

2. Käsitöö ja kodundus

2.1. Üldalused

2.1.1. Õppe- ja kasvatuseesmärgid

Käsitöö ja kodunduse õppeainega taotletakse, et õpilane:

- 1) tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) kavandab ja teostab oma ideid ning lahendab loovalt endale võetud ülesandeid;
- 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) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

2.1.2. Õppeaine kirjeldus

Käsitöö ja kodundus on õppeaine, mis lõimib teoreetilised teadmised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega. Käsitöö seos tarbekunstiga loob loomingulise eneseteostuse eeldused. Arutletakse kunsti, käsitöö ja moe seoste ning käsitöö ja kergetööstuse tähtsuse üle ajaloo ja tänapäevamaailmas. Tutvutakse erinevate materjalide ja nende omadustega ning proovitakse nende kasutamise mitmesuguseid tehnikaid. Õpitakse nägema ja leidma huvitavaid ning uudseid lahendusi esemete ja toodete disainimisel. Oluline osa on säilitada ja arendada rahvuslikke kultuuritraditsioone nii käsitöös kui ka kodunduses. Õpitakse märkama erinevate maade käsitöö- ja toidutraditsioone ning nende seost ajaloo, kliima, usu ja kultuuritavadega. Loomingulistel ja praktilistel tegevustel on ka lõõgastav funktsioon nii õppetöös kui ka tulevases elus.

Seega kujundab käsitöö ja kodundus õppeainena õpilases praktilist mõtlemist, loovust, käelise tegevuse arengut ja eneseanalüüsi võimet ning arendab tehnoloogiaalast kirjaoskust. Õppeaine lõimib teadmisi, mis on omandatud teistes õppeainetes.

2.1.3 Õppetegevus

Õppetegevust kavandades ja korraldades:

- 1) lähtutakse õppekava alusväärtustest, üldpädevustest, õppeaine eesmärkidest, õppesisust ja oodatavatest õpitulemustest ning toetatakse lõimingut teiste õppeainete ja läbivate teemadega;
- 2) taotletakse, et õpilase õpikoormus (sh kodutööde maht) on mõõdukas, jaotub õppeaasta ulatuses ühtlaselt ning jätab õpilasele piisavalt aega puhata ja huvitegevustega tegelda;
- 3) võimaldatakse õppida individuaalselt ning üheskoos teistega (iseseisvad, paaris- ja rühmatööd), et toetada õpilaste kujunemist aktiivseteks ning iseseisvateks õppijateks;
- 4) kasutatakse diferentseeritud õppeülesandeid, mille sisu ja raskusaste toetavad individualiseeritud käsitlust ning suurendavad õpimotivatsiooni;

