

PÕHIKOOLI KÄSITÖÖ JA KODUNDUSE AINEKAVA

Vabariigi Valitsuse 6. jaanuari 2011. a määrus nr 1
„Põhikooli riiklik õppekava“ Lisa 7
(Vabariigi Valitsuse 23.03.2023 määruse nr 18 sõnastuses)

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS

1. Õppeaine kirjeldus

Käsitöö on õppeaine, kus õpilased saavad loovate ideede kaudu väljendada oma oskusi praktikas, kasutades selleks mitmesuguseid pehmeid materjale ja erinevaid käsitöö tehnikaid nii käsitsi kui ka elektriliste ja digitaalsete masinatega töötades. Loov- ja kriitilise mõtlemise kasutamine loomingulisi ülesandeid lahendades loob eeldused õpilaste loovaks eneseväljenduseks. Õpilasel kujunevad oskused oma ideid teostades järgida tootearendustsükli alates teabe kogumisest, idee leidmisest, eseme ning töö ajalisesest ja tehnilisest kavandamisest kuni toote valmimise ning esitlemiseni. Ühiste arutluste käigus õpitakse analüüsima eseme disainiprotsessi, märkama erinevaid tehnilise ja loomingulise protsessi lahendusi ning kogema tööõõmu. Tänapäevaste materjalide ja tehnikate praktikas rakendamise kõrval väärtustatakse käsitöö rahvuslike kultuuritraditsioonide hoidmist ja kasutamist tänapäevases võtmes.

II kooliastmes kujunevad õpilastel teadmised käsitöö põhilistest töövõtetest, mõistetest ja tehnikatest. Õpilased mõistavad juhendi järgi töötamise põhitõdesid ning otsivad aktiivselt uudseid lahendusi esemete disainimisel. Õpilased valmistavad praktilisi töid, mis võimaldavad erinevaid õpitud tehnikavõteteid loovalt ja mitmekülgset praktikas rakendada ning erinevates õppeainetes õpitut käsitööga seostada.

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.

Kodundus on õppeaine, kus tähelepanu keskmes on inimese üldine heaolu ja igapäevaelus hakkamasaamine ning selleks kujundatavad teadmised, oskused ja hoiakud. Koostöö ja kriitilise mõtlemise kaudu avastab õpilane enda potentsiaali erinevates ainealastes tegevustes, mõistab elukeskkonna jätkusuutlikkust ja enda rolli selle tagamisel. Õppes väärtustatakse nii eesti toidukultuuri ja -traditsioone kui ka kujundatakse avatud meelt teiste rahvaste toidukultuuri ja tavade suhtes.

II kooliastmes keskendutakse ainealaste mõistete tundmaõppimisele ning peamiste töövõtete ja tehnoloogiate omandamisele, mis on praktiliste ülesannete lahendamise eelduseks. Õpitakse mõistma erinevate otsuste mõju iseendale ja keskkonnale. Õpiviiside valikul lähtutakse õpilaste eakohasusest ja huvidest.

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.

2. Kooliastme lõpuks taotletavad teadmised, oskused ja hoiakud

II kooliastme õpilane	III kooliastme õpilane
<ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi; 2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale; 3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest; 4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel; 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi; 6) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid esemeid üksi ja/või rühmas, oskab kasutada videojuhendit; 7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule; 8) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks; 9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; 10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite; 11) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel; 	<ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega; 2) hindab infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet kriitiliselt ja analüüsib selle põhjal oma tarbimisharjumusi ning teadlikke tarbimisvalikuid; 3) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks; 4) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus- ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt; 5) oskab koostada eelarvet toote valmistamiseks; 6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid; 7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse; 8) teab jäätmete käitlemise ning keskkonnanõu põhilisi nõudeid ja ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale; 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut; 10) tunneb peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid; 11) võrdleb eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite;

<p>12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;</p> <p>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>15) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid.</p>	<p>12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;</p> <p>15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>
--	--

