

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS

7. KLASS 70 tundi

KÄSITÖÖ (30 tundi)

Teemad ja alateemad , õppesisu ja õpitulemused.

1. Silmuskudumine

Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine. Kirikindad.

1. 1. Rahvakunst

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- 2) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid.

Tööliigid

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;
- 2) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades; koob ringselt;
- 3) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

1. 2. Disain ja kavandamine

Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja – sotsiaalsed märksüsteemid.

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;
- 2) kavandab isikupäraseid esemeid.

Lõiming

Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.

2. Heegeldamine. Tutvumine heegelt tehnika loominguliste võimalustega. Heegelfilee.

Tutvumine heegelt tehnika loominguliste võimalustega.

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja
- 2) viimistlusvõtteid.

Töö organiseerimine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;
- 2) esitleb või eksponeerib oma tööd;
- 3) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt.

KODUNDUS 16 tundi

1. Kodundus (4 tundi)

1. **Kuumtöötlemise viisid.**
2. **Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.**
3. **Supid.**

2. Kodundus 4 tundi

1. **Maitseained ja roogade maitsestamine.**
2. **Kuumtöödeldud järelroad.**

3. Kodundus 4 tundi

1. **Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed**
2. **Kodundus (4 tundi)**
3. **Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes.**
4. **Toiduainete toitainelise koostise hinnang.**
5. **Mitmekülge ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.**
6. **Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.**

Õppesisu:

Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülge ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.

Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist

Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine.

Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed.

Koosviibimiste korraldamine. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks. Peolaua menüü koostamine.

Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju.

Toit ja toitumine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab mitmekülge toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja

- 2) mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- 3) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid
- 4) säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;
- 5) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;
- 6) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;
- 7) võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid

Töö organiseerimine

Õpitulemused

Õpilane:

- 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

Toidu valmistamine

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) teab 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.

Etikett

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;
- 2) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.

Tarbijakasvatus

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi;
- 2) analüüsib reklaamide mõju ostmisele;
- 3) oskab koostada leibkonna eelarvet;
- 4) planeerib majanduskulusid eelarve järgi.

4. Kodu korrashoid- 2 tundi

Õppesisu

Erinevad stiilid sisekujunduses. Kodumasinad.

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel;
- 2) tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi;
- 3) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi;
- 4) teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid.

5. Projektõpe- 14 tundi

Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvutiga. (Hardanger-masintikand)

Õppesisu

Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uudsed võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel.

Õpitulemused:

Õpilane:

- 1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;
- 2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;
- 3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid;
- 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi;
- 5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;
- 6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu

6. Tehnoloogiaõpetus-8 tundi

Õppesisu

Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia

rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia.

Materjalide ja nende töötlemise teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Töömaailm.

Õpitulemused

Õpilane:

- 1) väärtustab tehnoloogia eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult;
- 2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid;
- 3) valib toote valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise;
- 4) õpib leidma tehnilise lahenduse kodustele korrastus- ja remonditöödele;
- 5) teab töömaailma tänapäevaseid toimimise viise;
- 6) valmistab omanäolisi tooteid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;
- 7) esitleb ja analüüsib tehtud tööd;
- 8) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.