- 5) rakendatakse nüüdisaegseid info- ja kommunikatsioonitehnoloogiatel põhinevaid õpikeskkondi ning õppematerjale ja -vahendeid;
- 6) laiendatakse õpikeskkonda: muuseumid, näitused, looduskeskkond, arvutiklass, kooliõu, ettevõtted jne;
- 7) kasutatakse erinevaid õppemeetodeid, sh aktiivõpet: loov praktiline tegevus, projektõpe, uurimistööd, katsed (nt erinevate materjalide ja toiduainete omadused), ürituste ja näituste korraldamine, internetipõhiste keskkondade kasutamine oma ideede ja töö tutvustamiseks ning eksponeerimiseks, mängud, arutelud, diskussioonid, väitlused jne;
- 8) lähtutakse sellest, et käsitöö ja kodundus on praktilise suunitlusega õppeaine; vähemalt 2/3 õppetunnist peab olema praktiline tegevus;
- 9) on rõhk loovusel (disainimine), rahvuslike töötraditsioonide säilitamisel (rahvuslik toode, rahvakunstist pärit motiivide kasutamine toote kaunistamisel jne) ning nüüdisaegsel tehnoloogial;
- 10) pööratakse enne uute tehnoloogiate ja seadmete kasutamist tähelepanu ohutusele;
- 11) planeerib õppesisu ajalise jaotumise aineõpetaja. Käsitöös on soovitatav igal õppeaastal valida 2 põhilist tööliiki, millega seostada ainesisesed läbivad teemad (kavandamine, rahvakunst, töö organiseerimine, materjalid);
- 12) projektõppe teemasid valides saab rohkem tähelepanu pöörata paikkonna traditsioonidele, tutvuda erinevate tehnoloogiatega ja neid katsetada, suunata õpilasi iseseisvalt ja koos teistega loovalt probleeme lahendama, looma ning aineüritusi korraldama (projektõppe teemad võivad olla nii kodundusest, käsitööst kui ka tehnoloogiast);
- 13) jaotatakse klass toitu valmistades ja teiste praktiliste ülesannete korral väiksemateks rühmadeks (1–5 õpilast);
- 14) leitakse kodunduse teemade juures lõimivõimalusi nii inimeseõpetuse, bioloogia kui ka keemiaga; terviseteadlik käitumine kinnistub tunnis tehtavate praktiliste ülesannete kaudu;
- 15) lähtutakse eesmärgist, et õpilased õpiksid iseseisvalt oma tööd kavandama ja organiseerima, ning välditakse liigset otsest juhendamist.

2.1.4 Füüsiline õpikeskkond

- 1) Tehnoloogiaõpetuse, käsitöö ja kodunduse tundide läbiviimiseks jaotuvad õpilased klassis kahte rühma soolisust arvestamata.
- 2) Kool korraldab valdava osa käsitöö ja kodunduse õpet ruumides, kus:
 - a) käsitöö jaoks vajalik sisustus vastab kooli valitud praktilistele töödele;
 - b) kodunduse jaoks vajalik sisustus on tänapäevane ning võimaldab ohutult ja nüüdisaegselt toitu valmistada. Praktilistes kodunduse tundides kannavad õpilased põlle;
 - c) on ventilatsioon;
 - d) ruumid ja õppetarbed, sealhulgas tööriistad, vastavad tervisekaitse, tööohutuse ja ergonoomia nõuetele.
- 3) Kool võimaldab käsitöö ja kodunduse õppeks vajalikud materjalid.

2.1.5 Hindamine

Hindamisel lähtutakse vastavatest põhikooli riikliku õppekava üldosa sätetest.

Õpitulemuste omandamise hindamisel on oluline nii õpetaja sõnaline hinnang, hinne kui ka õpilase enda hinnang oma tööle. Õppeülesande lahendamisel hinnatakse:

- 1) kavandamist ja planeerimist (originaalsust, iseseisvust, oskust põhjendada tehtud otsuseid/valikuid);
- 2) valmistamist (materjalide ja töövahendite kasutamise oskust, omandatud teadmiste rakendamist praktikas, tööohutusnõuete ja hügieenireeglite järgimist, iseseisvust, koostööoskust);
- 3) töö tulemust (kavandatu õnnestumist, viimistlust ja kvaliteeti, töö õigeaegset valmimist, esitlemise oskust);
- 4) õpilase arengut, püüdlikkust ning kodukorra täitmist.

2.2 Õppesisu ja tegevus ning õpitulemused klasside kaupa

II kooliaste

6. klassi õpilane:

