

ÕPPEAINE NIMETUS	IDEEST TEOSTUSENI
ÕPPEAINE KIRJELDUS	<p>Ideest teostuseni 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 masinatega töötades. Loov- ja kriitilise mõtlemise kasutamine loomingulisi ülesandeid lahendades loob eeldused õpilaste loovaks eneseväljenduseks. Õpilasel kujunevad oskused oma ideid teostades järgida tootearendustsüklit alates teabe kogumisest, idee leidmisest, eseme ning töö ajalise ja tehnilise kavandamisest kuni toote valmimise ning esitlemiseni. Ühiste arutluste käigus õpitakse analüüsima eseme disainiprotsessi, märkama erinevaid tehnilise ja loomingulise protsessi lahendusi ning kogema töö rõõmu. Tänapäevaste materjalide ja tehnikate praktikas rakendamise kõrval väärtustatakse käsitöö rahvuslike kultuuritraditsioonide hoidmist ja kasutamist tänapäevases võtmes. Õppetöö on organiseeritud poolaasta kaupa käsitöö ja kodunduse kursustena. Õppeaine, tähelepanu keskmes on inimese üldine heaolu ja igapäevaelus hakkamasaamine ning selleks kujundatavad teadmised, oskused ja hoiakud.</p> <p>Käsitöö kursustel omandatakse teadmised erinevatest materjalidest, nende omadustest ning säästlikust kasutamisest. II kooliastmes arendatakse käelist osavust, õpitakse käsitöötehnikaid ja põhilisi töövõtteid. Tutvutakse ringmajanduse ja jätkusuutliku taaskasutusega. III kooliastmes saab õpilane oma oskusi täiendada ning oma oskuste baasil juba suuremaid ideid kavandada ja teostada. Kursusel tutvutakse ka rõivaste redisainiga.</p> <p>Kodunduse kursuse 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. 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.</p>

	TEADMISED, OSKUSED JA HOIAKUD
II KOOLIASTE	<p>Õppeainete eesmärk on kujundada õpilastes ea- ja ajakohane tehnoloogiline pädevus/kirjaoskus, mis tähendab aine alaste baasteadmiste, mõistete, seoste, protsesside tundmist. Õppes toetatakse õpilase õpimotivatsiooni ja õpilase kujunemist aktiivseks ennastjuhtivaks õppijaks, loovaks ja kriitiliselt mõtlevaks ühiskonnaliikmeks, kes suudab teha arukaid ja tarku valikuid ja vastutada oma õppimise eest.</p> <p>Õppija oskab luua seoseid igapäevaeluga, mõistab tehnoloogia erinevaid kasutusvaldkondi ning mõistab selle mõju ja võimalusi elus.</p> <p>Väärtustab käelist tegevust. Oskab praktilistes tegevustes kasutada ohutult töövahendeid ja töövõtteid ideest teostuseni.</p> <p>Kasutab töövahendeid ja materjale säästlikult, väärtustab keskkonnahoidu.</p> <p>Õpilane tegutseb iseseisvalt ja oskab teha koostööd, väärtustab Eesti kultuuripärandit ja maailmakultuuri.</p> <p>Osalemine erinevatel õpilasvõistlustel avardab õpilase silmaringi, annab väärtuslikke kogemusi ja võimaldab õpilasel kogeda eduelamust. Õpilane väärtustab koolivara, suhtub sellesse heaperemehelikult ja järgib kooli kodukorda.</p>
III KOOLIASTE	<p>Õppeaine eesmärk on kujundada õpilastes ea- ja ajakohane tehnoloogiline pädevus/kirjaoskus, mis tähendab aine alaste baasteadmiste, mõistete, seoste, protsesside tundmist. Nende turvalise, tõhusa ja vastutustundliku rakendamise ja arendamise oskust päriseluliste probleemide lahendamisel praktilistes tegevustes ideest teostuseni. Õpilane suudab kasutada tehnoloogiale omaseid tehnilisi lahendusi, disainiprotsessi elemente, vahendeid, materjale ja terminoloogiat erinevates olukordades, seda nii olmes kui ka elulistes situatsioonides. Õpilane oskab näha ja sõnastada probleeme, julgeb pakkuda erinevaid viise nende lahendamiseks, neid analüüsida ja ellu rakendada. Väärtustab käelist tegevust. Oskab praktilistes tegevustes kasutada ohutult töövahendeid ja töövõtteid ideest tooteni. Kasutab töövahendeid ja materjale säästlikult, väärtustab keskkonnahoidu. Õpilane tegutseb iseseisvalt ja oskab teha koostööd, väärtustab Eesti kultuuripärandit ja maailmakultuuri. Osalemine erinevatel õpilasvõistlustel avardab õpilase silmaringi, annab väärtuslikke kogemusi ja võimaldab õpilasel kogeda eduelamust. Valdakonna õpitegevused loovad eeldused koolis õpitu ja väljaspool kooli kogetu mõtestamiseks ning rakendamiseks praktiliste tegevuste kaudu. Õpilane väärtustab koolivara, suhtub sellesse heaperemehelikult ja järgib kooli kodukorda.</p>

	ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU <i>sh praktilised tööd, õpiprojektid, õppetegevus väljaspool klassiruumi, kogukonnapraktika vm õppetegevused</i>
4.klass	<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 tööprotsessi; 6) töötab ja viib kavandatu lõpule; 7) kasutab etteantud materjale säästlikult ning leiab võimalusi nende korduvkasutuseks. 8) tunneb ära õpetaja abiga teistes õppeainetes õpitud ja loob seoseid õpitavaga, sh erinevate eluvaldkondadega; 9) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid; 10) õpilane teab ja järgib kooli kodukorda ning käsitöö ja kodunduse klassi kokkuleppeid, suhtub kooli inventari heaperemehelikult, hoiab töövahendid ja töökoha puhtad ja korras. 	<p>Heegeldamine Heegelketi moodustamine ja edasi-tagasi ridadega kinnissilmustega heegeldamine.</p> <p>Loominguline tekstiilitöö (punumine, viltimine).</p> <p>Tikkimine 1- ja 2-realistes pisted. Niidiotste korrektne peitmine. Praktiline töö: eelnevalt õpitud oskusi kasutades nõelapadja/nõelaraamatu valmistamine.</p> <p>Töötamine suulise juhendamise ja õppevideote järgi.</p> <p>Oma valmis töö viimistlemine.</p> <p>Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p>
5.klass	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi; 2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale; 	<p>Materjaliõpetus Tekstiilmaterjalid. Looduslikud taimsed ning loomsed kiud, nende saamine ja omadused.</p>

	<p>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</p> <p>4) mõistab ja kasutab õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel</p> <p>5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;</p> <p>6) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</p> <p>7) töötab sihikindlalt kavandatu lõpuleviimiseks;</p> <p>8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</p> <p>9) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;</p> <p>10) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</p> <p>11) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;</p> <p>12) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult;</p> <p>13) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid.</p>	<p>Kangakudumine. Erinevad kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoatud kangad. Koeserv, sidus. Käsitöövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid, vms) käsitlemine.</p> <p>Õmblemine I Õmblusmasinaga tutvumine, õmblusmasina erinevate osade tundmine. Õmblusmasina töökorda seadmine ja käsitlemine. Ohutusnõuded õmblusmasinaga õmblemisel. Töövahendid ja sobivad materjalid õmblemiseks. Töö planeerimine. Käsitöötarvikute koti õmblemine. Kangale detailide märkimine. Kangast detailide väljalõikamine. Lihtõmblus, palistus, äärestus. Triikrauaga töötamine, ohutu kasutus. Oma valmis töö viimistlemine. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Nööbi õmblemine. Töötamine tööjuhendi ja suulise juhendamise järgi.</p> <p>Jätkusuutlikkus. Ringmajandamine materjalidega (<i>nt rõivatööstus, materjalide taaskasutamine</i>).</p> <p>Kodundus I Reeglid kodunduse tunnis ja õppekõrgis. Mõõõtühikud kõrgis ja nende teisendamine.</p>
--	---	--

		<p>Toiduainete säilitamine. Märgistused “kõlblik kuni” ja “parim enne”.</p> <p>Ettevalmistus kodunduse praktikumiks.</p> <p>Töö planeerimine rühmas töötades.</p> <p>Toidu valmistamise ajajaotus.</p> <p>Toiduohutus.</p> <p>Köögi korrashoid.</p> <p>Tekkinud jäätmete liigiti kogumine.</p> <p>Köögivil: puhastamine, tükeldamine.</p> <p>Dipivaagen.</p> <p>Toidud munast. Retsepti lugemine.</p> <p>Muna keetmine ja praadimine.</p> <p>Salatid; võileivad, vrapid.</p> <p>Lauakatmisviisid erinevate toitude serveerimisel. Lauakombed.</p>
6.klass	<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 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) saab aru säästliku kasutamise põhimõtetest ja mõjust keskkonnale. Mõistab jäätmete tekke põhjusi 	<p>Rahvuslik käsitöö I</p> <p>Eesti rahvusmuustrid, kui inspiratsiooniallikas; Eesti rahvariided, triibuseelikud; rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid kudumiseks ning heegeldamiseks;</p> <p>Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused; kudumi lõpetamine; lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine; kudumi viimistlemine ja hooldamine.</p> <p>Heegelkirjade ülesmärkimise viisid.</p> <p>Skeemi järgi heegeldamine; motiivide heegeldamine.</p> <p>Õpitud töövõtete baasil praktilise eseme kavandamine ja idee praktiline teostamine;</p> <p>Töötamine tööjuhendi ja suulise juhendamise järgi.</p>

