

**Lüllemäe Põhikooli ainekava**

Aine	<b>Käsitöö ja kodundus</b>
Tunde	VII klassis 1
	VIII klassis 2
	IX klassis 2

<b>VII klass</b>	<b>VIII klass</b>	<b>IX klass</b>
<b>TEEMA: Disain, kavandamine ja rahvakunst</b>	<b>TEEMA: Disain, kavandamine ja rahvakunst</b>	<b>TEEMA: Disain, kavandamine ja rahvakunst</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunsti. Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Sümbolid ja märgid rahvakunsti. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel.	Tekstiilid rõivastuses. Ornamentika alused. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates.	Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tehnikates. Ornamentika. Sümbolid ja märgid rahvakunsti. Kudumine Eesti rahvakunsti. Rahvarõivad. Ideekavand ja selle vormistamine.
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
Õpilane: 1) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; 2) kavandab isikupäraseid esemeid; 3) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid.	Õpilane: 1) valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist; 2) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; 3) kavandab isikupäraseid	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;

	<p>esemeid;  4) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;  5) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;  6) näeb rahvaste kultuuripärandit.</p>	<p>4) kavandab isikupäraseid esemeid;  5) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;  6) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;  7) väärtustab rahvaste kultuuripärandit.</p>
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<p><b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine.  <b>Võõrkeeled</b> – võõrkeelsete käsitöö ja moeajakirjade kasutamine  <b>Kunstiõpetus</b> – proportsiooniõpetus, kompositsiooniõpetus, kavandamine.</p>	<p><b>Ajalugu</b>- etnograafia.  <b>Kunstiõpetus</b> – proportsiooniõpetus, kompositsiooniõpetus, kavandamine.</p>	<p><b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine  <b>Võõrkeeled</b> – võõrkeelsete käsitöö ja moeajakirjade kasutamine  <b>Arvutiõpetus</b> – ideede leidmine internetist, käsitööportaalidega tutvumine.</p>
<b>TEEMA: Materjalid ja töö kulg</b>	<b>TEEMA: Materjalid ja töö kulg</b>	<b>TEEMA: Materjalid ja töö kulg</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
<p>Õmblusniidid, käsitööniidid ja -lõngad. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine.  Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid.  <i>Tikkimine.</i> Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvuti abil.  <i>Kudumine.</i> Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi.</p>	<p>Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.  <i>Õmblemine.</i> 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.</p>	<p><i>Õmblemine.</i> 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.  <i>Kudumine.</i> Eesti traditsioonilised mustrid, kudumid. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.</p>

Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.	<i>Heegeldamine.</i> Tutvumine heegeltehnika võimalustega, fileeheegeldus.	
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
<p>Õpilane:</p> <p>1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;</p> <p>2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;</p> <p>3) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;</p> <p>4) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt;</p> <p>5) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;</p> <p>2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;</p> <p>3) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;</p> <p>4) võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;</p> <p>5) heegeldab fileepinda;</p> <p>6) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid;</p> <p>7) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;</p> <p>2) võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;</p> <p>3) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades;</p> <p>4) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</p>
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<p><b>Loodusõpetus</b> – ained ja segud. Ainete omadused. Soojusjuhtivus. Soojusülekanne looduses ja inimtegevuses.</p> <p><b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine</p> <p><b>Kunst</b> – Eksperimenteerimine vormide ja reeglitega.</p>	<p><b>Loodusõpetus</b> – ained ja segud. Ainete omadused. Soojusjuhtivus. Soojusülekanne looduses ja inimtegevuses.</p> <p><b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine</p> <p><b>Kunst</b> – Eksperimenteerimine vormide ja reeglitega.</p>	<p><b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine</p> <p><b>Kunst</b> – Eksperimenteerimine vormide ja reeglitega.</p>