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

4. klass

4. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU
<p>Tikkimine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisted; • õpib joonistest aru saama ja nende järgi tikkima; • arvestab välja kavandatud eseme mõõdud; • kannab mustri kangale, kasutades kopeeri või šabloone või kopeerib aknal. 	<p>Tikkimine</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Tarbe- ja kaunistuspisted. Üherealised ja kaherealised pisted. Mustri kandmine riidele. Tikandi viimistlemine. Märgid ja sümbolid.</p>
<p>Õmblemine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • seab õmblusmasina töökorda; • õpib tundma õmblusmasina osi ja detaile, leiab need jooniselt; 	<p>Õmblemine</p> <p>Õmblusmasina niidistamine. Töövahendid. Lihtõmblus.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • traageldab ning õmbleb lihtõmblust. 	
<p>Kudumine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koob parempidiseid silmuseid ning tunneb selle tingmärki; • valib sobiva lõnga ja vardad. 	<p>Kudumine</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.</p>
<p>Kavandamine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab omandatud tövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; • joonistab eskiisina oma ideed, valib õpetaja abiga parima ning arendab seda edasi; • mõistab kavandamise tähtsust. 	<p>Kavandamine</p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes.</p>
<p>Rahvakunst Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel. 	<p>Rahvakunst</p> <p>Esemeline rahvakunst ja selle tähtsus. Tavad ja kombad. Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel.</p>
<p>Materjalid Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab looduslike kiudainete saamist; • seostab käsitöölõnga jämeduse sobivust töövahendiga. 	<p>Materjalid</p> <p>Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine. Õmblusniidid, käsitööniidid ja käsitöölõngad.</p>
<p>Töö kulg Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi; • õpib lugema jooniseid; • järgib töötades ohutusnõudeid; • hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. 	<p>Töö kulg</p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.</p>
<p>Toit ja toitumine</p>	<p>Toit ja toitumine</p> <p>Tervisliku toitumise põhitõed. Toiduainete säilitamine.</p>

<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil; • teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi. 	<p>Toiduainerühmade üldiseloostus: piim ja piimasaadused, aedvili.</p>
<p>Töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; • suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust. 	<p>Töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>
<p>Toidu valmistamine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid; • valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; • valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades leivumaid toiduaineid ning külmtöötlemistehnikaid. 	<p>Toidu valmistamine</p> <p>Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Töövahendid köögis. Ohutusnõud. Toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud. Külmad joogid. Munade keetmine. Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed.</p>
<p>Lauakombed</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • peab kinni üldtuntud lauakommetest. 	<p>Lauakombed</p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad.</p>
<p>Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid. 	<p>Kodu korrashoid</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd.</p>
<p>Tarbijakasvatus</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • käitub keskkonnahoidliku tarbijana. 	<p>Tarbijakasvatus</p> <p>Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>

Lõiming

Eesti keel - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

Matemaatika - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.

Kunstiõpetus - oma mõtete, ideede ja teadmiste väljendamine visuaalsete vahenditega; visandamine ja kavandamine loovülesandeid lahendades.

Inimeseõpetus - tervisliku toitumise põhimõtted.

Loodusõpetus - jäätmekäitlus ja säästev tarbimine.

5. klass

5. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA -TEGEVUSED
<p>Heegeldamine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • heegeldab põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; • heegeldab lihtsa skeemi järgi. 	<p>Heegeldamine</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine. Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine.</p>
<p>Õmblemine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös; • lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme. 	<p>Õmblemine</p> <p>Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Palistused. Õmblustöö viimistlemine.</p>
<p>Kudumine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; • õpib lugema koeskeemi ja selle järgi kuduma. 	<p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Parem- ja pahempidised silmused. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine. Lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine.</p>

<p>Kavandamine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; • lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud teemaga; • õpib arvestama kavandatava eseme mõõtusid ning märgib need üles. 	<p>Kavandamine</p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes.</p>
<p>Rahvakunst</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist. 	<p>Rahvakunst</p> <p>Esemeline rahvakunst ja selle tähtsus. Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel.</p>
<p>Materjalid</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist; • tutvub lõngavööli oleva infoga ja võrdleb erinevaid lõngavöösid; • õpib määrama varraste suurusnumbrit. 	<p>Materjalid</p> <p>Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused.</p>
<p>Töö kulg</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi; • õpib lugema jooniseid; • järgib töötades ohutusnõudeid; • hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. 	<p>Töö kulg</p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.</p>
<p>Toit ja toitumine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi; • hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks. 	<p>Toit ja toitumine</p> <p>Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad.</p>