3. Õpitulemuste jaotus ja sisu klasside kaupa

4. KLASS	
ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) nimetab töös kasutatavaid etteantud materjale ja nende omadusi; 2) teab ja kasutab sihipäraselt tööks etteantud töövahendeid, töötlusviise ja materjale; 3) leiab vajalikku infot õpetaja abiga etteantud teabeallikatest ja pakenditelt; 4) kasutab õpetaja abiga ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide töötlemisel; 5) järgib õpetaja juhendamisel oma ja rühma tööprotsessi; 6) kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas; 7) töötab ja viib kavandatu lõpule; 8) kasutab etteantud materjale säästlikult; 9) tunneb ära õpetaja abiga teistes õppeainetes õpitud ja loob seoseid õpitavaga, sh erinevate eluvaldkondadega; 10) tunneb ära ja kasutab õpetaja suunamisel kodukohaga seotud rahvuslikke kujunduselemente; 	<p>KODUNDUS</p> <p>Teema: Toiduharidus</p> <p><u>Heaolu ja tervis toidust</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mis on toit • Toidugrupid • Toiduvalikud - toidupüramiid, taldrikureegel • Toidu saamine toorainest tooteni • Toidu kirjeldamine ja maitsmine <p><u>Toidu ohutu valmistamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohutus köögis, isiklik hügieen • Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis • Toiduainete mõõtmine ja kaalumine • Toiduainete valimine • Toiduainete säilitamine • Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus • Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitavast tulemusest • Töövahendite ohutu käsitlemine • Väikevahendite ohutu käsitlemine • Pliidi-ahju ohutu käsitlemine • Töötamine rühmas, ühistöö kavandamine

<p>11) saab aru erinevatest ülesannetest rühmas;</p> <p>12) kirjeldab oma ja/või rühma tegevusi ja esitleb töö lõpptulemust suuliselt</p> <p>13) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>14) mõistab materjalide õige hoiustamise vajalikkust.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Harjumused üksikisikust lähtuvalt <p><u>Jäätmed</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prügi sorteerimine ● Jäätmete vähendamine ja taaskasutus <p><u>Etikett</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Harjumused üksikisikust lähtuvalt ● Käitumine ja kombed ● Laua katmine ja toidu serveerimine <p><u>Puhastus-, hooldus- ja korrastustööde käigus kasutatavad vahendid ning tööviisid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Puhastus- ja korrastustööd, kasutatavad vahendid ja töötamisviisid <p>KÄSITÖÖ</p> <p><u>Materjalid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tekstiilmaterjalid; looduslikud taimsed ning loomsed kiud, nende saamine ja omadused ● Erinevad käsitööniidid, -lõngad, -nöörid ja nende sobivus töövahendi, materjali ja esemega <p><u>Töövahendid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Käsitöövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid, heegelnõelad vms) käsitsemine ● Töövahendite ja masinate ohutu käsitsemine <p><u>Töötlemisviisid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Erinevate materjalide (nt paber, kartong, tekstiilid, puit vms) töötlemine <p><u>Töövahendite ja tehnoloogiate valimine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest
---	--

5. KLASS	
ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU
<p>Õpilane:</p> <p>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</p>	<p>KODUNDUS</p> <p>Teema: Toiduharidus</p> <p><u>Heaolu ja tervis toidust</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Toidu saamine toorainest tooteni ● Toiduenergia ja toitained ● Toidu kirjeldamine ja maitsmine

