

KOLGA KOOL

**PÕHIKOOLI AINEKAVA**Ainevaldkond: **tehnoloogia**

<b>ÕPPEAINE NIMETUS</b>	<b>KÄSITÖÖ JA KODUNDUS</b>
<b>ÕPPEAINE KIRJELDUS</b>	<p>Käsitöö on õppeaine, kus õpilased saavad loovate ideede kaudu väljendada oma oskusi praktikas, kasutades selleks mitmesuguseid pehmeid materjale ja erinevaid käsitöö tehnikaid nii käsitsi kui ka elektriliste ja digitaalsete masinatega töötades. Loov- ja kriitilise mõtlemise kasutamine loominguulisi ülesandeid lahendades loob eeldused õpilaste loovaks eneseväljenduseks. Õpilasel kujunevad oskused oma ideid teostades järgida tootearendustsüklit alates teabe kogumisest, idee leidmisest, eseme ning töö ajalisest ja tehnilisest kavandamisest kuni toote valmimise ning esitlemiseni. Ühiste arutluste käigus õpitakse analüüsima eseme disainiprotsessi, märkama erinevaid tehnilise ja loominguulise protsessi lahendusi ning kogema tööõõmu. Tänapäevaste materjalide ja tehnikate praktikas rakendamise kõrval väärtustatakse käsitöö rahvuslike kultuuritraditsioonide hoidmist ja kasutamist tänapäevases võtmes.</p> <p>Kodundus on õppeaine, kus tähelepanu keskmes on inimese üldine heaolu ja igapäevaelus hakkamasaamine ning selleks kujundatavad teadmised, oskused ja hoiakud. Koostöö ja kriitilise mõtlemise kaudu avastab õpilane enda potentsiaali erinevates ainealastes tegevustes, mõistab elukeskkonna jätkusuutlikkust ja enda rolli selle tagamisel. Õppes väärtustatakse nii eesti toidukultuuri ja -traditsioone kui ka kujundatakse avatud meelt teiste rahvaste toidukultuuri ja tavade suhtes.</p>
	<b>TEADMISED, OSKUSED JA HOIAKUD</b>
<b>II KOOLIASTE</b>	<p>II kooliastmes kujunevad õpilastel teadmised käsitöö põhilistest töövõtetest, mõistetest ja tehnikatest. Õpilased mõistavad juhendi järgi töötamise põhitõdesid ning otsivad aktiivselt uudseid lahendusi esemete disainimisel. Õpilased valmistavad praktilisi töid, mis võimaldavad erinevaid õpitut tehnikavõtteid loovalt ja mitmekülgset praktikas rakendada ning erinevates õppeainetes õpitut käsitööga seostada.</p> <p>Kodunduses keskendutakse ainealaste mõistete tundmaõppimisele ning peamiste töövõtete ja tehnoloogiate omandamisele, mis on praktiliste ülesannete lahendamise eelduseks. Õpitakse mõistma erinevate otsuste mõju iseendale ja keskkonnale. Õpiviiside valikul lähtutakse õpilaste eakohasusest ja huvidest.</p>

