

Käsitöö ja kodundus 8. klass

Õppesisu ja õpitulemused

Rahvarõivad.
tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel.

Teemad	Õppesisu	Õpitulemused
Tikkimine	<ul style="list-style-type: none">• Sümbolid ja märgid rahvakunstis.• Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest.• Eesti etnograafiline ornament	Õpilane ... <ul style="list-style-type: none">• otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;• planeerib tööd ajaliselt;• valib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ja tehnikaid
Õmblemine	<ul style="list-style-type: none">• Tekstiilkiudained.• Keemilised kiud.• Tänapäeva käsitöömaterjalid.• Erinevate materjalide kooskasutamise võimalused.• Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks.• Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi.• Rõivaeseme õmblemine. Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõigete kohandamine. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine.	<ul style="list-style-type: none">• kirjeldab kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;• võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;• kombineerib oma töös erinevaid materjale.
Kudumine	<ul style="list-style-type: none">• Kudumine eesti rahvakunstis• Erinevad koekirjad, kudumine skeemi järgi.• virtuaalkeskkonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks.	<ul style="list-style-type: none">• Koob skeeme kasutades erinevaid koekirju.• Valib sobiva viimistlusviisi erinevate materjalide jaoks.
Heegeldamine	<ul style="list-style-type: none">• Heegeldamine eesti rahvakunstis.	<ul style="list-style-type: none">• leiab loovaid võimalusi

	<ul style="list-style-type: none"> • Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana. • Pitsilised pinnad. 	kasutada õpitud käsitöötehnikaid
--	---	-------------------------------------

Kodundus

Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias – analüüs ja hinnangud.

Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Eestlaste toit läbi aegade. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konservimine.

Õppesisu	Õpitulemused Õpilane ...
Töö organiseerimine <ul style="list-style-type: none"> • Kuumtöötlemise viisid. • Maitseained ja roogade maitsestamine. • Supid. • Liha jaotustükid ja lihatoitud. • Kalaroad. • Soojad kastmed. • Kergitusained ja tainatooted. • Vormiroad ja vokitoidud. • Kuumtöödeldud järeelroad. • Rahvustoidud. 	<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.
Etikett <ul style="list-style-type: none"> • Koosviibimiste korraldamine. • Kutsed ja kingitused. • Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks. • Peolaua menüü koostamine. • Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis. 	<ul style="list-style-type: none"> • koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua; • kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks; • rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt; • mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.
Tarbijakasvatus <ul style="list-style-type: none"> • Tarbija õigused ja kohustused. • Märgistused toodetel. • Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. • Teadlik ja säästlik majandamine. • Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. 	<ul style="list-style-type: none"> • tunneb tarbija õigusi ning kohustusi; • analüüsib reklaamide mõju ostmisele; • oskab koostada leibkonna eelarvet; • planeerib majanduskulusid eelarve

<ul style="list-style-type: none">• Laenud.• Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs.• Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).	järgi.
--	--------

Projektõpe Õppesisu ja õpitulemused

Õppetegevus	Õpitulemused
<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;• osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;• leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid;• suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi;• kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;• väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu.

Hindamine

Õpilast hinnates on oluline nii õpetaja sõnaline hinnang, numbriline hinne kui ka õpilase enesehinnang.

Õppeülesande täitmisel hinnatakse

- planeerimist ja disaini (originaalsust, iseseisvust, idee või kavandi rakendamise võimalust, materjali ja töövahendite valiku otstarbekust, toote valmistamise viisi, tööjoonise tehnilist korrektsust jms)
- valikute (idee, töötlusviisi, materjali jms) tegemise ja põhjendamise ning seoste kirjeldamise oskust
- valmistamise kulgu (koostööoskust, iseseisvust tööd tehes, materjalide ja töövahendite ning kirjalike ja infotehnoloogiliste vahendite kasutamise oskust, teoreetilisi teadmisi ja nende rakendamise oskust, tööohutuse järgimist jms)
- õpilase arengut (edasipüüdlikkust, vaimset ja füüsilist arengut)

- töö tulemust (idee teostust, toote viimistlust, esteetilist väärtust, töö õigeaegset valmimist, toote kvaliteeti jm), sh üksikute ülesannete sooritamist ja toote esitlemise oskust.

Õpilast hinnates võetakse arvesse kultuurse käitumise reegleid ja õpilase hoiakuid (püüdlikkust, suhtumist õppetöösse, abivalmidust teiste õpilaste suhtes, õpperuumide kodukorra täitmist, töökust, järjekindlust, tähelepanelikkust jm). Õpilaste teadmisi, tehnilist nutikust ja loovust hinnatakse ka probleemülesannete, võistlusmängude, projektitööde jms põhjal.