<b>TEEMA: Käsitöö organiseerimine</b>	<b>TEEMA: Käsitöö organiseerimine</b>	<b>TEEMA: Käsitöö organiseerimine</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
<p>Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p> <p>Töö esitlemine, võimaluse korral näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine töö eksponeerimiseks.</p>	<p>Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uued võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel. Käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena.</p> <p>Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Iseseisvalt tööjuhendi järgi töötamine. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p> <p>Töö esitlemine ja eksponeerimine. Näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks.</p>	<p>Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uued võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel. Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks.</p> <p>Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p> <p>Töö esitlemine, võimaluse korral näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine töö eksponeerimiseks.</p>
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;</li> <li>2)esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>3)täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;</li> </ol>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;</li> <li>2)esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>3)täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;</li> </ol>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1)otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;</li> <li>2)esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>3)täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;</li> </ol>

4)analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.	4)analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.	4)analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<b>Kunstiõpetus-</b> tarbekunst	<b>Kunstiõpetus-</b> tarbekunst	<b>Kunstiõpetus-</b> tarbekunst
<b>TEEMA: Toit ja toitumine</b>	<b>TEEMA: Toit ja toitumine</b>	<b>TEEMA: Toit ja toitumine</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toiduallergia ja toidutalumatus. Lisaained.	Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toiduallergia ja toidutalumatus. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.	Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Eestlaste toit ajast aega. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
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	Õpilane: 1) teab toiduallergiast ja toidutalumatuses, taimetoitlusest ja dieetide mõjust organismile ning toitumishäiretest. 2) teab toiduainete muutuseid kuumtöötlemisel, toitainete kadu, mikroorganisme toidus.	Õpilane: 1)teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele; 2)analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;

säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid; 3)analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menu; 4)teab toidu teekonda ja seedimist.	3) teab toiduainete riknemise põhjuseid. 4) teab hügieeninõudeid toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivaid haiguseid. Toiduainete säilitamist ja konservimist.	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.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<b>Inimeseõpetus</b> - toitumise mõju tervisele.	<b>Loodusõpetus</b> – toiduainete keemia. Mikro- ja makroorganismid toidus ja looduses. <b>Inimeseõpetus</b> - toitumise mõju tervisele.	<b>Bioloogia</b> - seedimine. <b>Ajalugu</b> - eri maade kultuuritraditsioonidega tutvumine.
<b>TEEMA: Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</b>	<b>TEEMA: Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</b>	<b>TEEMA: Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Meeskonna juhtimine. Kalkulatsioon praktilisteks toiduvalmistamistundideks, praktilise töö organiseerimine, tulemuse analüüsimine.	Toiduga seonduvad ametid. Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Reklaam ja ostuotsustused. Teadlik ja säästlik majandamine.	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. Reklaam ja ostuotsustused. Teadlik ja säästlik majandamine. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
Õpilane:	Õpilane:	Õpilane:

1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; 2) kalkuleerib toidu maksumust.	1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; 2)hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks; 3)tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele.	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.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine. <b>Informaatika</b> - tehnoloogiate kasutamine töös. <b>Majandus</b> - reklaam, eelarve. <b>Matemaatika</b> - toiduainete hinnad ja eelarve.	<b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine. <b>Informaatika</b> - tehnoloogiate kasutamine töös.	<b>Bioloogia</b> - päevamenüü koostamine ja toitainelise koostise arvutamine. <b>Informaatika</b> - tehnoloogiate kasutamine töös. <b>Majandus</b> - reklaam, eelarve. <b>Matemaatika</b> - eelarve, laenud, bilanss
<b>TEEMA: Toidu valmistamine</b>	<b>TEEMA: Toidu valmistamine</b>	<b>TEEMA: Toidu valmistamine</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Keetmisviisid. Supid. Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted.	Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Kalaroad. Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud. Kuumtöödeldud järeelroad.	Maitseained ja roogade maitsestamine. Liha jaotustükid ja lihatoitud. Kalaroad. Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud. Konserveerimine. Rahvustoidud.
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
Õpilane:	Õpilane:	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.	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.	1)teab toiduainete kuumtöötlemise viise, konserveerimist; 2)tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi; 3)valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; 4)küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<b>Loodusõpetus</b> - soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine. Põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta; Põhimõisted: sulamine, tahkumine, sulamistemperatuur, aurumine, keemine, keemistemperatuur	<b>Loodusõpetus</b> - soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine. Põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta; Põhimõisted: sulamine, tahkumine, sulamistemperatuur, aurumine, keemine, keemistemperatuur <b>Matemaatika:</b> protsentülesannete lahendamine.	<b>Loodusõpetus</b> - soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine. Põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta; Põhimõisted: sulamine, tahkumine, sulamistemperatuur, aurumine, keemine, keemistemperatuur <b>Matemaatika:</b> protsentülesannete lahendamine.
<b>TEEMA: Etikett</b>	<b>TEEMA: Etikett</b>	<b>TEEMA: Etikett</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Koosviibimiste korraldamine. Kutsed. Erinevate peolaudade kujundamine. Peolaua menüü koostamine Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis.	Koosviibimiste korraldamine. Erinevate peolaudade kujundamine. Peolaua menüü koostamine Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis.	Koosviibimiste korraldamine. Kutsed. Erinevate peolaudade kujundamine. Peolaua menüü koostamine Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis.
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
Õpilane:	Õpilane:	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.	1)koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua; 2)tunneb üldiseid viisakusreegleid; 3)mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.	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.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<b>Kunstiõpetus</b> - kompositsioon, värvide koosmõju, proportsioonid <b>Inimeseõpetus</b> – sotsiaalne suhtlemine.	<b>Kunstiõpetus</b> - kompositsioon, värvide koosmõju, proportsioonid <b>Inimeseõpetus</b> – sotsiaalne suhtlemine	<b>Kunstiõpetus</b> - kompositsioon, värvide koosmõju, proportsioonid <b>Inimeseõpetus</b> – sotsiaalne suhtlemine
<b>TEEMA: Kodu korrashoid</b>	<b>TEEMA: Kodu korrashoid</b>	<b>TEEMA: Kodu korrashoid</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Toataimede hooldamine. Kodumasinad.	Kodumasinad. Puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus.	Erinevad stiilid sisekujunduses. Kodumasinad. Puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus.
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
Õpilane: 1) tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi; 2) tunneb põhilisi toataimi.	Õpilane: 1)tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda; 2)tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid; 3)oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.	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.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>

<b>Bioloogia</b> - taimed <b>Kunstiõpetus</b> - sisekujundus, värvusõpetus.	<b>Loodusõpetus</b> – keemilised ühendid ja vahendid <b>Kunstiõpetus</b> - sisekujundus, värvusõpetus	<b>Kunstiõpetus</b> - sisekujundus, värvusõpetus
<b>TEEMA: Tehnoloogiaõpetus vahetatud õpperühmades</b>	<b>TEEMA: Tehnoloogiaõpetus vahetatud õpperühmades</b>	<b>TEEMA: Tehnoloogiaõpetus vahetatud õpperühmades</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia. Materjalide ja nende töötlemise kohta teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Töömaailm. Leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine. Võimalusel esemete modelleerimine arvutiga. Käsi- ja elektrilised tööriistad. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks. Kodused korrastus- ja remonditööd. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.	Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia. Materjalide ja nende töötlemise kohta teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Töömaailm. Leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine. Võimalusel esemete modelleerimine arvutiga. Käsi- ja elektrilised tööriistad. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks. Kodused korrastus- ja remonditööd. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.	Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia. Materjalide ja nende töötlemise kohta teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Töömaailm. Leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine. Võimalusel esemete modelleerimine arvutiga. Käsi- ja elektrilised tööriistad. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks. Kodused korrastus- ja remonditööd. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
Õpilane: 1)kasutab eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise; 2)kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid; 3)valmistab omanäolisi esemeid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;	Õpilane: 1)kasutab eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise; 2)kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid; 3)valmistab omanäolisi esemeid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;	Õpilane: 1)kasutab eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise; 2)kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid; 3)valmistab omanäolisi esemeid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;