<b>III KOOLIASTE</b>	<p>III kooliastmes keskenduvad õpilased enam oma ideede loomingu- ja väljendamisega ning töö teadlikule korraldamisele tootearendustsüklit arvestades. Õppe käigus otsivad ja esitavad õpilased uusi ideid, hindavad neid kriitiliselt, kavandavad ja valmistavad funktsionaalseid esemeid enda võimetest ja huvidest lähtuvalt. Õpilastes kujuneb oskus arutleda tarbekunsti, käsitöö ja moe seoste ning käsitöö ja tekstiilitööstuse tähtsuse üle ajaloos ning tänapäeval.</p> <p>Kodunduses täiendatakse aineteadmisi ja praktilisi oskusi probleemilahenduse kaudu. Õpitakse analüüsima enda käitumist ja mõtestama tehtud otsuste mõju ning ollakse valmis astuma samme enda heaolu ja jätkusuutliku majandamise suunas. Õpiviisid võimaldavad arendada süsteemset mõtlemist ja planeerimisoskust.</p>
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. klassi õpitulemused	4. klassi õppesisu	Lõiming
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) nimetab töös kasutatavaid etteantud materjale ja nende omadusi;</li> <li>2) teab ja kasutab sihipäraselt tööks etteantud töövahendeid, töötlusviise ja materjale;</li> <li>3) leiab vajalikku infot õpetaja abiga etteantud teabeallikatest ja pakenditelt;</li> <li>4) kasutab õpetaja abiga ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide töötlemisel;</li> <li>5) järgib õpetaja juhendamisel oma ja rühma tööprotsessi;</li> <li>6) kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li> <li>7) töötab ja viib kavandatu lõpule;</li> <li>8) kasutab etteantud materjale säästlikult;</li> <li>9) tunneb ära õpetaja abiga teistes õppeainetes õpitut ja loob seoseid õpitavaga, sh erinevate eluvaldkondadega;</li> <li>10) tunneb ära ja kasutab õpetaja suunamisel kodukohaga seotud rahvuslikke kujunduselemente;</li> </ol>	<p><b>Heegeldamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heegeldamise algvõtte ja, põhilised tingimärgid, lihtsama mustri skeemi lugemine.</li> <li>• Edasi-tagasi ridadena heegeldamine.</li> <li>• Esemekavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks mobiilikott, pinal vms võimaluste leidmine loomingu- ja väljendamisega seotud esemete valmistamiseks.</li> </ul> <p><b>Kudumine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kudumise algvõtted.</li> <li>• Silmuste loomine, parempidine silmus.</li> <li>• Edasi-tagasi kudumine ripskoos.</li> <li>• Esemekavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks ripskoos ruudust õmmeldud jännes, peapael vm.</li> </ul> <p><b>Tikkimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paberile tikkimine.</li> <li>• Jõulukaart.</li> </ul>	

<p>11) saab aru erinevatest ülesannetest rühmas;  12) kirjeldab oma ja/või rühma tegevusi ja esitleb töö lõpptulemust suuliselt;  13) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid;  14) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;  15) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;  16) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;  17) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel;  18) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;  19) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;  20) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;  21) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;  22) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite;  23) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;  24) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;  25) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid</p>	<p><b>Kodundus</b></p> <p><b>Heaolu ja tervis toidust</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mis on toit?</li> <li>• Toidugrupid.</li> <li>• Toiduvalikud - toidupüramiid, taldrikureegel.</li> <li>• Toidu saamine toorainest tooteni.</li> <li>• Toiduenergia ja toitained.</li> <li>• Toidu kirjeldamine ja maitsmine.</li> </ul> <p><b>Toidu ohutu valmistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohutus köögis, isiklik hügieen.</li> <li>• Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis.</li> <li>• Toiduainete mõõtmine ja kaalumine.</li> <li>• Toiduainete valimine.</li> <li>• Toiduainete säilitamine.</li> <li>• Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus.</li> <li>• Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest.</li> <li>• Töövahendite ohutu käsitlemine.</li> <li>• Väikevahendite ohutu käsitlemine.</li> <li>• Pliidi-ahju ohutu käsitlemine.</li> <li>• Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine.</li> </ul>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>26)järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>27)teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid.</p>		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

5. klassi õpitulemused	5. klassi õppesisu	Lõiming
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li> <li>2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</li> <li>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</li> <li>4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel;</li> <li>5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;</li> <li>6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li> <li>7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;</li> <li>8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li> <li>9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitut;</li> <li>10)teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;</li> </ol>	<p><b>Heegeldamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ringselt heegeldamise võtted;</li> <li>• tehnikale erinevate kasutusvõimaluste leidmine;</li> <li>• eseme kavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks meene, rõiva või kodutekstiili kaunistus (pross, padjakate, tassi- vm alus) vms.</li> </ul> <p><b>Kudumine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parempidise ja pahempidise silmuse kudumine.</li> <li>• Kudumise tingmärgid.</li> <li>• Lihtsama mustri skeemi järgi kudumine.</li> <li>• Eseme kavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks sussi, peapael vm.</li> </ul> <p><b>Tikkimine/õmblemine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kahtepidi kantav poekott tikitud monogrammiga.</li> <li>• Varspiste, madalpiste, mähkpiste.</li> <li>• Tikandi kavandamine ja kandmine kangale.</li> <li>• Kanga ettevalmistus, lõike tegemine, õmblusmasinaga õmblemine.</li> <li>• Õmblusmasinaga töötamise ohutus.</li> </ul>	

