

**LAIUSE PÕHIKOO**

**KÄSITÖÖ JA KODUNDUSE**

**AINEKAVAD**

**4.-9. KLASSILE**

**LAIUSE**

**2015**

# Käsitöö ja kodundus

## 1. Õppe- ja kasvatusesmärgid

Käsitöö ja kodunduse õppeainega taotletakse, et õpilane:

- 1) tunneb rõõmu ja rahulolu praktilisest eneseteostusest, hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) tunnetab ja arendab oma loomingulisi võimeid, kavandab ja teeb teoks oma ideed ning lahendab loovalt endale võetud ülesanded;
- 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) seostab õpitud teoreetilised teadmised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega;
- 10) kasutab erinevaid teabeallikaid loova mõttetöö ja käelise tegevuse ühendamiseks;
- 11) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

## 2. Õppeaine maht

4.-8. klass 2 tundi nädalas, 9. klass 1 tund nädalas.

Õppesisu ja jaotus tundide lõikes:

Käsitöö 4.-8. klass 30 tundi, 9. klass 11 tundi

Kodundus 4.-8. klass 16 tundi, 9. klass 8 tundi

Tehnoloogiaõpetus 4.-8. klass 8 tundi

Projektitöö 4.-9. klass 16 tundi

## 3. Õppesisu ja õpitulemused II kooliastmes

### 3.1. KÄSITÖÖ

#### 3.1.1. Töö kavandamine ja rahvakunst

##### Õppesisu

4. klass

Idee ja kavandi tähtsus esete valmistades. Esemeline rahvakunst ja selle tähtsus. Rahvakultuur ja selle tähtsus. Tavad ja kombed. Idee leidmine ja edasiarendamine kavandiks.

Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides.

5. klass

Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Idee edasiarendamine kavandiks. Esemete disainimine ja värvusõpetuse põhimõtted. Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.

6.klass

Kavandamise erinevad võimalused. Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala. Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel. Muuseumide roll rahvakunsti säilitajana.

##### Õpitulemused

Õpilane:

- 1) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- 2) märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel;
- 3) leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist;
- 4) leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale;
- 5) oskab kavandamisel kasutada ainekirjandust ja teabeallikaid.

### **3.1.2. Materjalid ja töö kulg**

#### **Õppesisu**

4. klass

Tekstiilkiudained. Looduslikud loomsed (vill, siid, jõhv) kiud, nende saamine ja omadused. Õmblusniidid, käsitööniidid ja –lõngad. Töötamine suulise juhendamise järgi.

5. klass

Tekstiilkiud. Looduslikud taimsed (puuvill, lina džuu, kanep) kiud, nende saamine ja omadused. Töötamine tööjuhendi järgi. Lihtsama tööjuhendi koostamine.

6. klass

Kanga kudumise põhimõte. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoatud kangad. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.

#### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- 2) eristab telgedel kootud kangaid trikootažist ning võrdleb nende omadusi;
- 3) seostab käsitöölõnga jämedust töövahendiga;
- 4) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- 5) järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- 6) hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.

### **3.1.3. Tööliigid**

#### **Õppesisu**

#### **Tikkimine**

4. klass

Töövahendid ja sobivad materjalid. Üherealised pisted. Mustri kandmine riidele. Tikandi viimistlemine ja hooldamine.

5. klass

Töövahendid ja sobivad materjalid. Kaherealised pisted. Mustri kandmine riidele. Tikandi viimistlemine ja hooldamine.

6. klass

Tarbe- ja kaunistuspisted. Sümbolid ja märgid

#### **Õmblemine**

4. klass

Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus. Äärestamine. Õmblustöö viimistlemine.

5. klass

Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus. Äärestamine. Õmblustöö viimistlemine.

6. klass

Palistused. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine.

### **Kudumine**

4. klass

Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine.

5. klass

Lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.

6. klass

Kudumine koekirjade järgi. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.

### **Heegeldamine**

4. klass

Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine.

5. klass

Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine.

Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine.

6. klass

Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine.

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid;
- 2) seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust;
- 3) lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;
- 4) heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;
- 5) heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi;
- 6) mõistab täpsuse vajalikkust ning järgib seda tekstiilitöös.

