

Käsitöö ja kodundus

7. klass

Käsitöö

Õppesisu ja õpitulemused

Teemad	Õppetegevus	Õpitulemused
Tikkimine	Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Võimaluse korral tikandi kavandamine arvutiga. Lilltikand eesti rahvakunstis.	Õpilane <ul style="list-style-type: none">• valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid
Õmblemine	Kanga kuumniiske töötlemine. Rõivaeseme õmblemine. Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine.	<ul style="list-style-type: none">• võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb rõivaeseme.
Kudumine	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 kirjalist pinda ning koekirju koosseemi kasutades; koob ringselt
Heegeldamine	Tutvumine erinevate heegeldamise loominguliste võimalustega. Pitsilised pinnad.	<ul style="list-style-type: none">• leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid

Kodundus

Õppesisu ja õpitulemused

Õppetegevus	Õpitulemused
Toit ja toitumine Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid.	Õpilane <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 toidu erinevaid säilitusviise ning rikkumisega seotud riskitegureid• 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
Toidu valmistamine	Õpilane

	<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
--	--

Projektõpe Õppesisu ja õpitulemused

Õppetegevus	Õpitulemused
Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid.	Õpilane <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 töölaseid 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.