<p>11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</p> <p>12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;</p> <p>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult;</p> <p>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus);</p> <p>15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid;</p> <p>16) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</p> <p>17) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</p> <p>18) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;</p> <p>19) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel;</p> <p>20) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;</p> <p>21) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;</p> <p>22) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</p> <p>23) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;</p> <p>24) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite;</p> <p>25) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</p>	<p><b>Heaolu ja tervis toidust</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mis on toit?</li> <li>• Toidugrupid.</li> <li>• Toiduvalikud - toidupüramiid, taldrikureegel.</li> <li>• Toidu saamine toorainest tooteni.</li> <li>• Toiduenergia ja toitained.</li> <li>• Toidu kirjeldamine ja maitsmine.</li> </ul> <p><b>Toidu ohutu valmistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohutus köögis, isiklik hügieen.</li> <li>• Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis.</li> <li>• Toiduainete mõõtmine ja kaalumise.</li> <li>• Toiduainete valimine.</li> <li>• Toiduainete säilitamine.</li> <li>• Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus.</li> <li>• Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest.</li> <li>• Töövahendite ohutu käsitlemine.</li> <li>• Väikevahendite ohutu käsitlemine.</li> <li>• Pliidi-ahju ohutu käsitlemine.</li> <li>• Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine.</li> </ul>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>26) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;</p> <p>27) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>28) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>29) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid.</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

6. klassi õpitulemused	6. klassi õppesisu	Lõiming
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li> <li>2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</li> <li>3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;</li> <li>4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel;</li> <li>5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;</li> <li>6) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid esemeid üksi ja/või rühmas, oskab kasutada videojuhendit;</li> <li>7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;</li> <li>8) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li> </ol>	<p><b>Heegeldamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heegeldatud motiividest ese.</li> <li>• Vanaema motiivi heegeldamine.</li> <li>• Heegeldamise tingmärkide õppimine ja nende lugemine.</li> <li>• Motiivide heegeldamine ja nende ühendamine.</li> <li>• Esemekavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks padi, kott, sall vm.</li> </ul> <p><b>Kudumine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soki kudumine.</li> <li>• Ringselt kudumine.</li> <li>• Soonikkude. Soki erinevate osade kudumine.</li> <li>• Tööproov, vajalike silmuste arvutamine.</li> <li>• Sobiva lõnga ja varraste leidmine.</li> <li>• Sokkide kavandamine, valmistamine ja viimistlemine.</li> </ul>	

<p>9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;</p> <p>10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite;</p> <p>11) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</p> <p>12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;</p> <p>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>15) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid;</p> <p>16) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</p> <p>17) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</p> <p>18) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;</p> <p>19) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel;</p> <p>20) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;</p> <p>21) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;</p> <p>22) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</p> <p>23) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;</p>	<p><b>Tikkimine/õmblemine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valmis tarbe- või rõivaeseme kaunistamine rahvuslike elementidega nt T-särgile, pükstele, pusale, pinalile padjapüürile vms arhailise ornamendi, kindakirja, lillkirja vms tikkimine.</li> <li>• Tarbeeseme valmistamine (nt hingelind) ja selle kaunistamine rahvusliku elemendiga.</li> </ul> <p><b>Heaolu ja tervis toidust</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mis on toit?</li> <li>• Toidugrupid.</li> <li>• Toiduvalikud - toidupüramiid, taldrikureegel.</li> <li>• Toidu saamine toorainest tooteni.</li> <li>• Toiduenergia ja toitained.</li> <li>• Toidu kirjeldamine ja maitsmine.</li> </ul> <p><b>Toidu ohutu valmistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohutus köögis, isiklik hügieen.</li> <li>• Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis.</li> <li>• Toiduainete mõõtmine ja kaalumine.</li> <li>• Toiduainete valimine.</li> <li>• Toiduainete säilitamine.</li> <li>• Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus.</li> <li>• Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest.</li> <li>• Töövahendite ohutu käsitlemine.</li> <li>• Väikevahendite ohutu käsitlemine.</li> <li>• Pliidi-ahju ohutu käsitlemine.</li> <li>• Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine.</li> </ul>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>24) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite;</p> <p>25) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</p> <p>26) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;</p> <p>27) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>28) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>29) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid.</p>		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