<ol style="list-style-type: none"> 2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale; 3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse; 4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel; 5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös; 6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas; 7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks; 8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks; 9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitut; 10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis; 11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel; 12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel; 13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult; 14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus); 15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid. 	<p>Teema: Tarbijaharidus ja keskkond</p> <p><u>Puhastus-, hooldus- ja korrastustööde käigus kasutatavad vahendid ning tööviisid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Puhastus- ja korrastustööd, kasutatavad vahendid ja töötamisviisid • Tingmärgid rõivastel <p><u>Toiduga seotud tarbija teemad</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud toidutarbijana • Toidupakendil olev info ja märgistus <p><u>Jäätmed</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prügi sorteerimine <p><u>Kaupade ja teenuste valimine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rõivaste, toidu ostmine/tarbimine majandusliku (säästlik valik), sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast <p><u>Toidu ohutu valmistamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohutus köögis, isiklik hügieen • Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis • Toiduainete mõõtmine ja kaalumine • Toiduainete valimine • Toiduainete säilitamine • Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus • Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest • Töövahendite ohutu käsitlemine • Väikevahendite ohutu käsitlemine • Pliidi-ahju ohutu käsitlemine • Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine <p><u>Etikett</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harjumused üksikisikust lähtuvalt • Käitumine ja kombed • Laua katmine ja toidu serveerimine <p>KÄSITÖÖ</p> <p><u>Materjalid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kangakudumine; erinevad kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad
---	--

- Koeserv, sidus
- Erinevad käsitööniidid ja -lõngad, nende sobivus töövahendi, materjali ja esemega

Töövahendid

- Käsitöövahendite (käärid, nõelad, viltimisnõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid vms) käsitsemine
- Masintöötlemine: õmblusmasina käsitsemine, reguleerimine, lisaseadmete kasutamine, hooldamine
- Töövahendite ja masinate (õmblusmasin, triikraud vms) ohutu käsitsemine
- Digitaalsed vahendid: erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, fototöötlemise programmid

Töötlemisviisid

- Traditsiooniliste rahvakunstiga seonduvate tehnikate praktiline rakendamine
- Õmblustehnoloogia kaasaegsed ja tulevikku vaatavad võimalused
- Erinevate pehmete materjalide (paber, kartong, tekstiilid, vill vms) töötlemine
- Töövahendite ja tehnoloogiate valimine olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest (nt tarbeese vms)

Tööprotsess (ideest teostuseni)

Kavandamine

- Töö eesmärgistamine - funktsionaalsus, protsess, tulemus
- Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel; ideede hankimine tänapäeva teabelevist (internet, erialane kirjandus); allikakriitilisus, analüüs, kasutamine kooskõlas autoriõigusega
- Kompositsiooni seaduspärasused

	<ul style="list-style-type: none"> • Märgid, sümbolid ja ornamendid eesti rahvakunstis • Visandi/kavandi vormistamine <p><u>Töötamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö ajaline ning etapiline planeerimine üksi ja rühmas töötades • Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine, skeemide mõistmine • Alustatu lõpuleviimine; eseme viimistlemine ja isikupärane kaunistamine <p><u>Eneseanalüüs ja hindamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine • Materjalide, töövahendite ja tehnoloogia valiku/sobivuse põhjendamine • Oma või rühma töö esitlemine suuliselt või kirjalikult • Esialgse idee ja lõpptulemuse võrdlemine, analüüs • Seoste ja erinevuste leidmine esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev <p>Õppeaine rakendumine igapäevaelus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarbimise suunad ja mõju inimesele; säästlik tarbimine • Parandustööd ja rõivaste hooldamine; tekstiilide hoiustamine • Jätkusuutlikkus; ringmajandamine materjalidega (nt rõivatööstus, materjalide taaskasutamine) • Võimalusel Kadrina vallas tegutsevate ettevõtetega tutvumine
--	---

