

## Tallinna Südalinna Kool

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus.

Klass: IV

Tundide arv nädalas: 1

### Õppesisu:

- ideede leidmine ja nende edasiarendamise kavandiks
- töötamine suulise juhendamise ja tööjuhendi järgi
- rahvakultuur ja selle tähtsus
- tavad ja kombed
- tekstiilkiudained, looduslikud kiud , nende saamine ja omadused
- töövahendid ja sobivad materjalid, tarbe- ja kaunistuspisted, üherealised ja kaherealised pisted
- õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga, õmblusmasina niiditamine, lihtõmblus, palistused, õmblustöö viimistlemine
- toiduained ja toitained, tervislik toitumine , toidupüramiid
- isikliku hügieeni nõuded köögis töötades, toidu ohutus , nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid, tööde järjekord toitu valmistades
- tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine
- retsept, mõõtühikud, töövahendid köögis, ohutus köögis
- toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine, võileivad, kuumtöötlemata magustoidud, külmad joogid
- lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused, sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks
- puhastus - ja korrastustööd, hooldusmärgid, triikimine
- tarbijainfo, teadlik ja säästlik tarbimine, jäätmete sorteerimine

### Põhimõisted:

- toitumine: toiduained ,toitained
- retsept
- mõõtühikud
- jute riie, mulinee
- ühesuunalised pisted: eelpiste, tiikpiste, järelpiste, varspiste, ahelpiste, linnusilmpiste
- kaherealised pisted: sämpipiste, aedpiste, põlvikpiste, ristpiste, madalpiste
- looduslikud kiud ,niidid, mõõtmisvahendid
- pool, poolipesa, poolimine, niiditamine
- lihtühendusõmblus, kahekordne õmblus, palistus
- keerunõör

### Praktilised tööd ja IKT rakendamine:

Ühe - ja kaherealiste pistetega kaunistatud koti õmblemine.

Võileibade valmistamine, kuumtöötlemata magustoidu valmistamine.

Projektiõpe- nahast tarbeesemete valmistamine.

### Õpitulemused:

#### Õpilane:

- kavandab omandatud tövõtete baasil jõukohaseid käsitöoesemeid
- järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust

## Tallinna Südalinna Kool

- märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel
- kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist
- kasutab tekstiilset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid
- seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust
- mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös
- teab erinevaid toiduainerühmi
- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades
- kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid
- valib töövahendid ohutusnõudeid arvestades
- valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ja külm töötlemistehnikaid
- katab laua, valides sobivad nõud
- peab kinni üldtuntud lauakommetest
- teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid
- teab väljendite "kõlblik kuni.." ja „ parim enne.." tähendust
- oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada
- osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides

Lõiming teiste ainevaldkondadega ( praktilised tegevused ja näited)

Matemaatika-mõõtmine ja mõõtühikud

Loodusteaduslik –erinevad looduslikud materjalid, mitmed keemilised ja füüsikalised protsessid

Tervis ja kehakultuur- tervislik toitumine

Kunst-erinevate esemete kavandamine, eneseväljendamise võimalused

## Tallinna Südalinna Kool

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus.

Klass: V

Tundide arv nädalas: 2

### Õppesisu:

- ideede leidmine ja nende edasiarendamise kavandiks
- töötamine suulise juhendamise ja tööjuhendi järgi
- rahvakultuur ja selle tähtsus
- tavad ja kombed
- tekstiilkiudained, looduslikud kiud , nende saamine ja omadused
- töövahendid ja sobivad materjalid
- õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga, õmblusmasina niiditamine, lihtõmblus, palistused, õmblustöö viimistlemine, lõike paigutamine riidele, õmblusvarud, õmblustöö viimistlemine
- töövahendid ja sobivad materjalid kudumiseks, silmuste loomine, parem- ja pahempidine silmus, ääresilmus, kudumi lõpetamine, kudumi viimistlemine ja hooldamine
- töövahendid ja materjalid heegeldamisel, põhisilmuste heegeldamine, edasi-tagasi heegeldamine, heegelkirjade ülesmärkimise viisid, viimistlemine.
- toiduained ja toitained, tervislik toitumine , toidupüramiid
- toiduainetüüpide üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad , toidurasvad
- isikliku hügieeni nõuded köögis töötades, toidu ohutus , nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid, tööde järjekord toitu valmistades
- tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine
- retsept, mõõtühikud, töövahendid köögis, ohutus köögis
- toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine- ja kuumtöötlemine, külmad ja kuumad joogid
- kartulite, munade ja makaronide keetmine
- toor- ja segasalatid, külmad kastmed
- lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused, sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks
- puhastus - ja korrastustööd, hooldusmärgid, triikimine
- tarbijainfo, teadlik ja säästlik tarbimine, jäätmete sorteerimine
- teab väljendite “kõlblik kuni ... “ ja „parim enne ...“ tähendust
- sorteerib jäätmeid