## **3.2. KODUNDUS**

### **3.2.1. Toit ja toitumine, tarbijakasvatus**

#### **Õppesisu**

4. klass

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, aedvili. Toiduainete säilitamine.

Tarbijainfo (pakendiinfo).

5. klass

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, aedvili. Toiduainete säilitamine. Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine.

6. klass

Tervislik toitumine. Toiduainerühmade üldiseloostus: piim ja piimasaadused, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad. Toiduainete säilitamine. Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb nendesse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;
- 2) võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust;
- 3) teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil;
- 4) teab väljendite „kõlblik kuni” ja „parim enne” tähendust;
- 5) käitub keskkonnahoidliku tarbijana;
- 6) oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;
- 7) hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele.

### **3.2.2. Toidu valmistamine, töö organiseerimine ja hügieen**

#### **Õppesisu**

4. klass

Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Toidu ohutus. Nõude pesemine. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.

5. klass

Retsept. Mõõtühikud. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine. Külmad kastmed. Toor- ja segasalatid. Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Toidu ohutus. Nõude pesemine. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.

6.klass

Retsept. Mõõtühikud. Ohutushoid. Toiduainete kuumtöötlemine. Kartulite, munade ja makarontoodete keetmine. Pudrud ja teised teraviljatoidud. Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Toidu ohutus. Nõude pesemine. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;
- 2) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;
- 3) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid;
- 4) lepib kaaslastega kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igapäevase rolli tulemuse saavutamisel;
- 5) järgib köögis töötades hügieenireegleid.

### 3.2.4. Lauakombed ja etikett

#### Õppesisu

4. klass

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks

5. klass

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks

6. klass

Lauapesu, -nõud ja -kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks. Ideede ja võimaluste leidmine, kuidas pakkida erinevaid kingitusi.

#### Õpitulemused

Õpilane:

- 1) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja – kaunistused, ning hindab laua ja toitude kujundust;
- 2) peab kinni üldtuntud lauakommetest;
- 3) leiab loomingulisi võimalusi, kuidas pakkida kingitusi.

### 3.2.5. Kodu korrashoid

#### Õppesisu

4. klass

Puhastus- ja korrastustööd. Töövahendid.

5. klass

Puhastus- ja korrastustööd. Töövahendid. Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga.

Hooldusmärgid.

6. klass

Hooldusmärgid. Triikimine. Jalatsite hooldamine.

#### Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;
- 2) planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi;
- 3) näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust.

## 3.3. PROJEKTITÖÖD

Õpilased valivad kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.

Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuses, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnas.

Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekoolliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.

Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi.

#### Õpitulemused

Õpilane:

- 1) valmistab või leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi;
- 2) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust;

- 3) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöö tegevuste osalisena;
- 4) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;
- 5) väärtustab disainiprotsessi ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet;
- 6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust.

### **3.4. Kodundus vahetatud õpperühmades**

#### **Õppesisu**

4. klass

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Hügieeninõuded köögis töötades. Jäätmete sortimine. Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Võileibade ja salatite valmistamine. Magustoidud. Lauakombed ja lauakatmise tavad. Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine.

5. klass

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Hügieeninõuded köögis töötades. Jäätmete sortimine. Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Võileibade ja salatite valmistamine. Magustoidud. Lauakombed ja lauakatmise tavad. Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine.

6. klass

Hügieeninõuded. Toiduainete säilitamine. Retsepti kasutamine. Makaroniroad ja pudrud. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Lauakombed ja lauakatmise tavad ja erinevad võimalused. Puhastus- ja korrastustööd. Rõivaste ja jalanõude hooldamine. Tarbijainfo (pakendiinfo, kasutusjuhend jm). Teadlik ja säästlik tarbimine.

#### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;
- 2) teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;
- 3) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- 4) teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid;
- 5) katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest;
- 6) teab jäätmete käsitlemise ja keskkonnanahoiu põhilisi nõudeid.