6. KLASS

ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi; 2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale; 3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalsed omandid, lähtudes autoriõigusest; 4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel; 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi; 6) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid esemeid üksi ja/või rühmas, oskab kasutada videojuhendit; 7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule; 8) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks; 9) rakendab teistes ainetes õpitud ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega; 10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite; 11) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel; 12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel; 13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või 	<p>KODUNDUS</p> <p><u>Eesti toidukultuur ja kombed</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eesti toidukultuur ja traditsioonid • Eesti erinevate toidutraditsioonide uurimine • Eesti mitmekesiste toitude valmistamine <p><u>Toidu ohutu valmistamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohutus köögis, isiklik hügieen • Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis • Toiduainete mõõtmine ja kaalumine • Toiduainete valimine • Toiduainete säilitamine • Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus • Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest • Töövahendite ohutu käsitlemine • Väikevahendite ohutu käsitlemine • Pliidi-ahju ohutu käsitlemine • Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine <p><u>Etikett</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harjumused üksikisikust lähtuvalt • Käitumine ja kombed • Laua katmine ja toidu serveerimine <p><u>Jäätmed</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prügi sorteerimine <p>KÄSITÖÖ</p> <p><u>Materjalid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevad käsitööniidid ja -lõngad, nende sobivus töövahendi, materjali ja esemega • Fimo <p><u>Töövahendid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Käsitöövahendite (käärid, nõelad, niidid, märkimis- ja mõõtmisvahendid vms) käsitlemine • Töövahendite ja masinate ohutu käsitlemine

<p>kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>15) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Digitaalsed vahendid: erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, fototöötlemise programmid <p><u>Töötlemisviisid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate materjalide (paber, kartong, tekstiilid, fimo, nahk vms) töötlemine • Töövahendite ja tehnoloogiate valimine olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest (nt tarbeese vms) <p><u>Tööprotsess (ideest teostuseni)</u></p> <p><u>Kavandamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö eesmärgistamine - funktsionaalsus, protsess, tulemus • Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel; ideede hankimine tänapäeva teabelevist (internet, erialane kirjandus); allikakriitilisus, analüüs, kasutamine kooskõlas autoriõigusega • Kompositsiooni seaduspärasused • Visandi/kavandi vormistamine <p><u>Töötamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö ajaline ning etapiline planeerimine üksi ja rühmas töötades • Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine, skeemide mõistmine • Alustatu lõpuleviimine; eseme viimistlemine ja isikupärane kaunistamine <p><u>Eneseanalüüs ja hindamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine • Materjalide, töövahendite ja tehnoloogia valiku/sobivuse põhjendamine • Oma või rühma töö esitlemine suuliselt või kirjalikult • Esialgse idee ja lõpptulemuse võrdlemine, analüüs • Seoste ja erinevuste leidmine esemete,
---	--

	<p>nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev</p> <p>Õppeaine rakendumine igapäevaelus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Isikupära kujundamine läbi loomise/tehnoloogia • Normid, tavad ja kombed ühiskonnas; kaaskodaniku/kaaslase/ligimesega arvestamine • Võimalusel Kadrina vallas tegutsevate ettevõtetega tutvumine ning pesakastide paigaldamine Neerutis
--	---

7. KLASS	
ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid ning selgitab autoriõiguste järgimise vajadust; 2) mõistab infoallikates sh pakenditel olevat teavet ning kirjeldab erinevaid tarbimisvalikuid; 3) valib etteantud materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks; 4) valib ja kasutab materjalile sobivaid tehnikaid, seadmeid, töövahendeid; 5) mõistab eelarve koostamise olulisust toote valmistamisel; 6) teab ja järgib tööohutusnõudeid; 7) planeerib enda või rühmas töötades tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse; 8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning looduskeskkonnale; 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitud; 10) tunneb ja rakendab kogukondlikke Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid; 	<p>KODUNDUS</p> <p>Teema: Toiduharidus</p> <p><u>Heaolu ja tervis toidust</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tervisliku toidu valikute olulisus, tasakaalustatud toitumine, päevane energiavajadus nooruki eas • Toidugruppide roll ja tähtsus toitumises • Tasakaalustatud menüü koostamine. Erinevad toitainete vajadused menüü koostamisel -süsivesikud, valgud, rasvad, vitamiinid, mineraalained ja vesi • Toitumise tähtsus kogukonna- ja heaolutunde kujundamisel • Toiduvalikud eritoitumise korral • Toiduallergia ja toidutalumatus • Toitumishäired <p><u>Toidu ohutu valmistamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduhügieen toidu käitlemisel, valmistamisel ja säilitamisel • Toidu säilitamise tingimused ja nende jälgimise olulisus • Kuumtöötlemise viisid, valik lähtuvalt toorainest ja soovitatavast tulemusest • Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne

<p>11) nimetab eri rahvaste peamisi kultuuritavasid ja rahvustoite;</p> <p>12) kirjeldab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</p> <p>15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja enda hobidega.</p>	<p>kasutamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Retseptide võrdlused ja koguste arvutamine toidu valmistamisel • Oma retseptide koostamine • Toitude valmistamine, mis toetavad õpilaste heaolu ja tervist <p>KÄSITÖÖ</p> <p><u>Materjalid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tehislike ja sünteetiliste tekstiilmaterjalide liigid, saamine ja omadused • Materjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala, töövahenditest ning esemest • Erinevad kaasaja materjalid, nende sobivus lähtuvalt kasutusala • Erinevate materjalide kombineerimine tervikuks <p><u>Töövahendid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid vms) käsitsemine • Töövahendite ja masinate ohutu käsitsemine • Digitaalsed vahendid- erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, foto ja -video töötlemise programmid <p><u>Töötlemisviisid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate kaasaegsete ja uuenduslike materjalide töötlemine praktikas <p><u>Töövahendite ja tehnoloogiate valimine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest <p><u>Tööprotsess (ideest teostuseni)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö eesmärgistamine • Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel, kompositsiooni ja disainiprotsessi seaduspärasused • Ideede hankimine tänapäeva teabelevist (internet, erialane kirjandus); allikakriitilisus, analüüs, kasutamine kooskõlas autoriõigusega
--	---

- Joonise või kavandi vormistamise põhimõtted
- Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades: eelarve kujunemine, töö etappide järjestamine ja aja planeerimine
- Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine, skeemide mõistmine ja tööjuhendi koostamine
- Esemekunustamine ja viimistlemine
- Sobivate lisandite valiku tähtsus stiili kujundamisel

Eneseanalüüs ja hindamine

- Töö- ja loomeprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine
- Materjali, töövahendite, tehnoloogia sobivuse ja valiku põhjendamine
- Oma töö tulemuste analüüsimine: seatud õppe-eesmärkide saavutamise hindamine, tööprotsessi käigus omandatud uute oskuste ja teadmiste sõnastamine, oma töötulemusele hinnangu andmine
- Ideede ja töö tulemuse esitlemine suulisel, kirjalikul, graafilisel või digitaalsel kujul
- Seosed ja erinevused esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev

Õppeaine rakendumine igapäevaelus

- Tarbimise suunad ühiskonnas ja selle mõju inimesele; vastutustundlik säästlik tarbimine
- Jätkusuutlikkus; ringmajandamine materjalidega (nt rõivatööstus, materjalide taaskasutamine)
- Isikupära kujundamine läbi loomise/tehnoloogia
- Normid, tavad ja kombed ühiskonnas; koostöine õppimine

	<ul style="list-style-type: none"> • Käsitöö kui hobi ja elukutse • Võimalusel Kadrina vallas tegutsevate ettevõtetega tutvumine
--	--

8. KLASS	
ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega; 2) analüüsib infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet ja kirjeldab oma tarbimisharjumusi ning tarbimisvalikuid; 3) valib ja võrdleb materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks; 4) võrdleb ja kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus- ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt; 5) planeerib ja koostab eelarvet toote valmistamiseks; 6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid; 7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse; 8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnanohiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale; 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitud; 10) tunneb ja rakendab peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid; 11) kirjeldab eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite ning rakendab neid praktikas; 12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades; 	<p>KODUNDUS</p> <p>Teema: Tarbijaharidus ja keskkond</p> <p><u>Puhastus- ja korrastustööde käigus kasutatavad meetodid, vahendid ning tööviisid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uute tehnoloogiate kasutamine ja keskkonnasõbralik lähenemine puhastus ja korrastustöodes • Rõivaste hooldus vastavalt tingmärkidele • Erinevates puhastustöodes kasutatavate kemikaalide ja puhastuslahuste pH • Kodutööde mõtestamine ja jaotus soolise võrdõiguslikkuse aspektist <p><u>Toiduga seotud tarbijateemad</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidu päritolu ja läbipaistvus • Toiduainete tootmise ja transportimise mõju keskkonnale ja inimese tervisele • Toidu ökoloogiline tsükel • Toidu raiskamise mõju keskkonnale • Toiduressursside väärimine, ringmajandus <p><u>Jäätmed</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prügi sorteerimine • Jäätmete vähendamise ja taaskasutus <p><u>Kaupade ja teenuste valimine ja hooldus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud tarbijana • Üldine finantsiline teadlikkussissetulekud, kulutused, säästmine • Maksete tasumise viisid (sh laenud, deebet- ja krediitkaardid jne) • Tarbijakaitseorganisatsioonid • Rõivaste, toidu ostmise/tarbimise majandusliku (säästlik valik),

<p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</p> <p>15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>	<p>sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast</p> <p>KÄSITÖÖ</p> <p><u>Materjalid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevad käsitööniidid ja -lõngad, nende sobivus töövahendi, materjali ja esemega • Materjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala, töövahenditest ning esemest • Erinevad kaasaja materjalid, nende saamine ning sobivus lähtuvalt kasutusala • Erinevate materjalide kombineerimine tervikuks <p><u>Töövahendid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid vms) käsitsemine • Töövahendite ja masinate ohutu käsitsemine • Digitaalsed vahendid- erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, foto ja -video töötlemise programmid <p><u>Töötlemisviisid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate kaasaegsete ja uuenduslike materjalide töötlemine praktikas • Töövahendite ja tehnoloogiate valimine olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest • Omandatud teadmiste ja oskuste rakendamine aineteüleses loomingulises või tehnilises multimateriaalses projektis <p><u>Tööprotsess (ideest teostuseni)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö eesmärgistamine • Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel, kompositsiooni ja disainiprotsessi seaduspärasused • Ideede hankimine tänapäeva teabelevist (internet, erialane kirjandus); allikakriitilisus, analüüs,
---	--

	<p>kasutamine kooskõlas autoriõigusega</p> <ul style="list-style-type: none"> • Joonise või kavandi vormistamise põhimõtted; proportsiooni-põhimõtted rõivaste kujundamisel • Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades: eelarve kujunemine, töö etappide järjestamine ja aja planeerimine • Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine, skeemide mõistmine ja tööjuhendi koostamine • Esemekaanika kaunistamine ja viimistlemine • Sobivate lisandite valiku tähtsus stiili kujundamisel <p><u>Rahvakunst</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Märgid, sümbolid ja ornamendid eesti rahvakunstis • Rõivas kui ajastu vaimu peegeldaja - sotsiaalsed märksüsteemid • Rahvarõivad • Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooni allikana • Mitmekultuuriline keskkond; kultuuridevahelised seosed: erinevused, sarnasused <p><u>Eneseanalüüs ja hindamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö- ja loomeprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine • Materjali, töövahendite, tehnoloogia sobivuse ja valiku põhjendamine • Oma töö tulemuste analüüsimine: seatud õppe-eesmärkide saavutamise hindamine, tööprotsessi käigus omandatud uute oskuste ja teadmiste sõnastamine, oma töötulemusele hinnangu andmine • Ideede ja töö tulemuse esitlemine suulisel, kirjalikul, graafilisel või digitaalsel kujul • Seosed ja erinevused esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh
--	---

