

Ainevaldkond: Tehnoloogia		Õppeaine: Käsitöö ja kodundus	
Õppeaine kirjeldus: Käsitöö			
III kooliastmes keskenduvad õpilased enam oma ideede loomingulisele väljendamisega ning töö teadlikule korraldamisele tootearendustsükli 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.			
Õppeaine kirjeldus: Kodundus			
III kooliastmes 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.			
Kooliaste: III		Klass: 7	Tundide arv: 70
Õpitulemused: Tikkimine, Õmblemine, Kudumine, Heegeldamine		Õppesisu: Tikkimine, Õmblemine, Kudumine, Heegeldamine	
1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;		Tekstiilkiudained. Keemilised kiud.	
2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;		Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise 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 loominguliste võimalustega.	
3) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;			
4) võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;			
5) koob kirjalist pinda ning koekirju koosseemi kasutades, koob ringselt;			
6) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.			
Õpitulemused: Kodundus		Õppesisu: Kodundus	
1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele		Heaolu ja tervis toidust	
2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;		- Tervisliku toidu valikute olulisus, tasakaalustatud toitumine - Toidugruppide roll ja tähtsus toitumises	
3) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;		Toidu ohutu valmistamine	
4) kalkuleerib toidu maksumust;		- Toiduhügieen toidu käitlemisel, valmistamisel ja säilitamisel - Toidu säilitamise tingimused ja nende jälgimise olulisus	
5) teab toiduainete kuumtöötlemise viise;			
6) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;			

7) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; 8) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel 9) tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda; 10) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid; 11) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.	Kuumtöötlemise viisid, valik lähtuvalt toorainest ja soovitatavast tulemusest • Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne kasutamine • Toitude valmistamine, mis toetavad õpilaste heaolu ja tervist. Puhastus- ja korrastustööde käigus kasutatavad meetodid, vahendid ning tööviisid • Uute tehnoloogiate kasutamine ja keskkonnasõbralik lähenemine puhastus ja korrastustöös Etikett • Käitumine ja riietus kodus • peolauas, kohvikus ning restoranis, vastuvõttudel • Laua katmine ja toidu serveerimine
--	--