

**Käsitöö ja kodunduse ainekava**

**7. klass**

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

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

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

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

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

## ÕPITULEMUSED

Õpilane:

- 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid ning selgitab autoriõiguste järgimise vajadust;
- 2) mõistab infoallikates sh pakenditel olevat teavet ning kirjeldab erinevaid tarbimisvalikuid
- 3) valib etteantud materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;
- 4) Valib ja kasutab materjalile sobivaid tehnikaid, seadmeid, töövahendeid.
- 5) mõistab eelarve koostamise olulisust toote valmistamisel
- 6) teab ja järgib tööohutusnõudeid;
- 7) planeerib enda või rühmas töötades tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;
- 8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning looduskeskkonnale;
- 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitut;
- 10) tunneb ja rakendab kogukondlikke Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;
- 11) nimetab eri rahvaste peamisi kultuuritavasid ja rahvustoite;
- 12) kirjeldab 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 enda hobidega.