

AINEKAART

Ainevaldkond: Tehnoloogiavaldkond

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus

Klass: 7.

Õpetaja: Kirsti Notta

Ainetüüp: Kohustuslik aine põhikoolis

Õpetamise aeg: 70 tundi õppeaasta 2017/18



Õppekirjandus:

1. A.Pink „Heegeldamine“
2. A.Pink „Kudumine“
3. A.Pink „Kodundus 7.-9.klassile“
4. J. Tamm „Ülesandeid ja mängu kodunduse tundideks“

Vajalikud õppevahendid:

1. Põll, köögikäterätik, vahetusjalanõud (õppeköögis)
2. Kodundusetundides vajalikud toiduained – lepitakse nädal enne tunni toimumist kokku.
3. Sukavardad komplektis 5tk (võimalusel 2 komplekti) nr 2,0-3,0
4. Kaks erinevat värvi lõnga vastavalt varda suurusele – soovitatavalt hele ja sileda pinnaga
5. Õmblusnõel, niit, kangas lihtsalõikelise seeliku või pükste tarvis, paela või kummi värvlile
6. heegelnõel nr 1,25, heegelniit, köögikäterätik (uus)

Õppesisu:

II kooliastmes on rõhk eelkõige põhiliste töövõtete ja tehnoloogiate omandamisel ning juhendi järgi töötamise või abimaterjalide kasutamise oskuse arendamisel. Igal aastal tehakse praktilisi töid, mis võimaldavad õpitud tehnoloogilisi võtteid loovalt rakendada. Ühiste arutluste käigus õpitakse tööprotsessi analüüsima, erinevaid tehnilisi ja loomingulisi lahendusi nägema ja hindama ning oma tööle hinnangut andma.

Kodundus 16 tundi:

Tööorganiseerimine ja hügieen (2 tundi)

Pliiditüübid ja nende plussid ja miinused. Toidu säilitamine - jahekapp, sügavkülm, toatemperatuur. Kuumtöötlemise eriviisid

Toidu valmistamine (8 tundi)

1. Hakklihatoidud – kotletid, kartulipüree, manna vaht piimaga

2. Frikadellisupp, kohupiimavorm marjakisselliga
3. Rahvusköök – Kanatortiljad köögiviljadega (maitsekastmete valmistamine), ameerika šokolaadi küpsised, mango lassi
4. Eesti köök- Oblikasupp kruupidega, leivavaht rosinate ja pähklitega, kama

Lauakombed (1tund)

Erinevate sündmuste korraldamine, lauakatmine laste, noorte ja täiskasvanute koosviibimisel. Näidislaua katmine teemakaardi alusel

Tervislik toit (3 tundi)

Eri toitumisviisid – diabeet, tsöliaakia, laktoositalumatus. Dieet. Anoreksia, Ortoreksia, Buliimia

Liha liigid, nende jaotustükid ja kasutamine toiduks (2 tundi)

Linnu, looma, sea ja kalaliha omadused, keemiline koostis, jaotustükid, tükeldamise viisid, kasutamine kulinaarias

Käsitöö (30 tundi):

Ohutustehnika (1 tund)

Ohutusnõuded käsitööklassis töötamisel, vajalike õppevahendite tutvustus, tööplaneerimine

Õmblemine (10 tundi)

Töövahendid ja sobivad materjalid, Mõisted õmblemisel, mõõtude võtmine ja sobiva suurus numbri leidmine enda kehatüübile. Materjali kulu arvestamine

Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel – kavandamine, lõikelehel sobiva lõike kopeerimine

Kangast pükste või seeliku väljalõikamine, töö teostamine, töö viimistlemine

Kudumine (18 tundi)

Töövahendid ja sobivad materjalid kirikinnaste kudumisel, kirikinnaste ajalooline ja piirkondlik kujunemine

Silmuste loomine, parempidine ja pahempidine silmus, tingmärgid, ringselt kudumine viie vardaga.

Kinda kavandamine värvusõpetuse printsiipe silmas pidades ja piirkondliku etnoloogilist päritolu arvestades

Kavandi järgi kinnaste kudumine, lõngaotste peitmine, töö viimistlemine, esemete hooldus

Materjaliõpetus (1 tund)

Tekstiilkiud, sünteetilised kiud, nende saamine ja omadused

Projektiõpe (16 tundi)

Äärepitsi heegeldamine eseme külge – köögirätiku kaunistamine äärepitsiga

Tehnoloogiaõpetus (8 tundi)

Õpitulemused:

1. teab - mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele;
 - toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi Rakendada;
 - teab toiduainete kuumtöötlemise viise.
- 2 .tunneb - peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
 - peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;
 - erinevaid kodumasinaid ja oskab neid käsitleda juhendi järgi;
 - tarbija õigusi ja kohustusi.
- 3 .oskab - valida endale sobivaid rõivaid, arvestades oma figuuri;
 - arutleda moe muutumise üle;
 - kavandada oma töid ja neid kavandi järgi teostada,
 - planeerida oma tööd ajaliselt;
 - kombineerida oma töös erinevaid materjale;
 - kasutada õpitud käsitööliike;
 - kududa ringselt, kududa kirjalist pinda;
 - valmistada retsepti järgi erinevaid toite.
4. võrdleb - oma töid teiste töödega;
 - materjalide valikul nende mõju tervisele.
5. analüüsi - enda võimeid ja oskab teha valikuid;
 - toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti;
 - analüüsib menüü tervislikkust;
 - reklaamide mõju ostmisele.
- 6 .esitleb - või eksponeerib oma töid.
- 7 .osaleb - oma töödega näitustel.

Hindamise kirjeldus:

Hindamisel lähtutakse vastavatest põhikooli riikliku õppekava üldosa sätetest ning kasutatakse kujundavat ja kokkuvõtvat hindamist, lähtudes püstitatud õppeülesandest ning kehtiva õppekava sisust ja eesmärkidest.

Õpilasi hinnates on olulised nii õpetaja sõnaline hinnang, numbriline hinne kui ka õpilaste enesehinnang.

Õpetaja hindab tunnitööd ja tööprotsessi, kodust tööd (kui on antud kodus midagi teha, arvestuslikud on käsitöös suured tööd e praktilised esemed, mis on suure töömahuga.

Tehnoloogiavaldkonna õppeainetes hinnatakse lisaks õpilaste edukat osalemist aineolümpiaadidel, - konkurssidel, - üritustel ja võistlustel.

Kokkuvõtva hinde kujunemine:

Kokkuvõttev hinne pannakse kord trimestris. Trimestrihinnete keskmise järgi kujuneb õpilase aastahinne

Muud nõuded ja märkused:

Õpilasel on tunnis kaasas enamasti isiklikud töövahendid ja materjalid, kui õpetaja ei ole just teisiti öelnud. Õpetajalt on võimalik töövahendeid teatud hulgal laenutada, st kui õpilane ei tagasta või on kaotanud koolile kuuluva töövahendi, siis tuleb tal see uue töövahendiga , mis on samaväärne asendada.