

## 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 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 Kalaroad. Soojad	Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal.	Loodusõpetus öko- ja mahetoidud	Elukestev õpe ja karjääri planeerimine töö kavandamine	Õpipädevus seoste nägemine erinevate	Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu

	<p>kastmed, vokitoidud. Meeskonna juhtimine. Tähtpäeva korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist.</p>	<p>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</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 mõõtühikute teisendamine Kunstiõpetus - esteetika Kehaline kasvatus tervislikud eluviisid Muusikaõpetus meeleolu loomine Võõrkeel retsepti tõlkimine Ajalugu - Toiduainete ajalugu. Toiduainete päritolu</p>	<p>ja planeerimine ükski ja üheskoos töötamine oma töövõimete arendamine ja analüüsimine Keskkond ja jätkusuutlik areng keskkonnasäästlik suhtumine ja tarbimis-harjumuste kujundamine. jäätmete sorteerimine Teabekeskond interneti ja teiste teabe-kanalite kasutamine Tervis ja ohutus ohutusnõuete järgimine terviseteadlik käitumine Väärtused ja kõlblus koostöö- ja organiseerimisoskus kõlbline käitumine erinevates olukordades</p>	<p>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 loomingu eneseväljenduse võimalus Tervise ja kehakultuuri väljendus tervisliku eluviisi väärtustamine</p>	<p>valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust)</p>
13 -19	Projektitöö	<p>Analüüsib enda loomingu 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;</p>	<p>Looduslikud ja tehismaterjalid. Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamine, Matemaatika – mõõtmine</p>	– ” –	<p>seab endale eesmärgid 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 loominguks, peab lugu kunstist ja kultuuripärandist</p>	<p>Töö kavandamine ja aja planeerimine. Eseme viltimine Erinevate viltimistehnikate kasutamine oma töös.</p>

20 -21	<p>Kodundus . Kergitusained ja tainatooted. Praktilise töö – tähtpäeva -organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Koosviibimiste korraldamine.</p>	<p>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 tainatooted ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</p>	<p>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 teisendamine Kunstiõpetus esteetika Toiduainete ajalugu Toiduainete päritolu</p>	- “ -	- “ -	<p>Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust)</p>
22 -25	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>„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.</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 tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust)</p>

			mõjutavad tegurid.			
25 -33	<p>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 Vahehiide kasutamine</p>	<p>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.</p>	<p>Loodusõpetus – keemilised kiudained (tehiskiud) Kunst – värvusõpetus, kunstiline kujundamin, Matemaatika-mõõtühikud, õmblusvarud Sirglõigu joonestamine ja mõõtmine</p>	- “ -	<p>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, töördõm</p>	
34 -35	<p>Kodundus Toiduga seonduvad ametid. Vormiroad ja vokitoidud Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus.</p>	<p>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</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 eelarve koostamine, kulude jaotamine mõõtühikute teisendamine Toiduainete päritolu</p>	- “ -	- “ -	<p>Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust)</p>