

<p>Disain, kavandamine ja rahvakunst</p> <p>Õppesisu Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöös kavandades. Sümbolid ja märgid rahvakunsti. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunsti.</p>	<p>Õpitulemused</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arutleb moe muutumise üle; 2) valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja enda figuurist; 3) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; 4) kavandab isikupäraseid esemeid; 	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Tehnoloogia ja innovatsioon Kunst Ajalugu</p>
<p>Materjalid ja tööliigid</p> <p>Õppesisu Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine. Heegeldamine. Tutvumine heegeltehnika võimalustega.</p>	<p>Õpitulemused</p> <p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; 2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele; 3) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt; 4) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid. 	<p>Kultuuriline identiteet Teabekeskond Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Tehnoloogia ja innovatsioon Kunst Ajalugu Võõrkeel</p>

<p>Käsitöö organiseerimine Õppesisu Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine, võimaluse korral näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine töö eksponeerimiseks.</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; 2) esitleb või eksponeerib oma tööd; 3) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt; 4) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks. 	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Tehnoloogia ja innovatsioon Kunst Ajalugu võõrkeel</p>
<p>Toit ja toitumine Õppesisu Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid; 2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid; 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada; 	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Loodusõpetus</p>

<p>Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus Õppesisu</p> <p>Toiduga seonduvad ametid. Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Reklaam ja ostuotsustused. Teadlik ja säästlik majandamine.</p> <p>Toidu valmistamine Õppesisu</p> <p>Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Soojad kastmed. Kuumtöödeldud järelroad.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid 2) hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks; 3) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele; <p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise; 2) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi; <p>valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</p>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Tehnoloogia ja innovatsioon Inimeseõpetus</p>
<p>Etikett Õppesisu</p> <p>Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, kodus peolauas, kohvikus ning restoranis.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) rõivastub ja käitub ürituse eripära arvestades; 2) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel. 	<p>Kultuuriline identiteet Väärtused ja kõlblus Ajalugu</p>

<p>Kodu korrashoid Õppesisu Kodumasinad. Puhastusvahendite ohutu kasutamine.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda; 2) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid; 3) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda. 	<p>Keskfond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus</p>
<p>Projektitööd Õppesisu Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti. Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi; 2) organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid; 3) suhtleb projektitöö asjus vajaduse korral kooliväliste institutsioonidega, et saada teemakohast infot, seda analüüsida, kriitiliselt hinnata ja tõlgendada; 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust; 5) mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust ning kasutab infot kooskõlas kehtivate seaduste ja normidega; 6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 7) väärtustab töötegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja 8) saadud tagasisidet. 	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Tehnoloogia ja innovatsioon Kunst Ajalugu võõrkeel matemaatika loodusõpetus</p>

<p>Kodundus vahetatud õpperühmades Õppesisu Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Aedviljatoidud ja supid. Lihatoitud. Käitumine peolauas, kohvikus, restoranis. Puhastusvahendid ja nende omadused. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane: 1) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; 2) teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; 4) kalkuleerib toidu maksumust; 5) käitub teadliku tarbijana.</p>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Tehnoloogia ja innovatsioon Kunst Ajalugu Matemaatika Võõrkeel</p>