

## **Käsitöö ja kodunduse ainekava II kooliaste**

### **Õppe-kasvatuseesmärgid**

Käsitöö ja kodunduse õppeainega taotletakse, et põhikooli lõpuks õpilane:

- 1) tunneb rõõmu ja rahulolu praktilisest eneseteostusest, hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) tunnetab ja arendab oma loomingulisi võimeid, kavandab ja teeb teoks oma ideed ning lahendab loovalt endale võetud ülesanded;
- 4) võrdleb ja kasutab erinevaid materjale;
- 5) teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
- 6) töötab meeskonnas ja tajub oma võimeid ühistöös;
- 7) lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana;
- 9) seostab õpitud teoreetilised teadmised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega;
- 10) kasutab erinevaid teabeallikaid loova mõttetöö ja käelise tegevuse ühendamiseks;
- 11) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

### **Õppe-kasvatuseesmärgid II kooliastmes**

6. klassi lõpetaja:

- 1) tunneb rõõmu üksi ja koos teistega töötegemisest;
- 2) tunneb ja kasutab mitmesuguseid materjale ning töövahendeid, järgib seejuures ohutusnõudeid ja hoiab korras töökoha;
- 3) leiab ideid ning oskab neid esitleda;
- 4) saab aru tööjuhenditest ja selgitavatest joonistest;
- 5) tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;
- 6) teab tervisliku toitumise põhialuseid;
- 7) tunneb oma kodukoha ja Eesti kultuuritraditsioone.