<p>Töö organiseerimine ja hügieen Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; • suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust; • koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igapäevase rolli tulemuse saavutamisel. 	<p>Töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades.</p> <p>Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>
<p>Toidu valmistamine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades leivumaid toiduaineid ning külma- ja kuumtöötlemistehnikaid. 	<p>Toidu valmistamine</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, külma- ja kuumtöötlemine. Külmad ja kuumad joogid. Makaronitoodete keetmine. Toor- ja segasalatid. Pudrud ja teised teraviljatoidud.</p>
<p>Lauakombed Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused; • peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitade kujundust. 	<p>Lauakombed</p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, -nõud ja -kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.</p>
<p>Kodu korrashoid Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid. 	<p>Kodu korrashoid</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.</p>
<p>Tarbijakasvatus Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • käitub keskkonnahoidliku tarbijana. 	<p>Tarbijakasvatus</p> <p>Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>
<p>Kodundus vahetatud õpperühmades Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite; • teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; 	<p>Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külma- ja kuumtöötlemine. Võileibade ja salatite valmistamine. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Puhastus- ja korrastustööd.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; • teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid; • katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest. 	<p>Hügieeninõuded köögis töötades. Tervisliku toitumise põhitõed. Lauakombed ning lauakatmise tavad.</p>
<p>Lõiming</p> <p>Eesti keel - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbeline ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.</p> <p>Matemaatika - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamise ja jagamine, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.</p> <p>Ajalugu - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.</p> <p>Kunstiõpetus - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti.</p> <p>Inimeseõpetus - õpilane selgitab ja kirjeldab eri situatsioonidesse sobiva parima käitumisviisi valikut. Õpilane väärtustab turvalisust ja ohutut käitumist; kirjeldab olukordi, kus saab ära hoida õnnetusjuhtumeid ja koolikiusamist. Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid.</p>	

6. klass

6. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA - TEGEVUSED
<p>Heegeldamine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • heegeldab põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; • oskab heegelskeemi lugeda ja heegeldab erinevaid motiive; • oskab heegeldada ringselt. 	<p>Heegeldamine</p> <p>Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Tingmärgid. Heegeltöö lõpetamine, erinevad heegelpinnad. Heegelskeemi lugemine, tööjuhendist arusaamine. Erinevate motiivide heegeldamine.</p>
<p>Kudumine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; • oskab kududa ringselt; • oskab kududa sokke. 	<p>Kudumine</p> <p>Töövahendid ja materjalid. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine, viimistlemine. Erinevad koekirjad. Ringselt kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Soonikud ja servad. Tingmärgid ja nende järgi kudumine. Soki kudumine.</p>

<p>Kavandamine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab omandatud tövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; • lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud teemaga; • õpib arvestama kavandatava eseme mõõtusid ja märgib need üles. 	<p>Kavandamine</p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes.</p>
<p>Materjalid</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist; • õpib tundma erinevaid materjale. 	<p>Materjalid</p> <p>Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud , nende saamine, omadused.</p>
<p>Töö kulg</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi; • õpib lugema jooniseid; • järgib töötades ohutusnõudeid; • hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. 	<p>Töö kulg</p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.</p>
<p>Toit ja toitumine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi; • hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele. 	<p>Toit ja toitumine</p> <p>Toiduained ja toitained. Tervislik toitumine. Toidupüramiid. Mitmekülgne toit. Teraviljatooted. Teraviljatoidud. Toitained teraviljades. Teraviljaviljatoodete säilitamine. Aedviljad. Rasvased toiduained. Maiustused.</p>
<p>Töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; • suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust; • koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel. 	<p>Töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>