### Põhimõisted:

- toitumine: toiduained ,toitained
- toidupüramiid
- toiduainete rühmad
- retsept
- mõõtühikud
- heegelnõel, ahelsilmus, kinnissilmus, 1x samm, 2x samm, 3x samm
- vardad, parempidine – ja pahempidine silmus,

## Tallinna Südalinna Kool

<ul style="list-style-type: none"><li>- tekstiilkiudained, looduslikud kiud</li><li>- looduslikud kiud ,niidid, mõõtmisvahendid</li><li>- pool, poolipesa, poolimine, niiditamine</li><li>- lihtühendusõmblus, kahekordne õmblus, palistus</li></ul>
Praktilised tööd ja IKT rakendamine: -heegeldatud mobiilikott -kootud mänguasi -õmmeldud loom, mänguasi -salatite valmistamine, külmad ja kuumad joogis, magustoidud
Õpitulemused: Õpilane: -kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid -järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha -hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust -märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel -kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist -heegeldab ja koob põhisilmuseid ja teab tingmärke -lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme -seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust -mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös -teab erinevaid toiduainerühmi -teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades -kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid -valib töövahendid ohutusnõudeid arvestades -valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ja külm-ja kuumtöötlemistehnikaid -katab laua, valides sobivad nõud -peab kinni üldtuntud lauakommetest -teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid -teab väljendite “kõlblik kuni..“ ja „ parim enne..“ tähendust -oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada -osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides
Lõiming teiste ainevaldkondadega ( praktilised tegevused ja näited) Matemaatika-mõõtmine ja mõõtühikud Loodusteaduslik –erinevad looduslikud materjalid, mitmed keemilised ja füüsikalised protsessid Tervis ja kehakultuur- tervislik toitumine Kunst-erinevate esemete kavandamine, eneseväljendamise võimalused

## Tallinna Südalinna Kool

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus.

Klass: VI

Tundide arv nädalas: 2 tundi

### Õppesisu:

- töötamine tööjuhendi järgi
- tekstiilkiudained, looduslikud kiud ja nende saamine ja omadused
- kanga kudumise põhimõte
- kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad
- õmblusniidid, käsitööniidid ja lõngad
- erinevate tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine
- õmblusmasina niiditamine, õmblemine õmblusmasinal
- lihtõmblus, palistused, erinevate palistuste ühendusnurgad
- lõike paigutamine riidele, õmblusvarud, õmblustöö viimistlemine
- parem – ja pahempidine silmus, silmuste kokkukudumise viisid, erinevad tingmärgid
- soki otsa kokkukudumise erinevad võtted
- heegelkirjade ülesmärkimise viisid, skeemi järgi heegeldamine
- erinevate kujundite heegeldamine: ring, ruut
- motiivide heegeldamine
- toidu- ja toitained, tervisliku toitumise põhitõed, toidupüramiid
- toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad
- tööde järjekord toidu valmistamisel
- toiduainete külm – ja kuumtöötlemine
- lauakombed ning lauakatmise tavad

### Põhimõisted:

- looduslikud kiud
- pool, poolipesa, poolimine, niiditamine, mõõtmisvahendid
- lihtühendusõmblus, palistused, erinevate palistuste nurgad
- parem- ja pahempidine silmus, kahe silmuse kokkukudumine, ületõstmisega kokkukudumine
- ahelsilmus, kinnissilmus, 1x samm
- toiduained, toitained, teraviljasaadused, piimasaadused, lihasaadused, kalasaadused toidurasvad

### Praktilised tööd ja IKT rakendamine:

Piima-, liha- ja kalatoidud.

Kootud sokid.

Õmmeldud põll.

Erinevate kujundite heegeldamine. Vanaemamuster.

Pärliloomad.

### Õpitulemused:

- tunneb ja kasutab mitmesuguseid materjale ning töövahendeid
- järgib ohutusnõudeid ja hoiab korras töökoha
- saab aru tööjuhenditest ja selgitavatest joonistest
- tunneb põhilisi toiduaineid ja oskab valmistada lihtsamaid piima-, liha- ja kalatoite
- teab tervisliku toitumise põhialuseid

## Tallinna Südalinna Kool

-seostab käsitöölõnga jämedust ja eseme valmistamiseks kuluvat aega  
-seab õmblusmasina töökorra  
-lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme  
-mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös  
-heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke  
-heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi  
-teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi  
-teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning kuidas neid säilitada sobival viisil  
-kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid  
-valib töövahendeid ohutusnõusid arvestades  
-valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külma- ja kuumtöötlemistehnikaid-peab kinni üldtunnustatud lauakommetest

Lõiming teiste ainevaldkondadega (praktilised tegevused ja näited)

Matemaatika-mõõtmine ja mõõtmisühikud

Loodusteaduslik-erinevad looduslikud materjalid, mitmed keemilised ja füüsikalised protsessid

Tervis ja kehakultuur- tervislik toitumine

Kunst- esemete kavandamine, eneseväljendamise võimalused

## Tallinna Südalinna Kool

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus.

