**KÄSITÖÖ JA KODUNDUS 8. klass**

 Maht: 2 tundi nädalas, 70 tundi õppeaastas

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nädal | **Õppesisu/teema** | **Õpitulemused** | **Lõiming teiste õppeainetega** | **Läbivad teemad** | **Pädevused.** | Hindamine |
| 1 -10 | Heegeldamine Fileeheegeldus valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid; leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid | Analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasiseks, tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest; tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit; arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle; tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid; kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid; näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust. Töö organiseeriminearutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus; otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; esitleb või eksponeerib oma tööd;täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt; analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks. | AjaluguHeegeldamise ajaluguVõõrkeelVõõrkeelsete materjalide kasutamine – ajakirjandus, raamatud, internet | Erinevate teabekanalita kasutamise oskusVäärtustav suhtumine töösse ja töötegijasse.Ohutusnõuetega arvestamineSäästev materjali(taas)kasutusOma ideede realiseerimine ja töö korraldamise oskus. Oma võimete proovilepanek | Väärtuspädevus. EttevõtlikkuspädevusSuhtlemispädevustehnoloogia sõnavara, väljendusoskus, materjalide ja teabe otsimine, loogiline mõtlemine, matemaatilised teadmised, mõõtmine ja arvutamine, paremate lahenduste leidmineTöötamine erinevate materjalidega, tutvumine materjalide omadustegaÜhiselt töötamine, käitumisreeglite järgimine, oma arvamuse avaldamine, mõistev suhtumine teiste rahvuste traditsioonidesse. | kavandab isikupärase eseme.Järgib tehnoloogilist töö järjekorda ja kasutab aega ratsionaalselt.Esitab valmis heegeltöö |
| 11 -12 | Kodundus Kalaroad. Soojad kastmed, vokitoidud.Meeskonna juhtimine. Tähtpäeva korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist. | Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs.Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).Arvestab rühma-ülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid.Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi | Loodusõpetusöko- ja mahetoidudInimeseõpetus tervislikja tasakaalustatud toitumine; peresuhted ja suhted eakaaslastega.Eesti keelfunktsionaalne lugeminesuhtlemine ja info vahetamine erialase kirjanduse lugemine (kokaraamatud)Matemaatika - eelarve koostamine, kulude jaotaminemõõtühikute teisenda-mineKunstiõpetus - esteetikaKehaline kasvatustervislikud eluviisidMuusikaõpetusmeeleolu loomineVõõrkeelretsepti tõlkimineAjalugu - Toiduainete ajalugu. Toiduainete päritolu | Elukestev õpe ja karjääri planeerimine töö kavandamine ja planeerimineüksi ja üheskoos töötamineoma töövõimete arendamine ja analüüsimineKeskkond ja jätkusuutlik areng keskkonnasäästlik suhtumine ja tarbimis-harjumuste kujundamine. jäätmete sorteerimineTeabekeskkondinterneti ja teiste teabe-kanalite kasutamineTervis ja ohutus ohutusnõuete järgimineterviseteadlik käitumineVäärtused ja kõlblus koostöö-ja organiseerimisoskuskõlbeline käitumine erinevates olukordades | Õpipädevus  seoste nägemine erinevate õppeainete vahel oma võimete hindamine ja arendaminetöö iseseisev organiseerimine ja probleemide lahendamine.Loodusteadlik pädevuserinevate toiduainete omadustega tutvumineSotsiaalne pädevustehnika ja tehnoloogia arengu tundminekoostööoskusKunstipädevus loomingulise eneseväljenduse võimalusTervise ja kehakultuuri väljendus tervisliku eluviisi väärtustamine | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |
| 13 -19 |  Projektitöö | Analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasiseks.Tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit;kasutab inspiratsiooni-allikana etnograafilisi esemeid;  | Looduslikud ja tehismaterjalid.Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamin,Matemaatika – mõõtmine  |  \_ „ \_ | seab endale eesmärke ja tegutseb nende nimel, juhib ja korrigeerib oma käitumist ning võtab endale vastutuse oma tegude eest.Mõistab inimese ja keskkonna seoseid, suhtub vastutustundlikult elukeskkonda ning elab ja tegutseb loodust ja keskkonda säästes. Suudab väljendada ennast loominguliselt, peab lugu kunstist ja kultuuripärandis | Töö kavandamine ja aja planeerimine.Eseme viltimineErinevate viltimistehnikate kasutamine oma töös. |
