

Ainevaldkond: Tehnoloogia		Õppeaine: Käsitöö ja kodundus	
Õppeaine kirjeldus: Käsitöö			
III kooliastmes keskenduvad õpilased enam oma ideede loomingulisele väljendamisele 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: 9	Tundide arv: 35
Õpitulemused: Tikkimine, Õmblemine, Kudumine, Heegeldamine		Õppesisu: Tikkimine, Õmblemine, Kudumine, Heegeldamine	
1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;		Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Tikandi kavandamine ja loomine võimalusel arvutiga.	
2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;		Tikkimine ja kunst. Kanga kuumniiske töötlemine. Rõivaeseme õmblemine.	
3) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;		Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Õmblustöö viimistlemine	
4) võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;			
5) koob kirjalist pinda ning koekirju kooskeemi kasutades, koob ringselt;			
6) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.			
Õpitulemused: Kodundus		Õppesisu: Kodundus	
1) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;		Heaolu ja tervis toidust	
2) võrdleb eri maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.		- Toitumise tähtsus kogukonna- ja heaolutunde kujundamisel - Toiduvalikud eritoitumise korral	
3) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;		Toidu ohutu valmistamine	
4) hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks;		- 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.	
5) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele;		Toiduga seotud tarbijateemad	
6) oskab koostada ürituse eelarvet.		- Toidu päritolu ja läbipaistvus - Toidu raiskamise mõju keskkonnale - Toiduressursside väärindamine, ringmajandus	
7) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;			
8) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü			
9) rõivastub ja käitub ürituse eripära arvestades;			

10) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel 11) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid;	Kaupade ja teenuste valimine • Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud tarbijana • Rõivaste, toidu ostmise/tarbimise majandusliku (säästlik valik), sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast Etikett • Käitumine ja riietus kodus, peolauas, kohvikus ning restoranis, vastuvõttudel • Laua katmine ja toidu serveerimine erinevatel sündmustel Eesti ja maailma toidukultuur ja kombed • Toidu olulisus erinevates kultuurides • Toiduga seotud kombed ja tavad • Eesti toidukultuuri uurimine ja kohaliku tooraine kasutamine
--	---