

# RAKVERE PÕHIKOOLI ÕPPEKAVA AINEKAVA

## KÄSITÖÖ JA KODUNDUS III KOOLIASTE 7.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;
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  | Lõiming teiste õppeainetega  | Õpitulemus  | Õppetegevused, metoodilised soovitused ja näited võimalikest tööülesannetest   |
|---|--|---|--|
| <b>Käsitöö (30 tundi)</b>   |  |   |  |
| <b>Materjalid (3 tundi)</b><br>Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ja omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Töövahendite ja tehnoloogia valik | <b>Loodusõpetus</b> – Ained ja segud. Ainete omadused. Soojusjuhtivus. Soojusülekanne looduses ja inimtegevuses. | Otsib ülesannete täitmisel abi nüüdisaegsest teabelevist.<br><br>Kirjeldab keemiliste kiud-ainete põhiomadusi, kasutus-alasid ning hooldustingimusi.<br><br>Võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele. | Ülevaade tekstiilkiudainetest ja nende saamisest. Tutvumine lõngade ja kangastega. Erinevate kiudude ja nende omaduste praktiline võrdlemine.<br><br>Roheline mõtteviis ja tekstiilmaterjalide kasutamine ning taaskasutamine. |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades.</p> <p>Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p>   |   | <p>Kombineerib oma töös erinevaid materjale.</p>  | <p>Ideede leidmine erinevate materjalide loominguliseks kombineerimiseks.</p>  |
| <p><b>Rahvakunst</b><br/> <b>Kudumine (17 tundi)</b><br/> Kudumine Eesti rahvakunstis. Käsitsi 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> | <p><b>Ajalugu (8. kl)</b> – Eesti talurahva eluolu 16-19 saj.</p> <p><b>Matemaatika</b> – jaguvustunnused (2-, 3-, 5-, 9- ja 10-ga).</p>                                      | <p>Koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades.</p> <p>Koob ringselt.</p> <p>Tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid.</p> <p>Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</p> | <p>Tutvumine silmuskoeliste esemetega Eesti rahvakunstis. Rahvusliku disainiga kaasaegsed kudumid.</p> <p>Kirjamine ja kirjakord, selle arvestamine ringselt kudumisel. Iseseisvalt kirja koostamine kasutades infotehnoloogilisi abimaterjale.</p> <p>Praktilise harjutusena erinevate koekirjade kudumine tingmärkide järgi.</p> <p>Kootud eseme kavandamine ja jõukohase kudumi valmistamine.</p> |
| <p><b>Õmblemine (14 tundi)</b><br/> Rõivaeseme õmblemine, mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele.</p>   | <p>Matemaatika – pikkusühikud: cm, mm, m. Pikkusühikute suhted üksteisesse.</p> <p>Toll, vaks jt maailmas kasutatavad pikkusühikud.</p> <p>Geomeetrilised kujundid: ring,</p> | <p>Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ning viimistlusvõtteid.</p> <p>Võtab lõikelehelt lõikeid, valib sobiva tehnoloogia ja õmbleb</p>                                 | <p>Erinevate esemete seast endale õmblemiseks sobivaima leidmine, lõike võtmine ajakirjast ja selle kohandamine (vastavalt figuurile või materjalile).</p> <p>Õmblustöö tehnoloogiline</p>   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Õmblustöö viimistlemine.   | sektor, ruut, kolmnurk, ristkülik.   | endale rõivaeseme  | järjekord ja abivõtete kasutamine(traageldamine, triikimine).<br><br>Praktiline loovülesanne: Rõivaeseme valmistamine. Oma töö esitlemine.   |
| <b>Kodundus (20 tundi)</b>  |  |  |  |
| <b>Kodundus (6 tundi)</b><br>Kuumtöötlemise viisid.<br>Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Supid. Kuumtöödeldud järelroad. | <b>Loodusõpetus:</b> soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine.<br><br>Põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta;<br><b>Põhimõisted:</b> sulamine, tahkumine, sulamistemperatuur, aurumine, keemine, keemistemperatuur kondenseerumine, destilleerimine, | Teab toiduainete kuumtöötlemise viise.<br><br>Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.<br><br>Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.<br><br>Arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid. | Erinevad pliidid ja ahjud, seadmed, nende plussid ja miinused ning ohutus kasutamisel. Tutvumine kasutusjuhenditega.<br>Kuumtöötlemise viisid.<br>Mõisted keetmine, praadimine, küpsetamine, kupatamine, hautamine, röstimine, grillimine, friteerimine, paneerimine, blanšeerimine passeerimine.<br><br>Supp kui tervislik ja soodne toit.<br>Praktiline ülesanne: erinevate kuumtöödeldud toitade valmistamine, supi keetmine.<br>Rühmatööna kuumtöödeldud järelroogade kohta esitluse koostamine. |
