvusköögid – uurimustöö ja esitlus.
Ajalugu	Heegeldamine, tikkimine, kudumine. Õmblemine Kodundus	Erinevate käsitöötehnicate ajalugu. Rahvakunst. Rahvariided. Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Moeajalugu. Toidu- ja maitseainete päritolu ja kasutamine toitudes. Toidu valmistamise viisid. Rahvusköögid.