### **4. Õppesisu ja õpitulemused III kooliastmes**

#### **4.1. KÄSITÖÖ**

##### **4.1.1. Disain, kavandamine ja rahvakunst**

#### **Õppesisu**

7. klass

Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja – sotsiaalsed märksüsteemid. Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades. Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis.

8. klass

Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades. Ideekavand ja selle vormistamine. Ornamentika alused. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades. Tekstiilesemekavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates. Rahvarõivad. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel.

9. klass.

Moelooming. Komplektide ja kolleksioonide koostamise põhimõtted. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana.

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 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;
- 5) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- 6) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;
- 7) väärtustab rahvaste kultuuripärandit.

### **4.1.2. Materjalid ja tööliigid**

#### **Õppesisu**

7. klass

Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loominguilise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. 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. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate

koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine. Tutvumine heegeltehnika loominguiliste võimalustega.

8. klass

Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Tikandi kavandamine ja loomine võimalusel arvutiga.

Tikkimine ja kunst. 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. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine. Tutvumine heegeltehnika loominguiliste võimalustega.

9. klass

Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Tikandi kavandamine ja loomine võimalusel arvutiga.

Tikkimine ja kunst. 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.

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- 2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;



- 3) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;
- 4) võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;
- 5) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt;
- 6) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

### **4.1.3. Töö organiseerimine**

#### **Õppesisu**

7. klass

Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Iseseisvalt tööjuhendi järgi töötamine.

Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine ja eksponeerimine.

8. klass

Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uued võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel.

Käsitsitöö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Oma töö analüüsimine ja hindamine. Töö esitlemine ja eksponeerimine.

9.klass

Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks.

Näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks.

#### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 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 loomingu- ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.

## **4.2. KODUNDUS**

### **4.2.1. Toit ja toitumine**

#### **Õppesisu**

7. klass

Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.

Toitumisteave meedias analüüs ja hinnangud.

8.klass

Eestlaste toit läbi aegade. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.

Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired.

Tasakaalustatud päevamenüü koostamine

9.klass

Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konservimine.

Tasakaalustatud menüü koostamine. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm).

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 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 rikkumisega seotud riskitegureid;
- 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;
- 4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;
- 5) võrdleb eri maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.

### **4.2.2. Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus**

#### **Õppesisu**

7. klass

Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid. Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel.

8. klass

Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid.

Reklaam ja ostuotsustused. Teadlik ja säästlik majandamine.

9. klass Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;
- 2) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;
- 3) kalkuleerib toidu maksumust;
- 4) hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks;
- 5) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele;
- 6) oskab koostada ürituse eelarvet.

### **4.2.3. Toidu valmistamine**

#### **Õppesisu**

7. klass

Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Soojad kastmed. Kuumtöödeldud järeloomad. Kalaroad.

8. klass

Vormiroad ja vokitoidud. Kuumtöödeldud järeloomad. Kergitusained ja tainatooted.

9. klass

Rahvustoidud.

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise;
- 2) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;
- 3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;
- 4) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.

#### **4.2.4. Etikett**

##### **Õppesisu**

7. klass

Koosviibimiste korraldamine. Kutsed ja kingitused.

8. klass

Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks. Peolaua menüü koostamine.

9. klass

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

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;
- 2) vormistab ja kujundab kutse;
- 3) rõivastub ja käitub ürituse eripära arvestades;
- 4) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.

#### **4.2.5. Kodu korrashoid**

##### **Õppesisu**

7. klass

Kodumasinad.

8. klass

Kodumasinad. Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus.

9. klass

Erinevad stiilid sisekujunduses.

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel;
- 2) tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda;
- 3) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid;
- 4) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.

## **4.3. PROJEKTITÖÖD**

Õpilased valivad kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.. Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid 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. töötlemisviise

### **Õpitulemused**

Õpilane:

- 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 saadud tagasisidet.

## **4.4. KODUNDUS tehnoloogia õpperühmale**

### **Õppesisu**

7. klass

Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Aedviljatoidud ja supid. Käitumine peolauas, kohvikus, restoranis. Puhastusvahendid ja nende omadused.

8. klass

Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kala ja lihatoidud. Küpsetised ja vormiroad. Päevamenüü koostamine.

### **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.