Klass: VII

Tundide arv nädalas: 2

Õppesisu:

- tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses
- ideekavand ja selle vormistamine
- sümbolid ja märgid rahvakunstis
- kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis
- töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest
- töö planeerimine üksi ja rühmas töötades
- elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendite järgi
- tekstiilkiudained, keemilised kiud, tänapäeva käsitöömaterjalid
- rõivaeseme õmblemine, mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine, lõigete paigutamine riidele
- valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine, eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine, õmblustöö viimistlemine
- silmuste kahandamine ja kasvatamine, ringselt kudumine, kirjamine
- silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine
- tutvumine heegeltehnika loominguliste võimalustega
- makro- ja mikrotoiduained, nende vajalikkus ning allikad
- nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus
- kuumtöötlemise viisid, maitseained ja roogade maitsestamine
- vormiroad ja vokitoidud
- rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis
- tarbija õigused ja kohustused, märgistused toodetel, teadlik ja säästlik majandamine.

Põhimõisted:

- toidupüramiid
- matsetaimed ja maitseained
- keetmine, hautamine, praadimine,
- tingmärgid kudumises, kirjamine, kirjakord, soonik
- heegeldamise põhisilmused: kinnissilmus, ahelsilmus, aassilmus, sambad
- tühjad ja täidetud võrgusilmad
- kasvatamine ja kahandamine rea alguses ja lõpus
- põiki- ja pikipits
- pilutamine: lihtpilu, sik-sak pilu, keerdpilu, sõlmpilu
- poolimine, niiditamine
- kahekordne õmblus, krookimine, kandid: diagonaal-, rull- ja lõikekohane kant
- mõõdud, lõiked, tingmärgid lõikelehel, riidekulu

Praktilised tööd ja IKT rakendamine:

- vormi ja vokitoidud
- retseptide otsimine arvutist
- pilutikandis laudliniku tikkimine
- kinnaste kudumine
- lõigete võtmine lõikelehel; lihtsa seeliku, kleidi või öösärgi õmblemine.
- viltimine

## Tallinna Südalinna Kool

Õpitulemused:

Õpilane:

- kavandab isikupäraseid esemeid
- tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid
- otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist
- täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt
- kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi
- võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme
- koob kirjalist pinda, koob ringselt
- leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötasid
- teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid
- teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada
- kalkuleerib toidu maksumust
- teab toiduainete kuumtöötlemise viise
- valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi
- mõistab lauakommete tähtsust
- tunneb erinevaid kodumasinaid
- tunneb tarbija õigusi ning kohustusi
- osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides
- kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust

Lõiming teiste ainevaldkondadega ( praktilised tegevused ja näited)

Matemaatika-mõõtmine ja mõõtühikud

Loodusteaduslik –erinevad looduslikud materjalid, mitmed keemilised ja füüsikalised protsessid

Tervis ja kehakultuur- tervislik toitumine

Kunst-erinevate esemete kavandamine, eneseväljendamise võimalused



## Tallinna Südalinna Kool

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus.

Klass: VIII

Tundide arv nädalas:2

### Õppesisu:

- tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses
- ideekavand ja selle vormistamine
- sümbolid ja märgid rahvakunstis
- kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis
- töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest
- töö planeerimine üksi ja rühmas töötades
- elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendite järgi
- tekstiilkiudained, keemilised kiud, tänapäeva käsitöömaterjalid
- rõivaeseme õmblemine, mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine, lõigete paigutamine riidele
- valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine, eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine, õmblustöö viimistlemine
- silmuste kahandamine ja kasvatamine, ringselt kudumine, kirjamine
- silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine
- tutvumine heegelt tehnika loominguliste võimalustega
- makro- ja mikrotoiduained, nende vajalikkus ning allikad
- toiduallergia ja toidutalumatuse
- taimetoitluse ja dieedi mõju organismile
- toitumishäired
- eestlaste toit läbi aegade
- eri rahvuste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (usk, asukoht)
- toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toiduainete kadu
- mikroorganismid toidus, toiduainete riknemise põhjused
- hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral
- nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus
- kuumtöötlemise viisid, maitseained ja roogade maitsestamine
- supid, liha jaotustükid ja lihatoidud, kalatoidud, soojad kastmed
- kergitusained ja tainatooted
- kuumtöödeldud järeelroad
- rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis
- tarbija õigused ja kohustused, märgistused toodetel, teadlik ja säästlik majandamine.