7. klassi õpitulemused	7. klassi õppesisu	Lõiming
<p>Õpilane:</p> <p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid ning selgitab autoriõiguste järgimise vajadust;</p> <p>2) mõistab infoallikates sh pakenditel olevat teavet ning kirjeldab erinevaid tarbimisvalikuid;</p> <p>3) valib etteantud materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p> <p>4) valib ja kasutab materjalile sobivaid tehnikaid, seadmeid, töövahendeid;</p> <p>5) mõistab eelarve koostamise olulisust toote valmistamisel;</p> <p>6) teab ja järgib tööohutusnõudeid;</p>	<p><b>Heegeldamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fileetehnikas heegeldamine.</li> <li>• Fileetehnikas mustri lugemine, vajaminevate silmuste arvutamine.</li> <li>• Esemekavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks sall, puuviljakott vm.</li> </ul> <p><b>Kudumine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahvuslike mustritega labakindad.</li> <li>• Koeskeemi lugemine ja kirjakord. Mitmevärviga kudumine. Lõnga pingehoidmine.</li> <li>• Kirjatud kinnaste kavandamine, kudumine ja viimistlemine.</li> </ul>	



<p>7) planeerib enda või rühmas töötades tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnanahoiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning looduskeskkonnale;</p> <p>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitut;</p> <p>10) tunneb ja rakendab kogukondlikke Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;</p> <p>11) nimetab eri rahvaste peamisi kultuuritavasid ja rahvustoite;</p> <p>12) kirjeldab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</p> <p>15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja enda hobidega;</p> <p>16) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>17) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p> <p>18) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus-ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;</p> <p>19) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;</p>	<p><b>Tikkimine/õmblemine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilutikandiga õmmeldud ese.</li> <li>• Kanga ettevalmistamine pilutikandi jaoks.</li> <li>• Erinevad pilutikandi liigid.</li> <li>• Esemekavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks väike nõoriga kinnitõmmatav kinkekott, meigitarvete kott või pinal.</li> </ul> <p><b>Heaolu ja tervis toidust</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tervisliku toidu valikute olulisus, tasakaalustatud toitumine, päevane energiavajadus nooruki eas.</li> <li>• Toidugruppide roll ja tähtsus toitumises.</li> <li>• Tasakaalustatud menüü koostamine. Erinevad toitainete vajadused menüü koostamisel -süsivesikud, valgud, rasvad, vitamiinid, mineraalained ja vesi.</li> <li>• Toitumise tähtsus kogukonna- ja heaolutunde kujundamisel.</li> <li>• Toiduvalikud eritoitumise korral.</li> <li>• Toiduallergia ja toidutalumatuse mõju.</li> <li>• Toitumishäired.</li> </ul> <p><b>Toidu ohutu valmistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduhügieeni toidu käitlemisel, valmistamisel ja säilitamisel.</li> <li>• Toidu säilitamise tingimused ja nende jälgimise olulisus.</li> <li>• Kuumtöötlemise viisid, valik lähtuvalt toorainest ja soovitatavast tulemusest.</li> <li>• Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne kasutamine.</li> </ul>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>20) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>21) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitud;</p> <p>22) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>23) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>24) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;</p> <p>25) leiab õpitud seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retseptide võrdlused ja koguste arvutamine toidu valmistamisel. Oma retseptide koostamine.</li> <li>• Toitude valmistamine.</li> </ul>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

8. klassi õpitulemused	8. klassi õppesisu	Lõiming
<p>Õpilane:</p> <p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>2) analüüsib infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet ja kirjeldab oma tarbimisharjumusi ning tarbimisvalikuid;</p> <p>3) valib ja võrdleb materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p> <p>4) võrdleb ja kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus- ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;</p>	<p><b>Kudumine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nupud ja palmikud.</li> <li>• Vasakule ja paremale pööravad palmikud. Suur nupp ja väike nupp.</li> <li>• Tingmärgid ja mustriskeemi lugemine.</li> <li>• Palmikute ja/või nuppudega väiksemamahulise kootud eseme kavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks müts peapael, sokid.</li> </ul> <p><b>Õmblemine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rõiva õmblemine.</li> <li>• Rõiva mitmekülgsete kasutusvõimaluste leidmine ja erinevate rõivaste valmistamine,</li> </ul>	