<p>Toidu valmistamine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab lihtsamaid toite, kasutades leivumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid; • oskab lugeda retsepti ja selle järgi toitu valmistada. 	<p>Toidu valmistamine</p> <p>Teraviljatoidud. Aedviljatoidud. Erinevad supid. Kisselli keetmine. Maiustused. Küpsised. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine.</p>
<p>Lauakombed</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja –kaunistused; • peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust. 	<p>Lauakombed</p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, -nõud ja -kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.</p>
<p>Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid. 	<p>Kodu korrashoid</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.</p>
<p>Tarbijakasvatus</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • käitub keskkonnahoidliku tarbijana. 	<p>Tarbijakasvatus</p> <p>Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>
<p>Kodundus vahetatud õpperühmades</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite; • teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; • teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid; • katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest. 	<p>Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Erinevate teraviljatoitude ja aedviljatoitude valmistamine. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Puhastus- ja korrastustööd. Hügieeninõuded köögis töötades. Tervisliku toitumise põhitõed. Lauakombed ning lauakatmise tavad.</p>
<p>Lõiming</p> <p>Eesti keel - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.</p> <p>Matemaatika - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamine ja jagamine, mõõtmine.</p>	

Ajalugu - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.

Kunstiõpetus - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti.

Inimeseõpetus - õpilane käitub keskkonnahoidliku tarbijana. Õpilane väärtustab turvalisust ja ohutut käitumist. Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid.

III kooliaste

9. klassi õpilane:

- 1) tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;
- 2) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle;
- 3) teostab oma loominguideid, kasutades selleks sobivaid tehnikaid ja materjale;
- 4) kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes nüüdisaegseid teabevahendeid ning ainekirjandust;
- 5) tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit;
- 6) analüüsib enda loominguideid ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks;
- 7) valib tervislikku toitu, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü ning valmistab erinevaid toite;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana.

7. klass

7.KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA- TEGEVUSED
Heegeldamine Õpilane: <ul style="list-style-type: none">• heegeldab põhi- ja tuletatud silmuseid;• tunneb tingimärke, oskab skeemi järgi iseseisvalt heegeldada;• oskab kasutada ainealast kirjandust;• oskab oma tööd viimistleda.	Heegeldamine Tutvumine heegeltehnika loominguideid võimalustega. Fileeheegeldus : põhiskeem, mustri- ja vahepitsid, erikujuline fileeheegeldus, põiki heegeldatavad pitsid, pitsilise tööd viimistlemine, pitsi riide külge kinnitamine. Erinevate servapitside, vahepitside heegeldamine, viimistlemine. Eesti pitsid.
Tikkimine Õpilane: <ul style="list-style-type: none">• oskab tikkida pinnakattepisteid;• oskab oma tööd kavandada, teostada, viimistleda.	Tikkimine Pinnakattepisted. Mähkpiste ja madalpiste. Hääbepiste. Tikkimispistete suund. Ideest tikandini. Idee rahvakunstist. Mustri kandmine riidele. Tikkimistöö viimistlemine. Pilutikand. Auktikand.

<p>Kavandamine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab ise omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitöösemeid; • lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud teemaga; • õpib arvestama kavandatava eseme mõõtusid ning märgib need üles. 	<p>Kavandamine</p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes.</p>
<p>Rahvakunst</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teab rahvariite ajalugu; • tunneb Alutaguse rahvariideid; • teab erinevaid rahvuslikke mustreid; • leiab käsitööseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist. 	<p>Rahvakunst</p> <p>Rahvuslik käsitöö. Talutekstiiil. Rahvarõivad. Rahvariite ajalugu. Alutaguse rahvariided, tikandid, seelikutriibud, vöömustrid. Rahvariite kandmine, uskumused. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.</p>
<p>Materjalid</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele; • kombineerib oma töös erinevaid materjale. 	<p>Materjalid</p> <p>Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest.</p>
<p>Töö kulg</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • töötab iseseisvalt tööjuhendi järgi; • õpib lugema jooniseid; • järgib töötades ohutusnõudeid; • hoiab korras töökoha ning hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. 	<p>Töö kulg</p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.</p>
<p>Toit ja toitumine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi; • analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; • oskab säilitada toitu; • oskab nimetada eestlaste rahvustoite. 	<p>Toit ja toitumine</p> <p>Toiduained ja toitained. Tervislik toitumine. Toidupüramiid. Mitmekülgne toit. Menüü. Toiduainete koostis. Toidu ohutus ja säilitamine. Toiduainete riknemise põhjused. Eesti köök läbi aegade. Eri rahvaste toiduvalik.</p>

