

AINE: käsitöö ja kodundus

KLASS: 7.klass

TUNDIDE ARV: 70 tundi

AINE ÕPPE-EESMÄRGID:

õpilane:

- 1) tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) kavandab ja teostab oma ideid ning lahendab loovalt endale võetud ülesandeid;
- 4) võrdleb ja kasutab erinevaid materjale;
- 5) teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
- 6) töötab meeskonnas ja tajub oma võimeid ühistöös;
- 7) lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana;
- 9) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

ÕPPESISU	ÕPITULEMUSED	LÕIHING TEISTE ÕPPEAINETEGA
Käsitöö (30 tundi) (kudumine, tikkimine)		
<p>Materjalid (3 tundi) Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ja omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Otsib ülesannete täitmisel abi nüüdisaegsest teabelevist. • Kirjeldab keemiliste kiud-ainete põhiomadusi, kasutus-alasid ning hooldustingimusi. • Võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele. • Kombineerib oma töös erinevaid materjale. 	<p>Loodusõpetus – Ained ja segud. Ainete omadused. Soojusjuhtivus. Soojusülekanne looduses ja inimtegevuses.</p>
<p>Rahvakunst Kudumine (17 tundi) Kudumine Eesti rahvakunstis. Käsitöo tehtava töö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades. • Koob ringselt. • Tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid. • Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötasid. 	<p>Ajalugu (8. kl) – Eesti talurahva eluolu 16-19 saj.</p> <p>Matemaatika – jaguvustunnused (2-, 3-, 5-, 9- ja 10-ga).</p>
<p>Tikkimine (10 tundi) Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, 	<p>Kunst – Eksperimenteerimine vormide ja reeglitega: stiliseerimine,</p>

<p>loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Võimalusel tikandi kavandamine ja loomine arvuti abil.</p>	<p>tehnikaid ning viimistlusvõtteid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöetehnikaid. 	<p>abstraheerimine. Sümbol, tsitaat, allegooria jne. kui sõnumikandjad. Tehnika arengu ja valitseva ideoloogia mõju kunstile.</p>
Tehnoloogiaõpetus (8 tundi)		
<p>Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia. Praktilised tööd.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ väärtustab tehnoloogia eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult; ▪ valib toote valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise; ▪ valmistab omanäolisi tooteid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi; ▪ esitleb ja analüüsib tehtud tööd; ▪ teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid. 	
Kodundus (16 tundi)		
<p>Kodundus (4 tundi) Kuumtöötlemise viisid. Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Supid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teab toiduainete kuumtöötlemise viise. • Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada. • Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi. • Arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid. 	<p>Loodusõpetus: soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmise.</p> <p>põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta;</p> <p>Põhimõisted: sulamine, tahkumine, sulamistemperatuur, aurumine, keemine, keemistemperatuur, kondenseerumine, destilleerimine,</p>

<p>Kodundus 4 tundi Maitseained ja roogade maitsestamine.</p> <p>Kuumtöödeldud järelroad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi. • Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi. 	<p>Bioloogia 9 kl – Haistmis – ja maitsemismeelega seotud organite ehituse ja talitluse seosed.</p>
<p>Kodundus 4 tundi Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teab toiduainete kuumtöötlemise viise. • Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada. • Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi. 	<p>Bioloogia – imetajate, lindude, roomajate, kahepaiksete ja kalade osa looduses ja inimtegevuses.</p>
<p>Kodundus (4 tundi) Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes.</p> <p>Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt tervisliku toitumise keskkonnad. Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid. • Analüüsib toiduainete toiteväärtust ja hindab nende kvaliteeti. • Analüüsib menüü tervislikkust, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü. • Arvestab rühmaülesannete täitmisel kaasõpilaste arvamuste ja hinnangutega. • Kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid. • Kalkuleerib toidu maksumust. 	<p>Matemaatika – protsendi mõiste. Terviku leidmine protsendi järgi Jagatise väljendamine protsentides. Tekstülesannete lahendamine võrrandite abil.</p> <p>Inimeseõpetus (8 kl) – toitumise mõju tervisele. Toitumist mõjutavad tegurid.</p> <p>Bioloogia (9. kl) – Organismi energiavajadust mõjutavad tegurid. Tervislik toitumine.</p> <p>Bioloogia – valkude, rasvade, süsivesikute, vitamiinide, mineraalainete ja vee ülesanded inimorganismis ning nende üle- või alatarbimisega kaasnevad</p>

		<p>probleemid.</p> <p>Neerude, kopsude, naha ja soolestiku osa jääkainete eritamisel, tervisliku toitumise põhimõtted.</p>
Projektõpe (16 tundi)		
<p>Mis oma, see oma! Lapitöö- õmblemine Mõisted: kollaaž, kompositsioon, aplikatsioon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kavandab isikupärase töö, kasutades võimalusel internetikeskkondi. • Teostab plaanid, kasutades ja kombineerides sobivaid materjale. • Väärtustab tehnoloogia eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult. 	<p>Inimeseõpetus (6. kl) – Tõhusad sotsiaalsed oskused: üksteise aitamine, jagamine, koostöö ja hoolitsemine.</p> <p>(7 kl) – erinevad grupid ja rollid.</p>

Hindamine

Õpitulemuste omandamise hindamisel on oluline nii õpetaja sõnaline hinnang, hinne kui ka õpilase enda hinnang oma tööle.

Õppeülesande lahendamisel hinnatakse:

- kavandamist ja planeerimist (originaalsust, iseseisvust, oskust põhjendada tehtud otsuseid/valikuid);
- valmistamist (materjalide ja töövahendite kasutamise oskust, omandatud teadmiste kasutamist praktikas, tööohutusnõuete ja hügieenireeglite järgimist, iseseisvust, koostööoskust);
- töö tulemust (kavandatu õnnestumist, viimistlust/kvaliteeti, töö õigeaegset valmimist, esitlemise oskust);
- õpilase arengut, püüdlikkust, kodukorra täitmist.