4)esitleb ja analüüsib tehtud tööd; 5)väärtustab tehnoloogiliste lahenduste kasutamise eetilistust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult; 6)teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööhutusnõudeid.	4)esitleb ja analüüsib tehtud tööd; 5)väärtustab tehnoloogiliste lahenduste kasutamise eetilistust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult; 6)õpib leidma tehnilisi lahendusi kodustes korrastus- ja remonditöodes; 7)teab tänapäevaseid töömaailma toimimise viise; 8)teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööhutusnõudeid.	4)esitleb ja analüüsib tehtud tööd; 5)väärtustab tehnoloogiliste lahenduste kasutamise eetilistust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult; 6)õpib leidma tehnilisi lahendusi kodustes korrastus- ja remonditöodes; 7)teab tänapäevaseid töömaailma toimimise viise; 8)teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööhutusnõudeid.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<b>TEEMA: Projektitööd</b>	<b>TEEMA: Projektitööd</b>	<b>TEEMA: Projektitööd</b>
<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>	<b>Õppesisu</b>
Projektitöö valik, kavandamine, teostamine ning esitlemine.	Projektitöö valik, kavandamine, teostamine ning esitlemine.	Projektitöö valik, kavandamine, teostamine ning esitlemine.
<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>	<b>Õpitulemused</b>
Õpilane: 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimivate tegevuste liikmena; 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi;	Õpilane: 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimivate tegevuste liikmena; 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi;	Õpilane: 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimivate tegevuste liikmena; 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi;

5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu.	5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu.	5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu.
<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>	<b>Seos teiste ainetega</b>
<b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine <b>Võõrkeeled</b> – võõrkeelsete käsitöö ja moeajakirjade kasutamine <b>Arvutiõpetus</b> –ideede leidmine internetist, käsitööportaalidega tutvumine.	<b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine <b>Võõrkeeled</b> – võõrkeelsete käsitöö ja moeajakirjade kasutamine <b>Arvutiõpetus</b> –ideede leidmine internetist, käsitööportaalidega tutvumine.	<b>Eesti keel</b> – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine <b>Võõrkeeled</b> – võõrkeelsete käsitöö ja moeajakirjade kasutamine <b>Arvutiõpetus</b> –ideede leidmine internetist, käsitööportaalidega tutvumine.

### Ainekava täitmist toetavad õppekäigud ja koostöö huvigruppidega

1. Muuseumi külastus. Rahvariiete näitus/ moeajalugu/ toidu ajalugu.
2. Teatri/restorani külastus. Etikett.

### Hindamismeetodid

#### Kokkuvõttev:

1. Tulemus (idee teostus, eseme viimistlus, ülesande õigeaegne lõpetamine, eseme kvaliteet)
2. Esemete valmistamise viis
3. Erinevate töövõtete ja tehnikate tundmine
4. Loovus

#### Kujundav:

1. Suuline tagasiside
2. Suhtumise kujundamine õppetöösse: töökus, püüdlikus, järjekindlus, abivalmidus teiste õpilaste suhtes, õpperuumide kodukorra täitmine, tähelepanelikkus.
3. Individuaal- ja rühmatöö oskus
4. Iseseisvus töö teostamisel
5. Kavandamine ja planeerimine
6. Valikute (idee, töötlusviisi, materjali jms) tegemise ja põhjendamise ning seoste kirjeldamise oskust
7. Esemel suuline esitlemise oskus
8. Kaaslase tööle hinnangu andmine
9. Materjalide säästev ja töövahendite ohutu kasutamine
10. Omandatud teadmiste kasutamist praktikas.