

TÖÖÕPETUSE AINEKAVA 3. KOOLIASTE

Käsitöö ja kodundus

Õppesisu	Õpitulemused
Käsitöö	
Disain, kavandamine ja rahvakunst	
<p>Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades.</p> <p>Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades.</p> <p>Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tehnikates. Ornamentika.</p> <p>Sümbolid ja märgid rahvakunsti. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunsti. Rahvarõivad.</p> <p>Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel. Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana.</p>	<ol style="list-style-type: none">1) arutleb moe muutumise üle;2) valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja enda figuurist;3) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;4) kavandab isikupäraseid esemeid;5) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;6) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;7) väärtustab rahvaste kultuuripärandit
Materjalid ja tööliigid	
<p>Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused.</p> <p>Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.</p> <p>Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingu väljendusvahendina. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvuti abil.</p> <p>Õmblemine. Kanga kuumniiske töötlemine.</p> <p>Rõivaeseme õmblemine. Mõõtude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Õmblustöö viimistlemine.</p> <p>Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade</p>	<ol style="list-style-type: none">1) kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;2) võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;3) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;4) võtab lõikelehel lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;5) koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt;6) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

<p>kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.</p> <p>Heegeldamine. Tutvumine heegeltehnika võimalustega.</p>	
<p>Käsitöö organiseerimine</p>	
<p>Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uudsed võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel. Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks.</p> <p>Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest.</p> <p>Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades.</p> <p>Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine.</p> <p>Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi.</p> <p>Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine.</p> <p>Töö esitlemine, võimaluse korral näituse kujundamine ning virtuaalkeskkonna kasutamine töö eksponeerimiseks</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist; 2) esitleb või eksponeerib oma tööd; 3) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt; 4) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.
<p>Kodundus</p>	
<p>Toit ja toitumine</p> <p>Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang.</p> <p>Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest.</p> <p>Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.</p> <p>Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid; 2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid; 3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;

<p>Eestlaste toit ajast aega. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm).</p> <p>Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused.</p> <p>Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.</p>	<p>4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;</p> <p>5) võrdleb eri maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.</p>
<p>Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</p>	
<p>Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p> <p>Toiduga seonduvad ametid.</p> <p>Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Reklaam ja ostuotsustused. Teadlik ja säästlik majandamine.</p> <p>Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).</p>	<p>1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;</p> <p>2) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</p> <p>3) kalkuleerib toidu maksumust;</p> <p>4) hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks;</p> <p>5) tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele;</p> <p>6) oskab koostada ürituse eelarvet</p>
<p>Toidu valmistamine</p>	
<p>Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus.</p> <p>Kuumtöötlemise viisid.</p> <p>Maitseained ja roogade maitsestamine.</p> <p>Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad.</p> <p>Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted.</p> <p>Vormiroad ja vokitoidud.</p> <p>Kuumtöödeldud järelroad.</p> <p>Rahvustoidud.</p>	<p>1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise;</p> <p>2) tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;</p> <p>3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</p> <p>4) küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</p>
<p>Etikett</p>	
<p>Koosviibimiste korraldamine. Kutsed. Erinevate peolaudade kujundamine.</p> <p>Peolaua menüü koostamine</p>	<p>1) koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;</p> <p>2) vormistab ja kujundab kutse;</p>

<p>Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, kodus peolauas, kohvikus ning restoranis.</p>	<p>3) rõivastub ja käitub ürituse eripära arvestades; 4) mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.</p>
<p>Kodu korrashoid</p>	
<p>Erinevad stiilid sisekujunduses. Kodumasinad. Puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus.</p>	<p>1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel; 2) tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda; 3) tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid; 4) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.</p>
<p>Projektitööd</p>	
<p>Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti.</p> <p>Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast.</p> <p>Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekoolliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>	<p>1) leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi; 2) organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid; 3) suhtleb projektitöö asjus vajaduse korral kooliväliste institutsioonidega, et saada teemakohast infot, seda analüüsida, kriitiliselt hinnata ja tõlgendada; 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust; 5) mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust ning kasutab infot kooskõlas kehtivate seaduste ja normidega; 6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 7) väärtustab töötegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet.</p>
<p>Tehnoloogiaõpetus vahetatud õpperühmades</p>	

<p>Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel.</p> <p>Info- ja kommunikatsioonitehnoloogia. Materjalide ja nende töötlemise kohta teabe hankimine kirjandusest ja internetist.</p> <p>Töömaailm. Leiutamine ja uuenduslikkus, probleemsete ülesannete lahendamine. Võimalusel esemete modelleerimine arvutiga.</p> <p>Käsi- ja elektrilised tööriistad. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel tooteks.</p> <p>Kodused korrastus- ja remonditööd. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid ning töötlemisviise; 2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid; 3) valmistab omanäolisi esemeid, kasutades erinevaid töötlemisvõimalusi; 4) esitleb ja analüüsib tehtud tööd; 5) väärtustab tehnoloogiliste lahenduste kasutamise eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult; 6) õpib leidma tehnilisi lahendusi kodustes korrastus- ja remonditöodes; 7) teab tänapäevaseid töömaailma toimimise viise; 8) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.
---	---