<p>5) planeerib ja koostab eelarvet toote valmistamiseks;</p> <p>6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnanohiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale;</p> <p>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitud;</p> <p>10) tunneb ja rakendab peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;</p> <p>11) kirjeldab eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite ning rakendab neid praktikas;</p> <p>12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</p> <p>15) leiab õpitud seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega;</p> <p>16) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>17) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p> <p>18) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning</p>	<p>näiteks püksid, seelik, kleit, pusa, pluus, T-särk, pidžaama jne.</p> <p><b>Heaolu ja tervis toidust</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tervisliku toidu valikute olulisus, tasakaalustatud toitumine, päevane energiavajadus nooruki eas.</li> <li>• Toidugruppide roll ja tähtsus toitumises.</li> <li>• Tasakaalustatud menüü koostamine. Erinevad toitainete vajadused menüü koostamisel -süsivesikud, valgud, rasvad, vitamiinid, mineraalained ja vesi.</li> <li>• Toitumise tähtsus kogukonna- ja heaolutunde kujundamisel.</li> <li>• Toiduvalikud eritoitumise korral.</li> <li>• Toiduallergia ja toidutalumatuse.</li> <li>• Toitumishäired.</li> </ul> <p><b>Toidu ohutu valmistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduhügieen toidu käitlemisel, valmistamisel ja säilitamisel.</li> <li>• Toidu säilitamise tingimused ja nende jälgimise olulisus.</li> <li>• Kuumtöötlemise viisid, valik lähtuvalt toorainest ja soovitatavast tulemusest.</li> <li>• Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne kasutamine.</li> <li>• Retseptide võrdlused ja koguste arvutamine toidu valmistamisel. Oma retseptide koostamine.</li> <li>• Toitude valmistamine.</li> </ul>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>viimistlus-ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;</p> <p>19) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>20) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>21) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut;</p> <p>22) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>23) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>24) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;</p> <p>25) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

9. klassi õpitulemused	9. klassi õppesisu	Lõiming
<p>Õpilane:</p> <p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>2) hindab infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet kriitiliselt ja analüüsib selle põhjal oma tarbimisharjumusi ning teadlikke tarbimisvalikuid;</p> <p>3) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p>	<p><b>Erinevate käsitöötehnikate kombineerimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstiili kui ühe enim ületarbimist soodustava materjali mitmekülgsete kasutusvõimaluste leidmine.</li> <li>• Erinevatele tekstiilesemetele uue väärtuse andmine või ümber kohandamine, nt rõivaste, ruumikujundusesemete ümber tegemine, parandamine, täiustamine.</li> <li>• Erinevate käsitöö tehnikate kombineerimine. Näiteks tikkimise või</li> </ul>	

<p>4) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus-ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;</p> <p>5) oskab koostada eelarvet toote valmistamiseks;</p> <p>6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>8) teab jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus-ja looduskeskkonnale;</p> <p>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut;</p> <p>10) tunneb peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;</p> <p>11) võrdleb eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite;</p> <p>12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet.</p>	<p>heegeldamise kombineerimine õmblemisega jne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tekstiilmaterjalide tarbimise analüüsimine ja kaardistamine.</li> <li>• Esemekavandamine, valmistamine ja viimistlemine. Näiteks teksapükstest või kardinast seeliku õmblemine, triiksärgist põlle õmblemine, linikutest laelambi valmistamine vms.</li> </ul> <p><b>Heaolu ja tervis toidust</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tervisliku toidu valikute olulisus, tasakaalustatud toitumine, päevane energiavajadus nooruki eas.</li> <li>• Toidugruppide roll ja tähtsus toitumises.</li> <li>• Tasakaalustatud menüü koostamine. Erinevad toitainete vajadused menüü koostamisel -süsivesikud, valgud, rasvad, vitamiinid, mineraalained ja vesi.</li> <li>• Toitumise tähtsus kogukonna- ja heaolutunde kujundamisel.</li> <li>• Toiduvalikud eritoitumise korral.</li> <li>• Toiduallergia ja toidutalumatuse.</li> <li>• Toitumishäired.</li> </ul> <p><b>Toidu ohutu valmistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toiduhügieeni toidu käitlemisel, valmistamisel ja säilitamisel.</li> <li>• Toidu säilitamise tingimused ja nende jälgimise olulisus.</li> <li>• Kuumtöötlemise viisid, valik lähtuvalt toorainest ja soovitud tulemusest.</li> <li>• Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne kasutamine.</li> </ul>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retseptide võrdlused ja koguste arvutamine toidu valmistamisel. Oma retseptide koostamine.</li><li>• Toitude valmistamine.</li></ul>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--