| 20 -21 | Kodundus . Kergitusained ja tainatooted.Praktilise töö – tähtpäeva -organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Koosviibimiste korraldamine.  | Arvestab rühma-ülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid. Koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua. küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.  | Loodusõpetusöko- ja mahetoidudInimeseõpetus tervislikja tasakaalustatud Eesti keelfunktsionaalne lugeminesuhtlemine ja info vahetamine erialase kirjanduse lugemine (kokaraamatud)Matemaatikaeelarve koostamine, kulude jaotaminemõõtühikute teisenda-mineKunstiõpetusesteetikaToiduainete ajaluguToiduainete päritolu |  - “ -  |  - “ -  | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |
| 22 -25 | Tehnoloogia(T)Kodundus (P)Praktiline töö:Lihtsa retsepti järgi ühistööna toidu valmistamine, mille käigus toiduaineid nii mõõdetakse kui kaalutakse. Tähelepanu pööratakse hügieenireeglitele ning köögi korrastamisele ning jäätmete sorteerimisele | Õpilane:teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;kalkuleerib toidu maksumust;tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana. | Loodusõpetus: soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine.Matemaatika – protsendi mõiste. Terviku leidmine protsendi järgi Jagatise väljendamine protsentides.Tekstülesannete lahendamine võrrandite abil.Inimeseõpetus – toitumise mõju tervisele.Bioloogia – Organismi energiavajadust mõjutavad tegurid.  | „Keskkond ja jätkusuutlik areng“. Tähelepanu pööratakse keskkonnasäästlike tarbimisharjumustekujundamisele ja kujunemisele. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuhoidtundides aitavad kinnistada ökoloogiateadmisi.„Tervis ja ohutus". Ohutusnõuete järgimineKoostööoskus rühmas töötamisel. | Tervise ja kehakultuuri pädevus: ohutu ja terviseteadlik käitumine.Matemaatikapädevus:mõõtmine ja mõõtmete analüüs.Õpipädevus:töötamine tööjuhendi järgi,töö planeerimine.Sotsiaalne pädevus: tehnika arengu tundmine, ühiselt töötamine, käitumisreeglite järgimine, oma arvamuse avaldamine, mõistev suhtumine teiste rahvuste traditsioonidesse. | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |
| 25 -33 | Õmblemine  Seeliku või pükste õmblemineValitud rõiva-eseme õmble-miseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilisejärjekorra määra-mine. Õmblustöö viimistlemine.Tõmblukk-kinnisVärvel, NööpaukVaheriide kasutamine | Valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja omafiguurist;Arutleb moe muutumise üle;Märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;Kavandab isikupäraseid esemeid.kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;Näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust. | Loodusõpetus –keemilised kiudained (tehiskiud)Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamin, Matemaatika- mõõtühikud, õmblusvarudSirglõigu joonestamine ja mõõtmine |  - “ -  | Analüüsib oma tööd Matemaatikapädevus- mõõtmine ja mõõtmete analüüs.Ettevõtlikuspädevus:toote arendamise tsükkel ideest valmis esemeni.Õpipädevus-töötamine tööjuhendi järgi.Planeerib oma tööd.Enesemääratluspädevus – enesehinndamine, julgus õmblusmasinaga õmmelda.Sotsiaalne pädevus- koostööoskusVäärtuspädevus – ilumeel, oma arvamuse avaldamine ja põhjendamine, töörõõm |  |
| 34 -35 | Kodundus  Toiduga seonduvad ametid.Vormiroad ja vokitoidudPuhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus. | Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Kulude analüüs. Tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ning -viisi; teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid. Arvestab rühma-ülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid. valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi | Loodusõpetusöko- ja mahetoidudInimeseõpetus tervislikja tasakaalustatud toitumine; peresuhted ja suhted eakaaslastega.Eesti keelfunktsionaalne lugeminesuhtlemine ja info vahetamine erialase kirjanduse lugemine (kokaraamatud)Matemaatikaeelarve koostamine, kulude jaotaminemõõtühikute teisenda-mineToiduainete päritolu |  - “ -  |  - “ -  | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |