

Käsitöö ja kodundus

7. klass

Õppe- ja kasvatuseesmärgid

Käsitöö ja kodundusega taotletakse, et õpilane:

- tunneb rõõmu üksi ja koos teistega töötegemisest ning mõistab töö- ja koostööoskuste olulisust igapäevaelus;
- lahendab loovalt ülesandeid, oskab kavandada enda tööd, on leidlik toodete loomisel ning tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest;
- väärtustab kohalikku kultuuripärimust ning tunneb eesti rahvuslikke käsitöötavasid ja töövõtteid;
- teeb teoks oma loomingulised ideed, kasutades sobivaid tehnikaid ja materjale;
- kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes erinevaid teabevahendeid ning ainekirjandust;
- teeb tervislikke toiduvalikuid, ning valmistab erinevaid toite;
- on sõbralik, viisakas ja koostöine;
- väärtustab säästvat eluviisi ning käitub teadliku tarbijana.

Käsitöö

Õppesisu ja õpitulemused

Teemad	Õppetegevus	Õpitulemused 7.klassi õpilane ...
Heegeldamine	Heegeldamine eesti rahvakunstis. Heegeldatud tekstiileseme kavandamine, ideekavand ja selle vormistamine. Heegeldamise tingmärgid ja mustriskeemid. Tutvumine heegeldamise erinevate loominguliste võimalustega.	<ul style="list-style-type: none">• leiab loovaid võimalusi, et kasutada õpitud töövõtteid heegeldatud eseme loomiseks;• tunneb erinevaid heegeldamise töövõtteid.
Kudumine	Kudumine eesti rahvakunstis. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja kudumi viimistlemine.	<ul style="list-style-type: none">• koob kirjatud pinda ning koekirju koeskeemi kasutades; koob ringselt.

Kodundus Õppesisu ja õpitulemused

Teemad	Õppetegevus	Õpitulemused 7.klassi õpilane ...
Toit ja toitumine	Eestlaste toit ajast aega. Eri rahvaste toitumistraditsioonid. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine. Lisained toiduainetes. Toiduainete koostis. Toiduallergia ja toidutalumatuse. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral.	<ul style="list-style-type: none"> ● teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele; ● analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu riknemisega seotud riskitegureid; ● analüüsib menüü tervislikkust; ● teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada; ● võrdleb erinevate maade rahvustoite;
Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus	Koostöine grupitöö. Toiduga seonduvad ametid. Mürgistused toodetel. Teadlik ja säästlik majandamine. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs.	<ul style="list-style-type: none"> ● arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; ● kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; ● kalkuleerib toidu maksumust; teab toiduainete kuumtöötlemise viise;
Toiduvalmistamine	Rahvustoidud. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus.	<ul style="list-style-type: none"> ● tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi; ● valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;
Etikett	Lauakombed, lauakatmise tavad, sobivate nõude ja teemakohaste kaunistuste valik.	<ul style="list-style-type: none"> ● kujundab ja katab laua; ● mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel;
Kodu korrashoid	Kodumasinade ja puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus.	<ul style="list-style-type: none"> ● tunneb erinevaid kodumasinade ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda; ● tunneb põhilisi korrastusteid; ● oskab puhastusainete kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.