

RAKVERE PÕHIKOOLI ÕPPEKAVA AINEKAVA

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS III KOOLIASTE 8. KLASS

Õppe- ja kasvatusesmärgid

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 ning töövõtteid;
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. valmistab erinevaid toite ja oskab koostada tasakaalustatud menüüd;
9. tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana;
10. väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

Õppesisu	Lõiming teiste õppeainetega	Õpitulemus	Õppetegevused, meetoodilised soovitused ja näited võimalikest tööülesannetest
Käsitöö (36 tundi)			
Materjalid (2 tundi) Tekstiilkiudained. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas	Loodusõpetus – Ained ja segud. Ainete omadused. Soojusjuhtivus. Soojusülekanne looduses ja inimtegevuses.	Otsib ülesannete täitmisel abi nüüdisaegsest teabelevist. Võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele. Kombineerib oma töös erinevaid materjale.	Erinevate kiudude ja nende omaduste praktiline võrdlemine. Roheline mõtteviis ja tekstiilmaterjalide kasutamine ning taaskasutamine. Ideede leidmine erinevate materjalide loominguliseks

töötades.			kombineerimiseks.
<p>Heegeldamine Rahvakunst (18 tundi)</p> <p>Heegeldamise tavad rahvakunstis ja erinevates kultuurides. Töövahendid ja materjalid. Tutvumine erinevate heegeltehnikatega ja loominguliste võimalustega.</p>	<p>Ajalugu (5. kl) – käsitöö olulisus läbi ajaloo.</p> <p>Matemaatika – jaguvustunnused (2-, 3-, 5-, 9- ja 10-ga).</p>	<p>Heegeldab ahelsilmuseid, kinnissilmuseid, sambaid, nuppu, X-i ja V-d.</p> <p>Tunneb fileeheegeldust, hargipitsi-, gipüürpitsi e iiripitsi ja Brügge pitsi.</p> <p>Heegeldab koekirju skeemi kasutades.</p> <p>Tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid.</p>	<p>Tutvumine heegeldatud esemetega Eesti rahvakunstis. Rahvusliku disainiga kaasaegsed heegeldustööd. Heegeltehnikad ja nende valmistamise tavad.</p> <p>Praktilise harjutusena erinevate skeemide järgi heegeldamine.</p> <p>Heegeldatud eseme kavandamine ja valmistamine.</p>
<p>Õmblemine Disain ja kavandamine (16 tundi)</p> <p>Tekstiilid sisekujunduses, lisandid rõivakomplektidele. Oma stiili kujundamine. Eseme õmblemine taaskasutades vanu rõivaid. Lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Õmblustöö viimistlemine.</p>	<p>Matemaatika – pikkusühikud: cm, mm, m. Pikkusühikute suhted üksteisesse. Toll, vaks jt maailmas kasutatavad pikkusühikud. Geomeetrilised kujundid: ring, sektor, ruut, kolmnurk, ristkülik.</p>	<p>Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ning viimistlusvõtteid.</p> <p>Võtab lõikelehelts lõikeid, valib sobiva tehnoloogia ja õmbleb eseme.</p>	<p>Erinevate esemete seast endale õmblemiseks sobivaima leidmine, lõike võtmine ajakirjast ja selle kohandamine. Õmblustöö tehnoloogiline järjekord ja abivõtete kasutamine (traageldamine, triikimine).</p> <p>Praktiline loovülesanne: eseme valmistamine. Oma töö esitlemine.</p> <p>Plakat – aksessuaarid.</p>

Kodundus (20 tundi)			
<p>Toit ja toitumine (6 tundi) Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Liha ja kala tähtsus igapäevamenüüs. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.</p>	<p>Inimeseõpetus (8 kl) – toitumise mõju tervisele. Toitumist mõjutavad tegurid.</p> <p>Bioloogia (9. kl) – Organismi energiavajadust mõjutavad tegurid. Tervislik toitumine.</p> <p>Valkude, rasvade, süsivesikute, vitamiinide, mineraalainete ja vee ülesanded inimorganismis ning nende üle- või alatarbimisega kaasnevad probleemid.</p> <p>Neerude, kopsude, naha ja soolestiku osa jääkainete eritamisel, tervisliku toitumise põhimõtted.</p>	<p>Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid.</p> <p>Analüüsib toiduainete toiteväärtust ja hindab nende kvaliteeti.</p>	<p>Tasakaalustatud ja mitmekülgse päevamenüü koostamine, kasutades internetipõhiste tervisliku toitumise keskkondade abi.</p> <p>Toitainelise koostise arvutamine erinevates toitudes.</p> <p>Liha ja kala toiteväärtuse võrdlemine. Vastavalt sellele menüü koostamine.</p>
<p>Töö organiseerimine (4 tundi) Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p>	<p>Matemaatika – protsendi mõiste. Terviku leidmine protsendi järgi Jagatise väljendamine protsentides. Tekstülesannete lahendamine võrrandite abil.</p>	<p>Analüüsib menüü tervislikkust, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü.</p> <p>Arvestab rühmaülesannete täitmisel kaasõpilaste arvamuste ja hinnangutega.</p> <p>Kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid.</p> <p>Kalkuleerib toidu maksumust.</p>	<p>Tasakaalustatud ja mitmekülgse kohvikumenüü koostamine, kasutades internetipõhiste tervisliku toitumise keskkondade abi.</p> <p>Toitainelise koostise arvutamine, toidu maksumuse kalkuleerimine erinevaid tekstülasandeid lahendades.</p> <p>Praktiline ülesanne: ühe magusroa retsepti toitainelise koostise arvutamine ja kogu roa maksumuse</p>

