

Käsitöö ja kodunduse ainekava

8. klass

ÕPPESISU III kooliastmes, õppeaines läbitav õppesisu klassiti on väljatoodud õppeaine hindamisjuhises.

Ainesisu teema- valdkonnad	Õppesisu ja mõisted
Käsitöö	
Materjalid, töövahendid, töötlemisviisid	<p>Materjalid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tehislike ja sünteetiliste tekstiilmaterjalide liigid, saamine ja omadused. ● Erinevad käsitööniidid ja -lõngad, nende sobivus töövahendi, materjali ja esemega. ● Materjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala, töövahenditest ning esemest. ● Erinevad kaasaja ja tuleviku materjalid, nende saamine ning sobivus lähtuvalt kasutusala. ● Erinevate materjalide kombineerimine tervikuks. <p>Töövahendid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Töövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid, vardad, heegelnõelad vms) käsitlemine. ● Materjalide masintöötlamine: õmblus-, tikkimis-, viltimis-, äärestusmasina vms kasutusvõimalused ja käsitlemine, reguleerimine, lisaseadmete kasutamine, hooldamine. ● Töövahendite ja masinate ohutu käsitlemine. ● Digitaalsed vahendid- erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, foto ja -video töötlemise programmid. <p>Töötlemisviisid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rahvakunstiga seonduvate tehnikate (tikkimine, kudumine, heegeldamine) traditsiooniline ja stiliseeritud rakendamine praktikas. ● Õmblustehnoloogia kaasaegsed ja tuleviku vaatavad võimalused. ● Erinevate kaasaegsete ja uuenduslike materjalide töötlemine praktikas. ● Töövahendite ja tehnoloogiate valimine olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest (nt rõivaese, tarbeese vms)

	<ul style="list-style-type: none"> ● Omandatud teadmiste ja oskuste rakendamine aineteüleises loomingulises või tehnilises multimateriaalses projektis.
<p>Tööprotsess (ideest teostuseni)</p>	<p>Töö eesmärgistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel, kompositsiooni ja disainiprotsessi seaduspärasused. ● Ideede hankimine tänapäeva teabelevist (internet, erialane kirjandus). Allikakriitilisus, analüüs, kasutamine kooskõlas autoriõigusega. ● Proportsioonipõhimõtted rõivaste kujundamisel. ● Joonise või kavandi vormistamise põhimõtted. ● Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades: eelarve kujunemine, töö etappide järjestamine ja aja planeerimine. ● Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine, skeemide mõistmine ja tööjuhendi koostamine. ● Eseme kaunistamine ja viimistlemine. ● Sobivate lisandite valiku tähtsus stiili kujundamisel. <p>Rahvakunst</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Märgid, sümbolid ja ornamendid eesti rahvakunstis. ● Rõivas kui ajastu vaimu peegeldaja - sotsiaalsed märk-süsteemid. ● Rahvarõivad. ● Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooni allikana. ● Mitmekultuuriline keskkond. Kultuuridevahelised seosed: erinevused, sarnasused. <p>Eneseanalüüs ja hindamine</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Töö- ja loomeprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine. ● Materjali, töövahendite, tehnoloogia sobivuse ja valiku põhjendamine. ● Oma töö tulemuste analüüsimine: seatud õppe-eesmärkide saavutamise hindamine, tööprotsessi käigus omandatud uute oskuste ja teadmiste sõnastamine, oma töötulemusele hinnangu andmine. ● Ideede ja töö tulemuse esitlemine suulisel, kirjalikul, graafilisel või digitaalsel kujul. ● Seosed ja erinevused esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev.
<p>Õppeaine</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tarbimise suunad ühiskonnas ja selle mõju inimesele. Vastutustundlik säästlik tarbimine. ● Parandustööd.

