

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS 7. klass

Maht: 2 tundi nädalas, 70 tundi õppeaastas

Nädal	Õppesisu/teema	Õpitulemused	Lõiming teiste õppeainetega	Läbivad teemad	Pädevused.	Hindamine
1 - 10	Heegeldamine Äärepits, pitslinik + 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 töötegitajasse. 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 rahvaste traditsioonidesse.	kavandab isikupärase eseme. Järgib tehnoloogilist töö järjekorda ja kasutab aega ratsionaalselt. Esitab valmis heegeltöö
11 - 12	Kodundus	Õpilane: teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud	Loodusõpetus: öko- ja mahetoidud	„Keskond ja jätkusuutlik areng“. Tähelepanu pööratakse	Tervise ja kehakultuuri pädevus: ohutu ja terviseteadlik käitumine. Matemaatikapädevus:mõõtmine ja	Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist

		<p>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.</p>	<p>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 kaalumine Kunstiõpetus: esteetika Ajalugu: Toiduainete ajalugu päritolu</p>	<p>keskkonnasäästlike tarbimisharjumuste kujundamisele ja kujunemisele. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuvõtteid aitavad kinnistada ökoloogiateadmisi. „Tervis ja ohutus“. Ohutusnõuete järgimine Koostööoskus rühmas töötamisel.</p>	<p>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.</p>	<p>kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust)</p>
13 - 20	Projektitöö	<p>Valib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid; Võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja teeb eseme valmis, viimistleb</p>	-,-,-	<p>Oma ideede realiseerimise ja töö korraldamise oskus. Ettevõtlikkust toetavad oskuslikult elluviidud projektid, mis annavad õpilastele võimaluse oma võimeid proovida.</p>	<p>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.</p>	<p>Hinnatakse tunnis tehtud töid (tööproovid, töötamine tööplaani järgi) Valmistöö hindamisel arvestatakse: materjalide sobivust, tehnoloogiat, esteetilisust ja viimistlust ning töö esitamise õigeaegsust.</p>

21 - 29	<p>Õmblemine Lihtne kleit või öösärk (Kahekordne õmblus Krooked Sissevõtted Kandid) Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoogiliste võtete kasutamine. Esemel õmblemise tehnoogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine.</p>	<p>Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid; Võtab lõikelihelt lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoogia ja õmbleb endale rõivaeseme (kleit/öösärk)</p>	<p>Loodusõpetus – keemilised kiudained (tehiskiud) Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamine, Matemaatika- mõõtühikud, õmblusvarud, sirglõigu joonestamine ja mõõtmine</p>	<p>Innovatsioon: töötab iseseisvalt tööjuhendi järgi; järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha; hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. „Keskond ja jätkusuutlik areng“. Tähtis on toodet valmistades kasutada säästlikult nii looduslike kui ka tehismaterjale. Oma ideede realiseerimise ja töö korraldamise oskus. Rahvuslike elementide kasutamine eseme kaunistamisel.</p>	<p>Suhtluspädevus: teavet kogudes areneb õpilase funktsionaalne kirjaoskus ning täieneb tema tehnoogiasõnavara (võõrkeeles). Analüüsib oma tööd Matemaatikapädevus:mõõtmine ja mõõtmete analüüs. Ettevõtlikkuspädevus:toote arendamise tsükkel ideest valmis esemeni. Õpipädevus:töötamine tööjuhendi järgi, töö planeerimine. Enesemääratluspädevus: enesehinnamine, julgus õmblusmasinaga õmmelda. Väärtuspädevus: ilumeel, oma arvamuse avaldamine ja põhjendamine, tööõõm</p>	<p>Hinnatakse tunnis tehtud töid (tööproovid, töötamine tööplaan järgi) Valmistöö hindamisel arvestatakse: materjalide sobivust, tehnoogiat, esteetilisust ja viimistlust ning töö esitamise õigeaegsust.</p>
30 -31	<p>Kodundus</p>	<p>Õpilane: teeb tervislike 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.</p>	<p>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:</p>	<p>„Keskond ja jätkusuutlik areng“. Tähelepanu pööratakse keskkonnasäästlike tarbimisharjumuste kujundamisele ja kujunemisele. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuvõid tundides aitavad kindlustada ökoloogiateadmisi. „Tervis ja ohutus“. Ohutusnõuete järgimine Koostööoskus rühmas töötamisel.</p>	<p>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.</p>	<p>Hinnatakse tunnis tehtud töid (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust)</p>

			eelarve koostamine, kulude jaotamine kaalumine Kunstiõpetus: esteetika Ajalugu: Toiduainete ajalugu päritolu			
32 - 35	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.	„Keskond ja jätkusuutlik areng“. Tähelepanu pööratakse keskkonnasäästlike tarbimisharjumuste kujundamisele ja kujunemisele. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuvõtte tundides aitavad kinnistada ökoloogiategemisi. „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)