## Käsitöö ja kodundus II kooliastmes

Teema ja õpitulemused	Õppesisu
<b>Töö kavandamine ja rahvakunst</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;</li> <li>• märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel;</li> <li>• leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti</li> <li>• rahvakunstist;</li> <li>• leiab võimalusi taaskasutada</li> <li>• tekstiilmaterjale;</li> <li>• oskab kavandamisel kasutada ainekirjandust ja teabeallikaid.</li> </ul>	<p>Idee ja kavandi tähtsus esete valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides. Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks. Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala. Esemeline rahvakunst ja selle tähtsus. Tavad ja kombed. Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel. Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades</p>
<b>Materjalid ja töö kulg</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;</li> <li>• eristab telgedel kootud kangaid trikotaažist ning võrdleb nende omadusi;</li> <li>• seostab käsitöölõnga jämedust töövahendiga;</li> <li>• töötab iseseisvalt lihtsama</li> <li>• tööjuhendi järgi;</li> <li>• järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;</li> <li>• hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.</li> </ul>	<p>Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. Kanga kudumise põhimõte. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad. Õmblusniidid, käsitööniidid ja -lõngad. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi Lihtsama tööjuhendi koostamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine. i järgi.</p>
<b>Tööliigid</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid;</li> <li>• seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust;</li> <li>• lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;</li> </ul>	<p><b>Tikkimine.</b> Töövahendid ja sobivad materjalid. Sümbolid ja märgid. Tarbe- ja kaunistuspistid. Üherealised ja kaherealised pistid. Mustri kandmine riidele. Tikandi viimistlemine ja hooldamine  <b>Õmblemine.</b> Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Õmblusmasina niidistamine. Lihtõmblus.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite</li> <li>• ülesmärkimise viise ja tingmärke; 5. heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi;</li> <li>• mõistab täpsuse vajalikkust ning järgib seda tekstiilitöös.</li> </ul>	<p>Äärestamine. Palistused. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine ja hooldamine.</p> <p><b>Kudumine.</b> Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine.</p> <p>Kudumi viimistlemine ja hooldamine.</p> <p><b>Heegeldamine.</b> Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine. Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine.</p>
<p><b>Toit ja toitumine, tarbijakasvatus</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb nendesse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;</li> <li>• võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust;</li> <li>• teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil; 4. teab väljendite „kõlblik kuni” ja „parim enne” tähendust;</li> <li>• käitub keskkonnahoidliku tarbijana;</li> <li>• oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;</li> <li>• hindab oma toitumisharjumuste</li> <li>• vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele</li> </ul>	<p>Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed.</p> <p>Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad.</p> <p>Toiduainete säilitamine.</p> <p>Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine.</p> <p>Jäätmete sortimine</p>
<p><b>Toidu valmistamine, organiseerimine ja hügieen</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;</li> <li>• valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; 3</li> <li>• valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külma- ja kuumtöötlemistehnikaid;</li> <li>• lepib kaaslastega kokku</li> </ul>	<p>Retsept. Mõõtühikud.</p> <p>Töövahendid köögis. Ohutushoid.</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, külma- ja kuumtöötlemine. Võileivad.</p> <p>Kuumtöötlemata magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Kartulite, munade ja makarontoodete keetmine. Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed.</p> <p>Pudrud ja teised teraviljatoidud.</p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades.</p> <p>Toidu ohutus. Nõude pesemine käsitsi ja</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel;</li> <li>järgib köögis töötades hügieenireegleid</li> </ul>	<p>masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades.</p> <p>Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine.</p> <p>Ühise töö analüüsimine ja hindamine</p>
<b>Lauakombed ja etikett</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja kaunistused, ning hindab laua ja toitude kujundust;</li> <li>peab kinni üldtuntud lauakommetest;</li> <li>leiab loomingulisi võimalusi, kuidas pakkida kingitusi</li> </ul>	<p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused.</p> <p>Lauapesu, -nõud ja kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks. Ideede ja võimaluste leidmine, kuidas pakkida erinevaid kingitusi</p>
<b>Kodu korrashoid</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;</li> <li>planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide</li> <li>järgi;</li> <li>näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust</li> </ul>	<p>Puhastus- ja korrastustööd. Töövahendid.</p> <p>Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga.</p> <p>Hooldusmärgid. Triikimine.</p> <p>Jalatsite hooldamine</p>
<b>Projektitööd</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>valmistab või leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi;</li> <li>suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust;</li> <li>teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöö tegevuste osalisena;</li> <li>osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;</li> <li>väärtustab disainiprotsessi ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet;</li> <li>kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust.</li> </ul>	<p>Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti. Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast.</p> <p>Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekoolliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega</p>
<b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;</li> <li>teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;</li> </ul>	<p>Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toiduainete säilitamine.</p> <p>Hügieeninõuded köögis töötades.</p> <p>Jäätmete sortimine.</p> <p>Retsepti kasutamine, mõõtühikud.</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, külma- ja kuumtöötlemine.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;</li> <li>• teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid;</li> <li>• katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest;</li> <li>• teab jäätmete käsitlemise ja</li> <li>• keskkonnahoiu põhilisi nõudeid</li> </ul>	<p>Võileibade ja salatite valmistamine. Makaroniroad ja pudrud. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad võimalused. Puhastus- ja korrastustööd. Rõivaste ja jalanõude hooldamine. Tarbijainfo (pakendiinfo, kasutusjuhend jm). Teadlik ja säästlik tarbimine.</p>
---	---

## KÄSITÖÖ JA KODUNDUS III kooliaste

### Õppe-kasvatuseesmärgid

Käsitöö ja kodunduse õppeainega taotletakse, et põhikooli lõpuks õpilane:

- 1) tunneb rõõmu ja rahulolu praktilisest eneseteostusest, hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) tunnetab ja arendab oma loomingulisi võimeid, kavandab ja teeb teoks oma ideed ning lahendab loovalt endale võetud ülesanded;
- 4) võrdleb ja kasutab erinevaid materjale;
- 5) teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
- 6) töötab meeskonnas ja tajub oma võimeid ühistöös;
- 7) lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana; 9) seostab õpitud teoreetilised teadmised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega;
- 10) kasutab erinevaid teabeallikaid loova mõttetöö ja käelise tegevuse ühendamiseks;
- 11) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

### Õpitulemused

9. klassi lõpetaja:

- 1) tunneb rõõmu üksi ja koos teistega töötegemisest ning mõistab töö- ja koostööoskuste olulisust igapäeva- ja tulevases tööelus;

- 2) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle;
- 3) teeb teoks oma loomingulised ideed, kasutades sobivaid tehnikaid ja materjale;
- 4) kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes nüüdisaegseid teabevahendeid ning ainekirjandust;
- 5) tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit, omab ülevaadet valdkonnaga seotud ametitest minevikus ja kaasajal;
- 6) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks;
- 7) teeb tervislikke toiduvalikuid, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü ning valmistab erinevaid toite;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana.