### Põhimõisted:

- toidupüramiid
- matsetaimed ja maitseained
- keetmine, hautamine, praadimine,
- tingmärgid kudumises, kirjamine, kirjakord,
- heegeldamise põhisilmused: kinnissilmus, ahelsilmus, aassilmus, sambad
- tühjad ja täidetud võrgusilmad
- kasvatamine ja kahandamine rea alguses ja lõpus
- põiki- ja pikipits

## Tallinna Südalinna Kool

<ul style="list-style-type: none"><li>- poolimine, niidamine</li><li>- kahekordne õmblus, krookimine, kandid: diagonaal-, rull- ja lõikekohane kant</li><li>- mõõdud, lõiked ,tingmärgid lõikelehel, riidekulu</li></ul>
Praktilised tööd ja IKT rakendamine: <ul style="list-style-type: none"><li>- liha- ja kalatoidud, tainatooted</li><li>- retseptide otsimine arvutist</li><li>- kootud laudlina</li><li>- heegeldatud laudlina või kott</li><li>- lõigete võtmine lõikelehel; lihtsa seeliku, kleidi või öösärgi õmblemine.</li><li>- pärlitööd</li></ul>
Õpitulemused: Õpilane: <ul style="list-style-type: none"><li>-kavandab isikupäraseid esemeid</li><li>-tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid</li><li>-otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist</li><li>-täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt</li><li>-kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi</li><li>-võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme</li><li>-heegeldab fileetehnikas eseme</li><li>-koob ringselt liniku</li><li>-leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötasid</li><li>-teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid</li><li>-teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada</li><li>-kalkuleerib toidu maksumust</li><li>-teab toiduainete kuumtöötlemise viise</li><li>-valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi</li><li>-mõistab lauakommete tähtsust</li><li>-tunneb erinevaid kodumasinaid</li><li>-tunneb tarbija õigusi ning kohustusi</li><li>-osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides</li><li>-kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust</li></ul>
Lõiming teiste ainevaldkondadega ( praktilised tegevused ja näited) Matemaatika-mõõtmine ja mõõtühikud Loodusteaduslik –erinevad looduslikud materjalid, mitmed keemilised ja füüsikalised protsessid Tervis ja kehakultuur- tervislik toitumine Kunst-erinevate esemete kavandamine, eneseväljendamise võimalused

## Tallinna Südalinna Kool

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus.

Klass: IX klass

Tundide arv nädalas: 2 tundi I poolaasta (35 tundi aastas)

### Õppesisu:

- erinevad siidimaalitehnikad
- gutatehnikas ja soolatehnikas siidimaal
- kanga värvimine batikas (kangale erinevate kujundite moodustamine, kanga ettevalmistamine värvimiseks: kagardamine, voltimine, sõlmimine, sidumine)
- töötamine iseseisvalt tööjuhendi järgi
- tekstiilkiudained, keemilised kiud
- tänapäeva käsitöömaterjalid
- makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad
- lisaained toiduainetes
- toiduallergia ja toidutalumatuse
- taimetoitlus ja dieetide mõju organismile
- toitumishäired
- eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid
- toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu
- toiduainete riknemise põhjused, toiduainete säilitamine ja konserveerimine
- toidu kaudu levivad haigused
- erinevad kuumtöödeldud toidud
- rahvustoidud

### Põhimõisted:

- gutatehnika
- soolatehnika
- batika
- toiduained ja toitained
- makro – ja mikrotoitained
- lisaained
- toitumishäired
- konserveerimine

### Praktilised tööd ja IKT rakendamine:

- eseme värvimine batika tehnikas
- guta – ja soolatehnikas siidisalli maalimine
- erinevate konservide valmistamine
- erinevate rahvast rahvustoitude valmistamine.
- erinevate kuumtöödeldud toitude valmistamine.

### Õpitulemused:

- kavandab isikupäraseid esemeid
- leiab loovaid võimalusi oma töö teostamiseks
- teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid
- analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid
- teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada

## Tallinna Südalinna Kool

-võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid  
-kalkuleerib toidu maksumust  
-teab toiduainete kuumtöötlemise viise  
-tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi  
-kasutab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi  
-teab erinevaid kergitusaineid ja oskab küpsetada erinevaidtainatooteid  
-mõistab lauakommete tähtsust  
-tunneb tarbija õigusi ja kohustusi

Lõiming teiste ainevaldkondadega ( praktilised tegevused ja näited)

Matemaatika- mõõtmine ja mõõtühikud

Loodusteaduslik- erinevad looduslikud materjalid

Tervis ja kehakultuur- tervislik toitumine

Kunst-erinevate esemete kavandamine, eneseväljendamise võimalused