

**Käsitöö ja kodundus VII klass, 70 tundi**

Õpitulemused	Õppesisu ja praktilised tööd
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arutleb moe muutumise üle;</li> <li>2) valib sobivaid rõivaid lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist enda figuurist;</li> <li>3) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;</li> <li>4) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid.</li> </ol>	<p><b>Teema: Disain, kavandamine ja rahvakunst</b>  Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavndades.  Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades.  Ideekavand ja selle vormistamine.  Ornamentika.  Sümbolid ja märgid rahvakunstis.  Kudumine, tikkimine ja heegeldamine eesti rahvakunstis.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kirjeldab tehiskiudude põhiomadusi, kastuamist ja hooldamist;</li> <li>2) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid metrjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;</li> <li>3) võtab lõikelehelts lõikeid;</li> <li>4) valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;</li> <li>5) koob ringselt kirjalist pinda;</li> <li>6) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</li> </ol>	<p><b>Teema: Materjalid ja tööliigid</b>  <u>Tekstiilikiudained, keemilised kiud</u>: tehiskiud. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.  <u>Tikkimine</u>: tutvumine erinevate tikanditega.  <u>Õmblemine</u>: kanga kuumniiske töötlemine, rõiveeseme õmblemine, mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine, lõigete paigutamine riidele, sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine, õmblustöö viimistlemine.  <u>Kudumine</u>: silmuste kahandamine ja kasvatamine, ringselt kudumine, kirjamine, silmuste arvestamine eseme kudumisel, viimistlemine.  <u>Heegeldamine</u>: tutvumine heegelt tehnika võimalustega.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;</li> <li>2) esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>3) täidab iseseisvalt või koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;</li> <li>4) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid:</li> </ol>	<p><b>Teema: Käsitöö organiseerimine</b>  Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mäjutanud tegurid ajaloos.  Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest.  Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades.  Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja</p>

	<p>kasutamine. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;</li> <li>2) analüüsib toiduainete toiteväärtust;</li> <li>3) analüüsib menüü tervislikkust;</li> <li>4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi.</li> </ol>	<p><b>Teema: Toit ja toitumine</b> Makro- ja mikrotoiduained, nende vajalikkus ja allikad, lisaained toidus. Mitmekülgse päevamenüü koostamine. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toiduainete kadu. Hügieenireeglid toiduainete säilitamisel.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;</li> <li>2) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>3) tunneb tarbija õigusi ja kohustusi, reklaami mõju ostotsustele.</li> </ol>	<p><b>Teema: Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbija kasvatus</b> Meeskonnatöö juhtimine. Tarbija õigused ja kohustused, märgistused toodetel. Teadlik ja säästlik tarbimine. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise;</li> <li>2) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;</li> <li>3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi ning kuumtöödeldud järelroogi.</li> </ol>	<p><b>Teema: Toidu valmistamine</b> Kaasaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Supid, liha jaotustükid ja lihatoidud. Soojad kastmed. Kuumtöödeldud magustoidud.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda;</li> <li>2) tunneb põhilisi korrastusteid ja tehnikaid;</li> </ol>	<p><b>Teema: Kodu korrashoid</b> Kodumasinad. Puhastusvahendite ohutu kasutamine.</p>

<p>3) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit.</p>	
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi;</li> <li>2) organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid;</li> <li>3) suhtleb vajadusel koolivälise institutsiooniga, et saada teemakohast infot;</li> <li>4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust;</li> <li>5) mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust, kasutab infot kooskõlas seadustega;</li> <li>6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;</li> <li>7) väärtustab töö tegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet.</li> </ol>	<p><b>Teema: Projektitööd</b></p> <p>Projektitöö teema valimine.  Projektitöö teostamine.  Projektitöö vormistamine ja esitlemine.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kasutab eseme valmistamiseks sobivaid materjale ning töötlemisviise;</li> <li>2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>3) valmistab omanäolisi esemeid, kasutades erinevaid töötlemisviise;</li> <li>4) esitleb ja analüüsib tehtud tööd;</li> <li>5) õpib leidma tehnilisi lahendusi kodustes korrastus- ja remonditöodes;</li> <li>6) teadvustab ja järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.</li> </ol>	<p><b>Teema: Tehnoloogia vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud, eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel, info- ja kommunikatsioonitehnoloogia.  Materjalide ja nende töötlemise kohta teabe hankimine kirjandusest ja internetist.  Käsi- ja elektrilised tööriistad, kaasaegsed võimalused matrejalide töötlemisel ja detailide ühendamisel.  Kodused korrastus- ja remonditööd.  Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemisel, ohutud töövõtted.</p>

Koostaja: Ann Järvesoo