<p>rakendumine igapäevaelus</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tekstiilide hooldamine ja hoiustamine. ● Jätksuutlikkus. Ringmajandamine materjalidega (<i>nt rõivatööstus, materjalide taaskasutamine</i>). ● Isikupära kujundamine läbi loomise/tehnoloogia. ● Etikett rõivastuses. ● Normid, tavad ja kombed ühiskonnas. Koostöine õppimine. ● Eesti ja teiste rahvaste kultuuritavad. Rahvakultuuri tähtsus. Kultuuridevahelised seosed, erinevused, sarnasused. ● Käsitöö kui hobi ja elukutse.
<p>Kodundus</p>	
<p>Toiduharidus</p>	<p>Heaolu ja tervis toidust</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tervisliku toidu valikute olulisus, tasakaalustatud toitumine, päevane energiavajadus nooruki eas ● Toidugruppide roll ja tähtsus toitumises ● Tasakaalustatud menüü koostamine. Erinevad toitainete vajadused menüü koostamisel -süsivesikud, valgud, rasvad, vitamiinid, mineraalained ja vesi ● Toitumise tähtsus kogukonna- ja heaolutunde kujundamisel ● Toiduvalikud eritoitumise korral ● Toiduallergia ja toidutalumatuse ● Toitumishäired <p>Toidu ohutu valmistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Toiduhügieen toidu käitlemisel, valmistamisel ja säilitamisel ● Toidu säilitamise tingimused ja nende jälgimise olulisus ● Kuumtöötlemise viisid, valik lähtuvalt toorainest ja soovitatavast tulemusest ● Erinevate köögiseadmete ja töövahendite ohutu ja funktsionaalne kasutamine ● Retseptide võrdlused ja koguste arvutamine toidu valmistamisel. Oma retseptide koostamine. ● Toitude valmistamine, mis toetavad õpilaste heaolu ja tervist.
<p>Tarbijaharidus ja keskkond</p>	<p>Puhastus- ja korrastustööde käigus kasutatavad meetodid, vahendid ning tööviisid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Uute tehnoloogiate kasutamine ja keskkonnasõbralik lähenemine puhastus ja korrastustöös ● Rõivaste hooldus vastavalt tingmärkidele ● Erinevates puhastustöös kasutatavate kemikaalide ja puhastuslahuste pH

	<ul style="list-style-type: none"> • Kodutööde mõtestamine ja jaotus soolise võrdõiguslikkuse aspektist <p>Toiduga seotud tarbijateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidu päritolu ja läbipaistvus • Toiduainete tootmise ja transportimise mõju keskkonnale ja inimese tervisele • Toidu ökoloogiline tsükkel • Toidu raiskamise mõju keskkonnale • Toiduressursside väärindamine, ringmajandus <p>Jäätmed</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prügi sorteerimine • Jäätmete vähendamise ja taaskasutus <p>Kaupade ja teenuste valimine ja hooldus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud tarbijana • Üldine finantsiline teadlikkus- sissetulekud, kulutused, säästmine • Maksete tasumise viisid (sh laenud, deebet- ja krediitkaardid jne) • Tarbijakaitseorganisatsioonid • Rõivaste, toidu ostmise/tarbimise majandusliku (säästlik valik), sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast
Käitumis- kultuur	<p>Etikett</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käitumine ja riietus kodus, peolauas, kohvikus ning restoranis, vastuvõttudel • Laua katmine ja toidu serveerimine erinevatel sündmustel <p>Eesti ja maailma toidukultuur ja kombed</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidu olulisus erinevates kultuurides • Toiduga seotud kombed ja tavad • Eesti toidukultuuri uurimine ja kohaliku tooraine kasutamine mitmekesiste toitade valmistamisel. • Erinevate rahvusköökide uurimine ja vastavate toitade valmistamine praktikas.

ÕPITULEMUSED

Õpilane:

- 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;
- 2) analüüsib infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet ja kirjeldab oma tarbimisharjumusi ning tarbimisvalikuid;
- 3) valib ja võrdleb materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;
- 4) võrdleb ja kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus-ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;
- 5) planeerib ja koostab eelarvet toote valmistamiseks;
- 6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;
- 7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;
- 8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale
- 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitud;
- 10) tunneb ja rakendab peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;
- 11) kirjeldab eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite ning rakendab neid praktikas;
- 12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;
- 13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid
- 14) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;
- 15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.