

<p><b>Disain, kavandamine ja rahvakunst</b>  <b>Õppesisu</b>  Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana.  Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tehnikates. Ornamentika.  Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad.</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arutleb moe muutumise üle;</li> <li>2) valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja enda figuurist;</li> <li>3) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;</li> <li>4) kavandab isikupäraseid esemeid;</li> <li>5) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;</li> </ol>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine  Keskkond ja jätkusuutlik areng  Kultuuriline identiteet  Teabekeskond  Väärtused ja kõlblus  Kunst  Ajalugu</p>
<p><b>Materjalid ja tööliigid</b>  <b>Õppesisu</b>  Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.  <b>Tikkimine.</b> Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingu väljendusvahendina.  <b>Õmblemine.</b> Kanga kuumniiske töötlemine. Rõivaeseme õmblemine. Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Õmblustöö viimistlemine.  <b>Heegeldamine.</b> Tutvumine heegelt tehnika võimalustega.</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;</li> <li>2) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;</li> <li>3) võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme</li> <li>4) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</li> </ol>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine  Kultuuriline identiteet  Teabekeskond  Tervis ja ohutus  Väärtused ja kõlblus Tehnoloogia ja innovatsioon  Kunst  Ajalugu  Matemaatika  Võõrkeel</p>

<p><b>Käsitöö organiseerimine</b>  <b>Õppesisu</b>  Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uudsed võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel. Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks.  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><b>Õpilane:</b>  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>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine  Kultuuriline identiteet  Teabekeskond  Tervis ja ohutus  Väärtused ja kõlblus  Tehnoloogia ja innovatsioon  Kunst  Ajalugu  Matemaatika  Võõrkeel  Eesti keel</p>
<p><b>Toit ja toitumine</b>  <b>Õppesisu</b>  Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest.</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  <b>Õpilane:</b>  1) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning</p>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine  Teabekeskond  Tervis ja ohutus  Väärtused ja kõlblus  Tehnoloogia ja innovatsioon</p>

<p>Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toiduallergia ja toidutalumus. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.</p>	<p>rikkumisega seotud riskitegureid;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> <li>3) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada</li> </ol>	<p>Keemia Ajalugu Võõrkeel</p>
<p><b>Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</b></p> <p><b>Õppesisu</b> Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Teadlik ja säästlik majandamine. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).</p>	<p><b>Õpitulemused</b> Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;</li> <li>2) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>3) kalkuleerib toidu maksumust;</li> <li>4) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele;</li> <li><b>5) oskab koostada ürituse eelarvet</b></li> </ol>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskkond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Matemaatika</p>

<p><b>Toidu valmistamine</b>  <b>Õppesisu</b>  Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus.  Kuumtöötlemise Kalaroad.  Kergitusained ja tainatooted.  Vormiroad ja vokitoidud.</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  Õpilane:  1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise;  2) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;  3) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</p>	<p>Teabekeskond  Tervis ja ohutus  Väärtused ja kõlblus  Tehnoloogia ja innovatsioon  Keemia  Eesti keel</p>
<p><b>Etikett</b>  <b>Õppesisu</b>  Koosviibimiste korraldamine. Kutsed.  Erinevate peolaudade kujundamine.  Peolaua menüü koostamine.</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  Õpilane:  1) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;  2) vormistab ja kujundab kutse;</p>	<p>Kunst</p>
<p><b>Kodu korrashoid</b>  <b>Õppesisu</b>  Erinevad stiilid sisekujunduses.  Suurpuhastus.</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  Õpilane:  1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel  2) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.</p>	<p>Keskkond ja jätkusuutlik areng  Kultuuriline identiteet  Teabekeskond  Tervis ja ohutus  Väärtused ja kõlblus</p>

<p><b>Projektitööd</b>  <b>Õppesisu</b>  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. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi;</li> <li>2) organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid;</li> <li>3) suhtleb projektitöö asjus vajaduse korral kooliväliste institutsioonidega, et saada teemakohast infot, seda analüüsida, kriitiliselt hinnata ja tõlgendada;</li> <li>4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust;</li> <li>5) mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust ning kasutab infot kooskõlas kehtivate seaduste ja normidega;</li> <li>6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;</li> <li>7) väärtustab töötegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja</li> <li>8) saadud tagasisidet.</li> </ol>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine  Keskkond ja jätkusuutlik areng  Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus  Kultuuriline identiteet  Teabekeskond  Tervis ja ohutus  Väärtused ja kõlblus  Tehnoloogia ja innovatsioon  Kunst  Ajalugu  Matemaatika  Võõrkeel  Eesti keel  Keemia  Füüsika</p>
<p><b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b>  <b>Õppesisu</b>  Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.  Kala- ja lihatoitud. Küpsetised ja</p>	<p><b>Õpitulemused</b>  Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>2) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</li> </ol>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine  Teabekeskond  Tervis ja ohutus  Väärtused ja kõlblus  Tehnoloogia ja innovatsioon</p>

vormiroad. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.	3) kalkuleerib toidu maksumust; 4) käitub teadliku tarbijana.	Füüsika Ajalugu
---	--	--------------------