| <b>Kodundus 4 tundi</b><br>Maitseained ja roogade maitsestamine.  | <b>Bioloogia 9 kl</b> – Haistmis – ja maitsmismeelega seotud organite ehituse ja talitluse seosed.   | Tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi.<br><br>Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.  | Maitsetaimede ja vürtsidega tutvumine.<br>Ülesanne: lõhna ja maitse järgi maitseainete tundmine.<br><br>Soola ja suhkruga tervislikud  |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   |  |  | <p>kogused.</p> <p>Praktiline ülesanne: Valmistada, serveerida ja tutvustada mõne maa rahvusköögist tuntud rooga ning selle maitsestamisel kasutatud maitseaineid. (õpilased otsivad ise ka retsepti).</p>  |
| <p><b>Kodundus 6 tundi</b></p> <p>Liha jaotustükid ja lihatoitud. Kalaroad. Soojad kastmed.</p>   | <p><b>Bioloogia</b> – imetajate, lindude, roomajate, kahepaiksete ja kalade osa looduses ja inimtegevuses.</p>   | <p>Teab toiduainete kuumtöötlemise viise.</p> <p>Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.</p> <p>Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.</p>  | <p>Sobivate liha jaotustükkide valimine toidu valmistamisel. Tutvumine liha valikuga kohalikus kaupluses. Liha vasardamine, paneerimine. Kalade äratundmismäng. Kala kui väärtuslik toiduaine.</p> <p>Praktiline ülesanne: liha või kalatoidu valmistamine, sooja kastme valmistamine. Toitude maitsestamine.</p>         |
| <p><b>Kodundus (4 tundi)</b></p> <p>Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Meeskonna juhtimine. Suurema</p> | <p><b>Matemaatika</b> – protsendi mõiste. Terviku leidmine protsendi järgi Jagatise väljendamine protsentides. Tekstülesannete lahendamine võrrandite abil.</p> <p><b>Inimeseõpetus (8 kl)</b> – toitumise mõju tervisele. Toitumist mõjutavad tegurid.</p> <p><b>Bioloogia (9. kl)</b> – Organismi energiavajadust mõjutavad tegurid.</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>Analüüsib menüü tervislikkust, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü. Arvestab rühmaülesannete täitmisel kaasõpilaste arvamuste ja</p> | <p>Mõttekaardi koostamine: Mis on tervislik toit? Tasakaalustatud ja mitmekülgse päevamenüü koostamine, kasutades internetipõhiste tervisliku toitumise keskkondade abi. Toitainelise koostise arvutamine, toidu maksumuse kalkuleerimine erinevaid tekstülasandeid lahendades.</p> <p>Praktiline ülesanne: erinevate</p> |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.   | <p>Tervislik toitumine.</p> <p><b>Bioloogia</b> – 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>hinnangutega.</p> <p>Kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid.</p> <p>Kalkuleerib toidu maksumust.</p> | lisainete siasaldus minu lemmiktoiduainetes.   |
| <b>Projektöpe (16 tundi)</b>   |  |   |  |
| <p><b>MOEPÄEVA/ KOHVIKU KORRALDAMINE</b></p> <p>Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates ürituse koostamisest ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p> <p><b>II PÄRLITÖÖD</b></p> | <p><b>Inimeseõpetus (6. kl)</b> – Tõhusad sotsiaalsed oskused: üksteise aitamine, jagamine, koostöö ja hoolitsemine.</p> <p><b>(7 kl)</b> – erinevad grupid ja rollid.</p>   |   | <p><b>Lähteülesanne:</b> koostada 1 päeva tegevused koolis läbi moe ja lõpuks viia läbi moešõu / koostada 1 päevane tervisliku toiduvalikuga kohvik.</p> |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Konstrueerib näidete varal ja valmistab ehtekomplekt. |  |  |  |
|---|--|--|--|

### **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**

Tunnis kasutatakse järgmisi hindamisvorme

Hinne tunnis tehtud töö eest

Hinne töö eest tööjuhendiga, õpikuga

Test

Hinne valmistatud eseme eest

### **HINDAMISE PÕHIMÕTTED**

Tunnis hinnatakse

Õpilase õpitaset

Õpilase poolt omandatud oskusi

Õpilase individuaalset arengut

Õpilase osalemist õpiprotsessis, suhtumist ja õpivalmidust

### **KASUTATAV ÕPPEKIRJANDUS**

Käsitööõpik 7.-8.kl

Kodundus 7-9.kl

Kulinaaria Riiklik eksami- ja kvalifikatsioonikeskus

Kiiresti ja maitsvalt

Tikkimine Liia Laanpere, Heli Raidla

Tikime Olga Soone

Õmblemine Liivia Kivilo

jne.