

Ainevaldkond: Tehnoloogia		Õppeaine: Käsitöö ja kodundus	
Kooliaste: III	Klass: 8	Tundide arv: 70	
Õpitulemused:		Õppesisu:	
Disain ja kavandamine Õpilane valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist. Arutleb moe muutumise üle. Märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis. Kavandab isikupäraseid esemeid. Rahvakunst Õpilane kirjeldab peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid. Kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid. Näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust. Töö organiseerimine Õpilane arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus. Otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist. Esitleb või eksponeerib oma tööd. Täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt. Analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks. Materjalid Õpilane kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist. Võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele. Kombineerib oma töös erinevaid materjale. Tööriigid Koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt. Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid. Õpilane valib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid. Võtab lõikelehelts lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme.		Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades. Ideekavand ja selle vormistamine. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad. 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. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos- ja taaskasutamise võimaluste leidmine Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine. Õmblemine. Kanga kuumniiske töötlemine. Rõivaeseme õmblemine. Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate	

Kodundus 1. Toit ja toitumine 1) kirjeldab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikro-toitainete vajalikkust ja allikaid; 2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid; 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 4) nimetab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada. 5) võrdleb erinevate maade rahvus-toite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid. 2. Töö organiseerimine 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 elukutseteks või hobideks. 3. Toidu valmistamine 1) loetleb 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. 4. Etikett 1) rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt; 2) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.	tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine. Toitumisteave meedias -analüüs ja hinnangud. Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Eestlaste toit läbi aegade. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Toiduga seonduvad ametid. Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Kalaroad. Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud. Peolaua menüü koostamine.
---	--

5. Kodu korrashoid 1) loetleb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi; 2) võrdleb puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid. 6. Tarbijakasvatus 1) kirjeldab tarbija õigusi ning kohustusi; 2) analüüsib reklaamide mõju ostmisele;	Kodumasinad. Olmekeemia. Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju.
--	---