### Käsitöö ja kodundus III kooliastmes

Teema ja õpitulemused	Õppesisu
<b>Disain kavandamine ja rahvakunst</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• arutleb moe muutumise üle;</li> <li>• valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja enda figuurist;</li> <li>• märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;</li> <li>• kavandab isikupäraseid esemeid;</li> <li>• tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;</li> <li>• kasutab inspiratsiooniallikana</li> <li>• etnograafilisi esemeid;</li> <li>• väärtustab rahvaste kultuuripärandit</li> </ul>	<p>Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades.</p> <p>Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tehnikates. Ornamentika. Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel. Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana</p>
<b>Materjalid ja töö liigid</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;</li> <li>• võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;</li> </ul>	<p>Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale,</li> <li>• töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid</li> <li>• võtab lõikelehelts lõikeid, valib ja õmbleb õpetaja abiga sobiva tehnoloog endale rõivaeseme;</li> <li>• koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt;</li> <li>• leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</li> </ul>	<p><b>Tikkimine.</b> Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loominguilise väljendusvahendina. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvuti abil.</p> <p><b>Õmblemine.</b> 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><b>Kudumine.</b> Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.</p> <p><b>Heegeldamine.</b> Tutvumine heegeltehnika võimalustega.</p>
<p><b>Töö organiseerimine</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;</li> <li>• esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>• täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;</li> <li>• analüüsib enda loominguilisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.</li> </ul>	<p>Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uudsed 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>
<p><b>Toit ja toitumine</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;</li> <li>• analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;</li> </ul>	<p>Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitaanelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> <li>• teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;</li> <li>• võrdleb eri maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.</li> </ul>	<p>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.</p>
<p><b>Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid</li> <li>• kasutab menüüd koostades</li> <li>• ainekirjandust ja teabeallikaid; 3. kalkuleerib toidu maksumust;</li> <li>• hindab enda huve ja sobivust toiduga</li> <li>• seotud ametiks või hobidega tegelemiseks;</li> <li>• tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele;</li> <li>• oskab koostada ürituse eelarvet</li> </ul>	<p>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).</p>
<p><b>Toidu valmistamine</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab toiduainete kuumtöötlemise viise;</li> <li>• tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;</li> <li>• valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</li> <li>• küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</li> </ul>	<p>Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus.  Kuumtöötlemise viisid.  Maitseained ja roogade maitsestamine.  Supid. Liha jaotustükid ja lihatoitud.  Kalaroad. Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud.  Kuumtöödeldud järelroad.  Rahvustoidud.</p>
<p><b>Etikett</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;</li> <li>• vormistab ja kujundab kutse;</li> <li>• rõivastub ja käitub ürituse eripära arvestades;</li> <li>• mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel</li> </ul>	<p>Koosviibimiste korraldamine. Kutsed. Erinevate peolaudade kujundamine. Peolaua menüü koostamine Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis</p>
<p><b>Kodu korrashoid</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste v tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda;</li> </ul>	<p>Erinevad stiilid sisekujunduses. Kodumasinad. Puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• tunneb põhilisi korrastustöid ja tehnikaid;</li> <li>• oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda. ahel</li> </ul>	
<b>Projektitööd</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi;</li> <li>• organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid;</li> <li>• suhtleb projektitöö asjus vajaduse korral kooliväliste institutsioonidega, et saada teemakohast infot, seda analüüsida, kriitiliselt hinnata ja tõlgendada;</li> <li>• suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust;</li> <li>• mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust ning kasutab infot kooskõlas kehtivate seaduste ja normidega;</li> <li>• kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;</li> <li>• väärtustab töötegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet.</li> </ul>	<p>Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti. Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>
<b>Kodundus vahetatud õpperühmades</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>• teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> <li>• valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</li> <li>• kalkuleerib toidu maksumust; käitub teadliku tarbijana.</li> </ul>	<p>Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Aedviljatoidud ja supid. Kala- ja lihatoitud. Kūpsetised ja vormiroad. Käitumine peolauas, kohvikus, restoranis. Puhastusvahendid ja nende omadused. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.</p>