			leidmine.
Toidu valmistamine (10 tundi) Kuumtöötlemise viisid. Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Supid. Liha jaotustükid ja nende kasutamine toiduks. Toidud lihast ja kalast. Taignatooted, tainaste valmistamine ja küpsetamine.	Loodusõpetus: soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine. Põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskaot vähendamise võimaluste kohta; Põhimõisted: sulamine, tahkumine, sulamistemperatuur, aurumine, keemine, keemistemperatuur, kondenseerumine. Bioloogia – imetajate, lindude, roomajate, kahepaiksete ja kalade osa looduses ja inimtegevuses.	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.	Erinevad pliidid ja ahjud, seadmed, nende plussid ja miinused ning ohutus kasutamisel. Kuumtöötlemise viisid. Mõisted keetmine, praadimine, küpsetamine, kupatamine, hautamine, röstimine, grillimine, friteerimine, paneerimine, blanšeerimine, passeerimine. Tutvumine liha valikuga kohalikus kaupluses. Liha vasardamine, paneerimine. Kalade äratundmismäng. Kala kui väärtuslik toiduaine Praktiline ülesanne: erinevate kuumtöödeldud toitade valmistamine, liha ja kala eeltöötlemine ja kuumtöötlemine. Erinevad taignad ja neist valmistatavad tooted.
Projektõpe (14 tundi)		.	
Kohviku korraldamine Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates ürituse koostamisest ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.	Inimeseõpetus (6. kl) – Tõhusad sotsiaalsed oskused: üksteise aitamine, jagamine, koostöö ja hoolitsemine. (7 kl) – erinevad grupid ja rollid.	Leiab iseseisvalt lahendeid ülesannetele ning probleemidele Kavandab ning valmistab omandatud töövõtete baasil väikesemahulisi käsitööesemeid	Lähteülesanne: koostada 1 päevane temaatilise toiduvalikuga kohvik.

<p>Masintikand Vajalikud vahendid ja materjalid. Arvutis tikandi kujundamine.</p> <p>Pilutööd</p> <p>Piluliigid. Eeltööd pilu valmistamiseks. Materjalide ja eseme valik. Ühesuunaline pilu, pistepilu, keerdpilu, sõlmpilu, põimpilu, mähkpistepilu. Kombineeritud pilu, pilupalistus. Kahesuunaline ehk võrkpilu. Toledotikand. Hardangertikand. Pilutikand eesti rahvakunstis. Pilutikandi viimistlemine, esemete hooldamine.</p>	<p>Loodusõpetus – erinevate materjalide päritolu.</p> <p>Arvutiõpetus – programmide avamine, pildi salvestamine ja avamine vastavas keskkonnas.</p> <p>Matemaatika – arvutamine.</p>		<p>Tutvumine erinevate masintikitud töödega, ajakirjade, raamatutega. Praktiline töö: Masintikandis väikse pildi ülejoonistamine ja selle tikkimine tikkimismasinaga.</p> <p>Kaunistada ese pilutikandiga.</p>
--	---	--	--

HINDAMINE

Hinnatakse: 1) teadmisi

2) loovat tegevust

3) teadmiste ja oskuste rakendamist iseseisvas praktilises töös

4) valminud tarbeeset tervikuna

5) õigete töövõtete kasutamist

6) iseseisva töö tulemuslikkust

HINDAMISE VORMID

Hinne tunnis tehtud töö eest

Hinne töö eest tööjuhendiga, õpikuga

Test

Hinne valmistatud eseme eest

HINDAMISE PÕHIMÕTTED

Õpilase õpitase

Õpilase poolt omandatud oskused

Õpilase individuaalne areng

Õpilase osalemine õpiprotsessis, suhtumine ja õpivalmidus

KASUTATAV ÕPPEKIRJANDUS

Tikkimine. Väike rahvarõivaõpetus. IV-IX klass Anu Pink. Kristi Teder. Saara Kirjastus 2005.

Õmblemine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2003.

Kudumine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2002.

Heegeldamine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2004.

Kodundus IV-VI klass. Anu Pink Saara kirjastus 2008.

Kodundus 7.-9. klass. Kristi Paas, Anu Pink. Saara Kirjastus 2011.

Ülesandeid ja mängu kodunduse tundideks. Jaana Tamm. Saara Kirjastus 2008.

Kulinaaria Riiklik eksami- ja kvalifikatsioonikeskus

Kiiresti ja maitsvalt

Tikkimine Liia Laanpere, Heli Raidla

Tikime Olga Soone

Õmblemine Liivia Kivilo

Käsitöölased ajakirjad

jne.