

Ainevaldkond: Tehnoloogia		Õppeaine: Käsitöö ja kodundus	
Õppeaine kirjeldus: Käsitöö III kooliastmes keskenduvad õpilased enam oma ideede loomingu- ja 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. Õpiviisi võimaldavad arendada süsteemset mõtlemist ja planeerimisoskust.			
Kooliaste: III		Klass: 8	Tundide arv: 70
Õpitulemused: Tikkimine, Õmblemine, Kudumine, Heegeldamine 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 lõikelehel 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.		Õppesisu: Tikkimine, Õmblemine, Kudumine, Heegeldamine 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 loomingu- ja väljendamisega.	
Õpitulemused: Kodundus 1) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 2) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; 3) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; 4) kalkuleerib toidu maksumust; 5) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid. 6) rõivastub ja käitub ürituse eripära arvestades; 7) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel 8) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid;		Õppesisu: Kodundus Heaolu ja tervis toidust - Tasakaalustatud menüü koostamine. Erinevad toitainete vajadused menüü koostamisel -süsivesikud, valgud, rasvad, vitamiinid, mineraalained ja vesi - Toiduvalikud eritoitumise korral Toidu ohutu valmistamine - Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne kasutamine - Retseptide võrdlused ja koguste arvutamine toidu valmistamisel. Oma retseptide koostamine. - Toitude valmistamine, mis toetavad õpilaste heaolu ja tervist.	

9) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.	Puhastus- ja korrastustööde käigus kasutatavad meetodid, vahendid ning tööviisid • Rõivaste hooldus vastavalt tingmärkidele • Kodutööde mõtestamine ja jaotus soolise võrdõiguslikkuse aspektist Toiduga seotud tarbijateemad • Toiduainete tootmise ja transportimise mõju keskkonnale ja inimese tervisele Etikett • Käitumine ja riietus koduses peolauas, kohvikus ning restoranis, vastuvõttudel • Laua katmine ja toidu serveerimine erinevatel sündmustel
--	--