	<p>ja tagajärgi ning teab võimalusi nende vähendamiseks ja korduvkasutuseks.</p> <p>10) rakendab teistes ainetes õpitud ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;</p> <p>11) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite;</p> <p>12) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</p> <p>13) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;</p> <p>14) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid;</p> <p>15) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</p> <p>16) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid.</p>	<p>Kodundus II</p> <p>Maitseained ja maitsetaimed ning nende kasutamine.</p> <p>Tasakaalustatud toitumine, pastatoidud. Pasta liigid ja pasta valmistamine. Retsepti muutmine.</p> <p>Korrastustööd köögis.</p> <p>Tekkinud jätmete liigiti kogumine.</p>
<p>7.klass</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid;</p> <p>2) mõistab infoallikates sh pakenditel olevat teavet ning kirjeldab erinevaid tarbimisvalikuid</p> <p>3) valib etteantud materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p> <p>4) Valib ja kasutab materjalile sobivaid tehnikaid, seadmeid, töövahendeid.</p> <p>5) mõistab eelarve koostamise olulisust toote valmistamisel</p> <p>6) teab ja järgib tööohutusnõudeid;</p>	<p>Õmblemine II</p> <p>Ideekavand ja selle vormistamine.</p> <p>Õpilane otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; õmblusmasina tundmaõppimine ja tööpõhimõte, ohutusnõuded õmblusmasinaga õmblemisel.</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid õmblemiseks.</p> <p>Erinevate materjalide ja nende tootmisprotsessiga tutvumine.</p> <p>Rõivatööstuse mõjud keskkonnale.</p> <p>Lihtõmblus, palistus, äärestus.</p>

	<p>7) planeerib enda või rühmas töötades tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning looduskeskkonnale;</p> <p>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi, kasutab teistes õppeainetes õpitud;</p> <p>10) tunneb ja rakendab Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;</p> <p>11) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>12) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</p> <p>13) leiab õpitud seoseid igapäevaelu ja enda hobidega.</p>	<p>Õpitud töövõtete baasil praktilise eseme kavandamine ja idee praktiline teostamine; töö viimistlemine.</p> <p>Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p> <p>Lihtsamad rõivaste parandustööd.</p> <p>Rõivaste hooldus. Hooldusmärgid.</p> <p>Töötamine nii suulise juhendamise kui tööjuhendi järgi.</p> <p>Kodundus III</p> <p>Mitmekülgse toiduvaliku tähtsus oma tervisele; vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p> <p>Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad.</p> <p>Toiduainete kuumtöötlusviisid.</p> <p>Supid ja vormiroad.</p> <p>Taignatooted ja erinevad kergitusained.</p> <p>Biskviittaigen.</p> <p>Laua katmine vastavalt toidukorrale.</p> <p>Toidu maksumuse arvutamine.</p>
<p>8.klass</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>2) analüüsib infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet ja kirjeldab oma tarbimisharjumusi ning tarbimisvalikuid;</p> <p>3) valib ja võrdleb materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p> <p>4) planeerib ja koostab eelarvet toote valmistamiseks;</p>	<p>Rahvuslik käsitöö II</p> <p>Sümbolid ja märgid rahvakunstis; Eesti etnograafia inspiratsiooniallikana; mustrid ja nende tähendus Eesti rahvakunstis; kirikindad Eestis ja mujal maailmas.</p> <p>Ringselt kudumine; kirjamine; koekirjad ja skeemi järgi kudumine; silmuste arvestamine; silmuste kahandamine ja kasvatamine;</p> <p>kootud eseme viimistlemine.</p>

	<p>5) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>6) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale;</p> <p>7) leiab loovaid võimalusi materjalide taaskasutuseks;</p> <p>8) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi, kasutab teistes õppeainetes õpitut;</p> <p>9) tunneb ja rakendab peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;</p> <p>10) teab eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite;</p> <p>11) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</p> <p>12) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>13) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</p> <p>14) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>	<p>Kodundus IV</p> <p>Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toiduallergia ja toidutalumatus. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired.</p> <p>Puhastusvahendite ohutu kasutamine.</p> <p>Mitmekülgse toiduvaliku tähtsus oma tervisele; vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p> <p>Lisaained toiduainetes; eestlaste toit läbi aegade; kuumtöötlemise viisid. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Toiduainete riknemise põhjused; taigatooteid ja erinevad kergitusained ning taigatoodete küpsetamise viisid.</p> <p>Toiduainete säilitamine ja konservimine. Õiglane kaubandus.</p>
<p>9.klass</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>2) hindab infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet kriitiliselt ja analüüsib selle põhjal oma tarbimisharjumusi ning teadlikke tarbimisvalikuid;</p> <p>3) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</p>	<p>Projektitöö</p> <p>Oma toote, kollektsiooni loomine; leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine; toodete disainimine; vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p> <p>Digivahendite kasutamine infot otsides, tööd kavandades ja alternatiivseid lahendusi leides-idee loomisest toote esitluseni iseseisvalt või ühiselt.</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 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 keskkonnahoiu 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 õpitud; 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 õpitud seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega. 	<p>Mitmesuguste tänapäevaste käsitöömaterjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks.</p> <p>Kodundus V Hoidistamine ja konserveerimine. Rahvusköögid. Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused.</p>
--	---	--