	<p>õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev</p> <p><u>Eesti ja teiste rahvaste kultuuritavad</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rahvakultuuri tähtsus • Kultuuridevahelised seosed, erinevused, sarnasused <p>Õppeaine rakendumine igapäevaelus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarbimise suunad ühiskonnas ja selle mõju inimesele; vastutustundlik säästlik tarbimine • Parandustööd • Tekstiilide hooldamine ja hoiustamine • Jätkusuutlikkus; ringmajandamine materjalidega • Isikupära kujundamine läbi loomise/tehnoloogia • Etikett rõivastuses • Võimalusel Kadrina vallas tegutsevate ettevõtetega tutvumine
--	---

9. KLASS	
ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega; 2) hindab infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet kriitiliselt ja analüüsib selle põhjal oma tarbimisharjumusi ning teadlikke tarbimisvalikuid; 3) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks; 4) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus- ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt; 5) oskab koostada eelarvet toote valmistamiseks; 6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid; 	<p>KODUNDUS</p> <p>Teema: Käitumiskultuur</p> <p><u>Etikett</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Käitumine ja riietus kodus • peolauas, kohvikus ning restoranis, vastuvõttudel • Laua katmine ja toidu serveerimine erinevatel sündmustel <p><u>Eesti ja maailma toidukultuur ja kombed</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidu olulisus erinevates kultuurides • Toiduga seotud kombed ja tavad • Eesti toidukultuuri uurimine ja kohaliku tooraine kasutamine mitmekesiste toitade valmistamisel • Erinevate rahvusköökide uurimine ja vastavate toitade valmistamine praktikas

- 7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;
- 8) teab jäätmete käitlemise ning keskkonnanohiu põhilisi nõudeid ja ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale;
- 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut;
- 10) tunneb peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;
- 11) võrdleb eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite;
- 12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;
- 13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;
- 14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;
- 15) leiab õpitu seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.

KÄSITÖÖ

Materjalid

- Materjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala, töövahenditest ning esemest
- Erinevad kaasaja ja tuleviku materjalid, nende saamine ning sobivus lähtuvalt kasutusala
- Erinevate materjalide kombineerimine tervikuks

Töövahendid

- Töövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid vms) käsitsemine
- Töövahendite ja masinate ohutu käsitsemine
- Digitaalsed vahendid- erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, foto ja -video töötlemise programmid

Töötlemisviisid

- Erinevate kaasaegsete ja uuenduslike materjalide töötlemine praktikas.

Töövahendite ja tehnoloogiate valimine

- Olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest

Tööprotsess (ideest teostuseni)

- Töö eesmärgistamine
- Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel, kompositsiooni ja disainiprotsessi seaduspärasused
- Ideede hankimine tänapäeva teabelevist (internet, erialane kirjandus); allikakriitilisus, analüüs, kasutamine kooskõlas autoriõigusega
- Joonise või kavandi vormistamise põhimõtted
- Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades: eelarve kujunemine, töö etappide järjestamine ja aja planeerimine
- Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine,

	<p>skeemide mõistmine ja tööjuhendi koostamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esemekaanistamine ja viimistlemine • Sobivate lisandite valiku tähtsus stiili kujundamisel <p><u>Eneseanalüüs ja hindamine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö- ja loomeprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine • Materjali, töövahendite, tehnoloogia sobivuse ja valiku põhjendamine • Oma töö tulemuste analüüsimine: seatud õppe-eesmärkide saavutamise hindamine, tööprotsessi käigus omandatud uute oskuste ja teadmiste sõnastamine, oma töötulemusele hinnangu andmine • Ideede ja töö tulemuse esitlemine suulisel, kirjalikul, graafilisel või digitaalsel kujul • Seosed ja erinevused esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev <p>Õppeaine rakendamine igapäevaelus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Isikupära kujundamine läbi loomise/tehnoloogia
--	--