

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS III KOOLIASTE
Käsitöö ja kodunduse ainekava 9.klassile, 70 tundi
 Õppe- ja kasvatuseesmärgid

1. tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
2. arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ning mõistab nende mõju keskkonnale;
3. kavandab ja teostab oma ideid ning lahendab loovalt endale võetud ülesandeid;
4. võrdleb ja kasutab erinevaid materjale ning töövõtteid;
5. kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes nüüdisaegseid teabevahendeid ning ainekirjandust;
6. teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
7. töötab meeskonnas ja tajub oma võimeid ühistöös;
8. analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks;
9. lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
10. valmistab erinevaid toite ja oskab koostada tasakaalustatud menüüd;
11. tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana;
12. väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

Õppesisu	Lõiming teiste õppeainetega	Õpitulemus	Õppetegevused, metoodilised soovitused ja näited võimalikest tööülesannetest
Käsitöö (18 tundi)			
Disain ja kavandamine (6 tundi) Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja. Moelooming. Komplektide ja kollektsioonide koostamise põhimõtted. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine.	Kunstiõpetus – proportsioon, stiil, mood.	Otsib ülesannete täitmisel abi nüüdisaegsest teabelevist. Analüüsib moes toimuvaid muutusi ja oskab moodi seostada igapäevaeluga. Kombineerib oma töös erinevaid	Mood täna ja ajalooliselt. Moevooludega tutvumine interneti vahendusel. Moelehe koostamine vastavalt kehtivatele moesoovitustele. Ideede leidmine erinevate

		materjale.	materjalide loominguliseks kombineerimiseks.
Kudumine (12 tundi) Koekirja lugemine. Silmuste kasvatamine ja kahandamine. Nupulise-, pitsilise koe kudumine. Pitskoelise eseme kavandamine, kudumine, viimistlemine.	Matemaatika – jaguvustunnused (2-, 3-, 5-, 9- ja 10-ga).	Oskab lugeda erinevaid koekirju ja tunneb neis kasutatud tingmärke. Koob skeemi järgi erinevaid koekirju. Tunneb Haapsalu salli ajaloolist tausta ja tähtsust tänapäeval.	Tutvumine kootud esemetega Eesti rahvakunstis. Haapsalu salli eilne ja tänane päev. Praktilise harjutusena erinevate skeemide järgi kudumine. Kootud eseme kavandamine ja valmistamine.
Kodundus (36 tundi)			
Toit ja toitumine (6 tundi) Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Toiduallergia ja toidutalumatus. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid. Mikroorganismid toidus, toiduainete riknemise põhjused. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.	Inimeseõpetus (8 kl) – toitumise mõju tervisele. Toitumist mõjutavad tegurid. Bioloogia (9. kl) – Toidu kaudu evivad haigused. Toiduallergia ja toidutalumatus. Toiduainete riknemise põhjused. Keemia (8. kl) - Lisaained toidus.	Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele. Tunneb peamisi toiduallergiaid ja oskab vastavalt sellele koostada menüüd. Oskab säilitada toiduaineid nii, et need ei rikneks. Oskab ära tunda toidu kaudu levivate haiguste sümptomeid. Teab peamisi konserveerimise hügieeninõudeid.	Oskab koostada menüüd lähtudes toiduallergiast ja toidutalumatusesest. Tunneb eri rahvaste toitumistraditsioone ja oskab koostada rahvusmenüüd. Oskab toiduaineid säilitada ja konserveerida.
Toidu valmistamine (26 tundi) Kuumtöötlemise viisid. Toiduainetes toimuvad muutused	Bioloogia – imetajate, lindude, roomajate, kahepaiksete ja kalade osa looduses ja inimtegevuses.	Teab toiduainete kuumtöötlemise viise.	Erinevad pliidid ja ahjud, seadmed, nende plussid ja miinused ning ohutus kasutamisel.

<p>kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Liha jaotustükid ja nende kasutamine toiduks. Toidud lihast ja kalast. Taignatooted, tainaste valmistamine ja küpsetamine. Rahvustoidud</p>	<p>Geograafia – erinevate riikide toitumistavad.</p>	<p>Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.</p> <p>Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.</p> <p>Arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid.</p>	<p>Kuumtöötlemise viisid. Mõisted keetmine, praadimine, küpsetamine, kupatamine, hautamine, röstimine, grillimine, friteerimine, paneerimine, blanšeerimine, passeerimine.</p> <p>Tutvumine liha valikuga kohalikus kaupluses. Liha vasardamine, paneerimine. Kalade äratundmismäng. Kala kui väärtuslik toiduaine Praktiline ülesanne: erinevate kuumtöödeldud toitade valmistamine, liha ja kala eeltöötlemine ja kuumtöötlemine. Erinevad taignad ja neist valmistatavad tooted.</p>
<p>Kodu korrashoid (4 tundi) Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus.</p>	<p>Keemia – pH, erinevate puhastusainete omadused.</p>	<p>Oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ja viisi. Teab puhastusainete pH-taseme ja otstarbe seoseid.</p>	<p>Oskab määrata puhastusaine pH-d lähtudes puhastusainele kirjutatud juhistest ja tunneb ohumärke.</p>
<p>Projektöpe (16 tundi)</p>		.	
<p>Metallitööd. Sepistamine. Vajalikud vahendid ja materjalid. Ohutus.</p>	<p>Loodusõpetus – erinevate materjalide päritolu.</p> <p>Keemia – metallide füüsikalised omadused.</p>	<p>Leiab iseseisvalt lahendeid ülesannetele ning probleemidele</p> <p>Kavandab ning valmistab omandatud töövõtete baasil väikesemahulisi käsitööesemeid</p>	<p>Praktiline töö: 1-2 sepiöö.</p>

--	--	--	--

HINDAMINE

Hinnatakse: 1) teadmisi

2) loovat tegevust

3) teadmiste ja oskuste rakendamist iseseisvas praktilises töös

4) valminud tarbeeset tervikuna

5) õigete töövõtete kasutamist

6) iseseisva töö tulemuslikkust

HINDAMISE VORMID

Hinne tunnis tehtud töö eest

Hinne töö eest tööjuhendiga, õpikuga

Test

Hinne valmistatud eseme eest

HINDAMISE PÕHIMÕTTED

Õpilase õpitase

Õpilase poolt omandatud oskused

Õpilase individuaalne areng

Õpilase osalemine õpiprotsessis, suhtumine ja õpivalmidus

KASUTATAV ÕPPEKIRJANDUS

Tikkimine. Väike rahvarõivaõpetus. IV-IX klass Anu Pink. Kristi Teder. Saara Kirjastus 2005.

Õmblemine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2003.

Kudumine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2002.

Heegeldamine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2004.

Kodundus IV-VI klass. Anu Pink Saara kirjastus 2008.

Kodundus 7.-9. klass. Kristi Paas, Anu Pink. Saara Kirjastus 2011.

Ülesandeid ja mängu kodunduse tundideks. Jaana Tamm. Saara Kirjastus 2008.

Kulinaaria Riiklik eksami- ja kvalifikatsioonikeskus

Kiiresti ja maitvalt

Tikkimine Liia Laanpere, Heli Raidla

Tikime Olga Soone

Õmblemine Liivia Kivilo

Käsitöölased ajakirjad

jne.