



7.klass

Käsitöö ja kodundus

ÕPPESISU	ÕPITULEMUSED
KÄSITÖÖ	
DISAIN JA KAVANDAMINE <ul style="list-style-type: none">• Tekstiilid sisekujunduses.• Ideekavand ja selle vormistamine.• Ornamentika alused. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates	<ul style="list-style-type: none">• märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete disainis• oskab neid kasutada esemete valmistamisel ja sisekujunduses.
TÖÖ ORGANISEERIMINE <ul style="list-style-type: none">• Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest.• Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades.• Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.	<ul style="list-style-type: none">• otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;• valib tehnoloogia sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest
RAHVAKUNST <ul style="list-style-type: none">• Kudumine ja tikkimine eesti rahvakunstis, erinevad võimalustest selle kasutamisel tänapäeval	<ul style="list-style-type: none">• kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;• näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust.
MATERJALID <ul style="list-style-type: none">• Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused.• Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine.	<ul style="list-style-type: none">• kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;• võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;• 3) kombineerib oma töös erinevaid materjale
TÖÖLIIGID <ul style="list-style-type: none">• Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvutiga.• Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine (kinnas). Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine	<ul style="list-style-type: none">• valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;• koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades; koob ringselt kinnast;• leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.
KODUNDUS	
TOIT JA TOITUMINE <ul style="list-style-type: none">• Lisaained toiduainetes.• Toiduainete toitainelise koostise hinnang.• Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt	<ul style="list-style-type: none">• teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;• analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb



7.klass

Käsitöö ja kodundus

<p>toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias – analüüs ja hinnangud.</p> <ul style="list-style-type: none">• Eestlaste toit läbi aegade.• Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.	<p>toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;</p> <ul style="list-style-type: none">• analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;• teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;• võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.
<p>TÖÖ ORGANISEERIMINE JA HÜGIEEN</p> <ul style="list-style-type: none">• Meeskonna juhtimine.• Projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.• Toiduga seonduvad ametid.	<ul style="list-style-type: none">• arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;• kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;• kalkuleerib toidu maksumust;• hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks.
<p>TOIDU VALMISTAMINE</p> <ul style="list-style-type: none">• Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus.• Kuumtöötlemise viisid.• Maitseained ja roogade maitsestamine.• Supid. Liha jaotustükid ja lihatoitud. Kalaroad. Soojad kastmed.	<ul style="list-style-type: none">• teab toiduainete kuumtöötlemise viise;• tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;• valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;• Teab ja oskab vajadusel kasutada nüüdisaegseid köögiseadmeid
<p>ETIKETT</p> <ul style="list-style-type: none">• Lauaetikett• Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis.	<ul style="list-style-type: none">• Oskab vastavalt tähtpäeva iseloomule lauda kata ja seda esteetiliselt maitsekalt kunistada• rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt;• mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel
<p>KODU KORRASHOID</p> <ul style="list-style-type: none">• Toataimede hooldamine.• Kodumasinad.	<ul style="list-style-type: none">• tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi;• oskab hooldada toataimi
<p>TARBIJAKASVATUS</p> <ul style="list-style-type: none">• Tarbija õigused ja kohustused.• Märgistused toodetel.	<ul style="list-style-type: none">• tunneb tarbija õigusi ning kohustusi;• mõistab märgistuse tähtsust ja vajalikkust toodetel



7.klass

Käsitöö ja kodundus

<ul style="list-style-type: none">• Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju.	<ul style="list-style-type: none">• analüüsib reklaamide mõju ostmisele
<p>TEHNOLOOGIAÕPETUS</p> <ul style="list-style-type: none">• Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel.• Materjalide ja nende töötlemise teabe hankimine kirjandusest ja internetist.• Töömaailm.• Leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks.• Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted	<ul style="list-style-type: none">• väärtustab tehnoloogia eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult;• kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid;• valib toote valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise;• õpib leidma tehnilise lahenduse kodustele korrastus- ja remonditöödele;• teab töömaailma tänapäevaseid toimimise viise;• valmistab omanäolisi tooteid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;• esitleb ja analüüsib tehtud tööd; 8) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.
<p>PROJEKTÕPE</p> <p>Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi. Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eeldata õpilastelt teemaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi.</p>	<ul style="list-style-type: none">• mõistab tehnoloogia olemust ja väärtustab tehnoloogilise kirjaoskuse vajalikkust igapäevaelus;• tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise;• disainib ja valmistab lihtsaid tooteid, kasutades selleks sobivaid töövahendeid;• tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise;• teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;• väärtustab ja järgib tööprotsessis väljakujunenud käitumismaneere.