

**Käsitöö ja kodundus IX 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, valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja enda figuurist;</li> <li>2) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ja rõivaste disainis;</li> <li>3) kavandab isikupäraseid esemeid;</li> <li>4) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;</li> <li>5) väärtustab rahvaste kultuuripärandit.</li> </ol>	<p><b>Teema: Disain, kavandamine ja rahvakunst</b></p> <p>Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana: moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades, sobivate lisandite valikstiili kujundades. Ideekavand ja selle vormistamine.</p> <p>Tekstiilieseme kavandamine ja kaunistusviisiderinevates tehnikateskudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis.</p> <p>Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel.</p> <p>Teiste rahvasteetnograafia inspiratsiooniallikana.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ja tehnikaid ning viimistlusvõtteid;</li> <li>2) võtab lõikelehelte lõiked, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;</li> <li>3) koob koekirju koeskeeme kasutades, koob ringselt;</li> <li>4) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</li> </ol>	<p><b>Teema: Materjalid ja tööliigid</b></p> <p>Tänapäeva käsitöömaterjalid.</p> <p>Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.</p> <p><u>Tikkimine</u>: tikand loomingulise väljendusvahendina.</p> <p><u>Õmblemine</u>: rõivaeseme õmblemine, sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine, õmblustöö viimistlemine.</p> <p><u>Ringselt kudumine</u>: erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi, simuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) otsib ülesandeid täites abi kaasaegsest teabelevist;</li> <li>2) esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>3) täidab üksinda või koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;</li> <li>4) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.</li> </ol>	<p><b>Teema: Käsitöö organiseerimine</b></p> <p>Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks.</p> <p>Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest.</p> <p>Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades.</p> <p>Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p> <p>Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi.</p>

	Oma töö ja selle tulemuste analüüsimine ja hindamine. Töö esitlemine, võimaluse korral virtuaalkeskonna kasutamine töö eksponeerimiseks.
<b>Õpilane</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele ning mikro- ja makrotoiduainete vajalikkust ja allikaid;</li> <li>2) tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;</li> <li>3) analüüsib menüü tervislikkust ja koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> <li>4) teab toiduvalmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;</li> <li>5) võrdleb eri maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.</li> </ol>	<b>Teema: Toit ja toitumine</b> Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest, mikro- ja makrotoiduained ja nende allikad. Eestlaste toit ajast aega. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamisel. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.
<b>Õpilane</b> <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) kalkuleerib toidu maksumust, hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks;</li> <li>4) tunneb tarbija õigusi ja kohustusi, reklaami mõju ostotsustele;</li> <li>5) oskab koostada ürituse eelarvet.</li> </ol>	<b>Teema: Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</b> Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid. Tarbija õigused ja kohustused, märgistused toodetel, reklaam ja ostuotsused. Teadlik ja säästlik tarbimine, kulude planeerimine erandjuhtudeks (peod ja tähtpäevad).
<b>Õpilane</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;</li> <li>2) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</li> <li>3) teab toiduainete kuumtöötlemise viise.</li> </ol>	<b>Teema: Toidu valmistamine</b> Kaasaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Vormiroad ja vokitoidud. Rahvustoiud

<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ja seal elavate inimeste vahel;</li> <li>2) tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda;</li> <li>3) tunneb põhilisi korrastustöid ja tehnikaid;</li> <li>4) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõista seda.</li> </ol>	<p><b>Teema: Kodu korrashoid</b></p> <p>Erinevad stiilid sisekujunduses. Puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) leiab üksi või koos teistega ülesannetele ja probleemidele lahendusi;</li> <li>2) organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid;</li> <li>3) suhtleb vajadusel kooliväliste institutsioonidega, 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 ja töötlemisviise;</li> <li>2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>3) valmistab omanäolisi esemeid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;</li> <li>4) esitleb ja analüüsib oma tööd;</li> <li>5) väärtustab tehnoloogiliste lahenduste kasutamise eetilistust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja</li> </ol>	<p><b>Teema: Tehnoloogia vahetatud õpperühmades</b></p> <p>Tehnoloogia analüüsimine: poisitiivsed ja negatiivsed mõjud, eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel, info- ja kommunikatsioonitehnoloogia. Materjalide ja nende töötlemise kohta teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Töömaailm: leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine. Käsi- ja elektrilised tööriistad, nüüdisaegsed võimalused töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks.</p>

<p>jätksuutlikult;</p> <p>6) teab tänapäevaseid töömaailma toimimise viise;</p> <p>7) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.</p>	<p>Kodused korrastus- ja remonditööd.</p> <p>Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemisel, ohutud töövõtted.</p>
--	--

Koostaja: Ann Järvisoo