**KÄSITÖÖ JA KODUNDUS**

**7. KLASS 70 tundi**

**KÄSITÖÖ ( 30 tundi)**

**Teemad ja alateemad , õppesisu ja õpitulemused.**

**1. Silmuskudumine**

**Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine.**

**Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine. Kirikindad.**

**1. 1. Rahvakunst**

**Õpitulemused**

Õpilane:

1. tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
2. kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid.

**Tööliigid**

**Õpitulemused**

Õpilane:

1. valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;
2. koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades; koob ringselt;
3. leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

**1. 2. Disain ja kavandamine**

Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja – sotsiaalsed

märksüsteemid.

**Õpitulemused**

Õpilane:

1. märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;
2. kavandab isikupäraseid esemeid.

**Lõiming**

Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.

**2. Heegeldamine. Tutvumine heegeltehnika loominguliste võimalustega. Heegelfilee.**

Tutvumine heegeltehnika loominguliste võimalustega.

**Õpitulemused**

Õpilane:

1. valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja
2. viimistlusvõtteid.

**Töö organiseerimine**

Õpitulemused

Õpilane:

1. otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;
2. esitleb või eksponeerib oma tööd;
3. täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt.

**KODUNDUS 16 tundi**

**1. Kodundus (4 tundi)**

1. **Kuumtöötlemise viisid.**
2. **Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.**
3. **Supid.**

**2. Kodundus 4 tundi**

1. **Maitseained ja roogade maitsestamine.**
2. **Kuumtöödeldud järelroad.**

**3. Kodundus 4 tundi**

1. **Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed**
2. **Kodundus (4 tundi)**
3. **Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes.**
4. **Toiduainete toitainelise koostise hinnang.**
5. **Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.**
6. **Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.**

**Õppesisu:**

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 projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist

Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine.

Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed.

Koosviibimiste korraldamine. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate

peolaudade kujundamiseks. Peolaua menüü koostamine.

Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju.

**Toit ja toitumine**

**Õpitulemused**

Õpilane:

1. teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja
2. mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
3. analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid
4. säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;
5. analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;
6. teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;
7. võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid

**Töö organiseerimine**

**Õpitulemused**

Õpilane:

* 1. arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;
	2. kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;
	3. kalkuleerib toidu maksumust;
	4. hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks

**Toidu valmistamine**

**Õpitulemused**

Õpilane:

* 1. teab toiduainete kuumtöötlemise viise;
	2. tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;
	3. valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;
	4. küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.

**Etikett**

**Õpitulemused**

Õpilane:

1. koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;
2. mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.

**Tarbijakasvatus**

**Õpitulemused**

Õpilane:

1. tunneb tarbija õigusi ning kohustusi;
2. analüüsib reklaamide mõju ostmisele;
3. oskab koostada leibkonna eelarvet;
4. planeerib majanduskulusid eelarve järgi.

**4. Kodu korrashoid- 2 tundi**

**Õppesisu**

Erinevad stiilid sisekujunduses. Kodumasinad.

**Õpitulemused**

Õpilane:

1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel;

2) tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda

neid kasutusjuhendi järgi;

3) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise

järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi;

4) teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid.

**5. Projektõpe- 14 tundi**

Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvutiga. (Hardanger- masintikand)

**Õppesisu**

Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed

tehnoloogilised võimalused ning uudsed võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel.

**Õpitulemused:**

Õpilane:

1) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;

2) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;

3) leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid;

4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi;

5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;

6) väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu

**6. Tehnoloogiaõpetus-8 tundi**

**Õppesisu**

Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia

rakendamisel. Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia.

Materjalide ja nende töötlemise teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Töömaailm.

**Õpitulemused**

Õpilane:

1) väärtustab tehnoloogia eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja

jätkusuutlikult;

2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid;

3) valib toote valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise;

4) õpib leidma tehnilise lahenduse kodustele korrastus- ja remonditöödele;

5) teab töömaailma tänapäevaseid toimimise viise;

6) valmistab omanäolisi tooteid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi;

7) esitleb ja analüüsib tehtud tööd;

8) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.