<p>Töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; • suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust; • koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel. 	<p>Töö organiseerimine ja hügieen</p> <p>Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Nõude pesemine, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>
<p>Toidu valmistamine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oskab valmistada erinevaid tainaid ja vormiroogasid. 	<p>Toidu valmistamine</p> <p>Küpsetamine. Vormiroad. Tainas. Tainakomponendid .Kergitusained.</p>
<p>Lauakombed</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • katab vastavalt toidukorrale laua, valides ja paigutades sobiva lauapesu, -nõud, ja –kaunistused; • peab kinni üldtuntud lauakommetest. 	<p>Lauakombed</p> <p>Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, - nõud ja -kaunistused. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamisel. Selvelauad. Väljas söömine. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.</p>
<p>Kodu korrashoid</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid. 	<p>Kodu korrashoid</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.</p>
<p>Tarbijakasvatus</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • oskab koostada eelarvet; • analüüsib toiduainete toiteväärtust ja kvaliteeti; • arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste hinnanguid ja arvamusi; • oskab muuta tarbimist säästlikumaks; • teab oma õigustest ja kohustustest. 	<p>Tarbijakasvatus</p> <p>Tooteinfo. Koosviibimiste korraldamine. Eelarve koostamine, kokkuhoid ja kulude analüüs. Pere rahakasutus. Toidukaupade kvaliteet . Reklaam. Tarbija õigused ja kohustused. Teadlik ja säästlik tarbimine. Märgistused toodetel. Õigused ja kohustused tarbijana. Internetist ostmine.</p>
<p>Kodundus vahetatud õpperühmades</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab nendest toite; 	<p>Kodundus vahetatud õpperühmades</p> <p>Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; • teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhiluseid; • katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest; • oskab valmistada erinevaid tainaid ja vormiroogasid; • oskab muuta tarbimist säästlikumaks. 	<p>Puhastus- ja korrastustööd. Hügieeninõuded köögis töötades. Tervisliku toitumise põhitõed. Lauakombed ning lauakatmise tavad.</p> <p>Küpsetamine. Vormiroad. Tainas. Tainakomponendid .Kergitusained.</p> <p>Teadlik ja säästlik tarbimine. Märgistused toodetel. Reklaam, ostuotsuste mõjutamine.</p>
---	---

Lõiming

Eesti keel - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.

Matemaatika - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamise ja jagamine, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.

Ajalugu - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.

Kunstiõpetus - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti. Kavandamine. Disain.

Loodusõpetus-ained ja segud. Ainete omadused. Jäätmekäitlus.

Inimeseõpetus – säästev tarbimine. Töö organiseerimine.

Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid.

8. klass

8. KLASSI LÕPETAJA ÕPITULEMUSED	ÕPPESISU JA -TEGEVUSED
<p>Disain, kavandamine ja rahvakunst Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otsib ideid, materjale ja tehnoloogilisi lahendusi ning kavandab isikupäraseid esemeid; • märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; • tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid. 	<p>Disain, kavandamine ja rahvakunst</p> <p>Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamise viisid erinevates tehnikates. Ornamentika. Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööset kavandades. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad.</p>
<p>Materjalid ja töö liigid</p>	<p>Materjalid ja töö liigid</p> <p>Tekstiilkiudained. Keemilised kiud.</p>

<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; • võrdleb materjale valides nende mõju tervisele; • valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ning viimistlusvõtteid. 	<p>Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine. Viimistlemine.</p>
<p>Õmblemine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • võtab lõikelehelts lõikeid; • õmbleb endale rõivaeseme. 	<p>Õmblemine</p> <p>Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele.</p> <p>Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine.</p>
<p>Tikkimine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kavandab tikandiga tekstiileseme, kasutades inspiratsiooni allikana rahvakunsti. 	<p>Tikkimine</p> <p>Tikand loomingulise väljendusvahendina. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikandi kavandamine ja loomine.</p>
<p>Käsitöö organiseerimine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; • esitleb või eksponeerib oma tööd; • täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning plaanib tööd ajaliselt; • analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid. 	<p>Käsitöö organiseerimine</p> <p>Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Töö esitlemine.</p> <p>Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p>
<p>Toit ja toitumine</p> <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti; 	<p>Toit ja toitumine</p> <p>Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded</p>

<ul style="list-style-type: none"> • tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning rikkumistega seotud riskitegureid; • analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; • teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada. 	<p>toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konservimine.</p> <p>Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias - analüüs ja hinnangud. Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieedi mõju organismile. Toitumishäired.</p> <p>Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.</p>
<p>Toidu valmistamine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid. 	<p>Toidu valmistamine</p> <p>Kergitusained ja tainatooted.</p>
<p>Töö organiseerimine Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; • kalkuleerib toidu maksumust; • arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusid ja hinnanguid; • hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks. 	<p>Töö organiseerimine</p> <p>Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p> <p>Toiduga seonduvad ametid.</p>
<p>Etikett Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua; • kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks; • rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt; • mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel. 	<p>Etikett</p> <p>Koosviibimiste korraldamine. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks. Peolaua menüü koostamine. Kutsed ja kingitused.</p> <p>Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel. Käitumine vastuvõttudel.</p>
<p>Kodu korrashoid Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid 	<p>Kodu korrashoid</p> <p>Kodumasinad.</p>

<p>parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi.</p>	
<p>Tarbijakasvatus Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tunneb tarbija õigusi ning kohustusi; ● analüüsib reklaamide mõju ostmisele; ● oskab koostada leibkonna eelarvet; ● planeerib majanduskulusid eelarve järgi. 	<p>Tabijakasvatus</p> <p>Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.</p> <p>Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad).</p>
<p>Kodundus vahetatud õpperühmades Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; ● osaleb arutelus eri maade toitmistavadest; ● teab, millised on eestlaste traditsioonilised toiduained ja Eesti toit hetkel; ● analüüsib, mis juhtub toiduga kuumtöötlemisel; ● käitub teadliku tarbijana. 	<p>Aedviljatoidud ja supid. Kala- ja lihatoidud. Küpsetised ja vormiroad.</p> <p>Käitumine peolauas, kohvikus, restoranis. Puhastusvahendid ja nende omadused. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.</p>
<p>Lõiming</p> <p>Eesti keel - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid.</p> <p>Matemaatika - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamise ja jagamine, mõõtmine, protsendi arvutamine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid. Õpilane hindab oma matemaatilisi teadmisi ja oskusi ning arvestab neid edasist tegevust kavandades.</p> <p>Infotehnoloogia - õpilane kasutab digitaalseid õpikeskkondi ja -vahendeid.</p> <p>Kunstiõpetus - kunstiteose vorm ja kompositsioon, materjalid ja tehnika, sõnum ja kontekst. Väljendusvahendite vastavus ideele, otstarbele ning sihtrühmale.</p> <p>Infotehnoloogia - teabe kogumine ja rakendamine oma tegevuses.</p> <p>Keemia – lisaained, säilitusained, ainete füüsikalised omadused, keemiline reaktsioon</p> <p>Bioloogia - mädanemine, hallitamine, käärimine, pärmseened</p> <p>Füüsika - aine olekute muutused, katset mõjutavad füüsikalised tegurid .</p> <p>Karjääriõpetus - kutsesobivus, ametid.</p> <p>Ühiskonnaõpetus - Eesti maksusüsteem.</p>	