**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 organiseerimine  arutleb 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. | Ajalugu  Heegeldamise ajalugu  Võõrkeel  Võõrkeelsete materjalide kasutamine – ajakirjandus, raamatud, internet | Erinevate teabekanalita kasutamise oskus  Väärtustav suhtumine töösse ja töötegijasse.  Ohutusnõuetega arvestamine  Säästev materjali(taas)kasutus  Oma ideede realiseerimine ja töö korraldamise oskus. Oma võimete proovilepanek | Väärtuspädevus.  Ettevõtlikkuspädevus  Suhtlemispädevus  tehnoloogia sõnavara, väljendusoskus, materjalide ja teabe otsimine, loogiline mõtlemine, matemaatilised teadmised, mõõtmine ja arvutamine, paremate lahenduste leidmine  Töötamine erinevate materjalidega, tutvumine materjalide omadustega  Ühiselt 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 | Loodusõpetus  öko- ja mahetoidud  Inimeseõpetus tervislik  ja tasakaalustatud toitumine; peresuhted ja suhted eakaaslastega.  Eesti keel  funktsionaalne lugemine  suhtlemine ja info vahetamine erialase kirjanduse lugemine (kokaraamatud)  Matemaatika - eelarve koostamine, kulude jaotamine  mõõtühikute teisenda-mine  Kunstiõpetus - esteetika  Kehaline kasvatus  tervislikud eluviisid  Muusikaõpetus  meeleolu loomine  Võõrkeel  retsepti tõlkimine  Ajalugu - Toiduainete ajalugu. Toiduainete päritolu | Elukestev õpe ja karjääri planeerimine töö kavandamine ja planeerimine  üksi ja üheskoos töötamine  oma töövõimete arendamine ja analüüsimine  Keskkond ja jätkusuutlik areng keskkonnasäästlik suhtumine ja tarbimis-harjumuste kujundamine.  jäätmete sorteerimine  Teabekeskkond  interneti ja teiste teabe-kanalite kasutamine  Tervis ja ohutus  ohutusnõuete järgimine  terviseteadlik käitumine  Väärtused ja kõlblus  koostöö-ja organiseerimisoskus  kõlbeline käitumine erinevates olukordades | Õpipädevus  seoste nägemine erinevate õppeainete vahel oma võimete hindamine ja arendamine  töö iseseisev organiseerimine  ja probleemide lahendamine.  Loodusteadlik pädevus  erinevate toiduainete omadustega tutvumine  Sotsiaalne pädevus  tehnika ja tehnoloogia arengu tundmine  koostööoskus  Kunstipädevus  loomingulise eneseväljenduse võimalus  Tervise 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 viltimine  Erinevate 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. | Loodusõpetus  öko- ja mahetoidud  Inimeseõpetus tervislik  ja tasakaalustatud  Eesti keel  funktsionaalne lugemine  suhtlemine ja info vahetamine erialase kirjanduse lugemine (kokaraamatud)  Matemaatika  eelarve koostamine, kulude jaotamine  mõõtühikute teisenda-mine  Kunstiõpetus  esteetika  Toiduainete ajalugu  Toiduainete 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 tarbimisharjumuste  kujundamisele ja kujunemisele. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuhoid  tundides aitavad kinnistada ökoloogiateadmisi.  „Tervis ja ohutus".  Ohutusnõuete järgimine  Koostööoskus 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 õmblemine  Valitud rõiva-eseme õmble-miseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise  järjekorra määra-mine. Õmblustöö viimistlemine.  Tõmblukk-kinnis  Värvel, Nööpauk  Vaheriide kasutamine | Valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma  figuurist;  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, õmblusvarud  Sirglõigu 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- koostööoskus  Väärtuspädevus – ilumeel, oma arvamuse avaldamine ja põhjendamine, töörõõm |  |
| 34 -35 | Kodundus  Toiduga seonduvad ametid.  Vormiroad ja vokitoidud  Puhastusvahendid, 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 | Loodusõpetus  öko- ja mahetoidud  Inimeseõpetus tervislik  ja tasakaalustatud toitumine; peresuhted ja suhted eakaaslastega.  Eesti keel  funktsionaalne lugemine  suhtlemine ja info vahetamine erialase kirjanduse lugemine (kokaraamatud)  Matemaatika  eelarve koostamine, kulude jaotamine  mõõtühikute teisenda-mine  Toiduainete päritolu | - “ - | - “ - | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |