

## 7. klass

### Käsitöö ja kodundus

| Õpitulemused  | Õppesisu  |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid.</li> <li>• Kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid.</li> <li>• Arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus.</li> <li>• Esitleb või eksponeerib oma tööd.</li> <li>• Täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt.</li> <li>• Kombineerib oma töös erinevaid materjale.</li> <li>• Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid. Teab tikandi kujundamise põimõtteid, erinevaid tikanditüüpe.</li> <li>• Kavandab ja tikib arhailise või lilltikandi, kujundab eseme.</li> <li>• Koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades.</li> <li>• Koob ringselt; leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</li> </ul> | <p><b>Käsitöö</b></p> <p><b>Kavandamine.</b> Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Ideekavand ja selle vormistamine. Ornamentika alused. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates. Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Kudumine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel. Käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Iseseisvalt tööjuhendi järgi töötamine.</p> <p><b>Tikkimine.</b> Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Arhailine tikand. Muhu lilltikand.</p> <p><b>Kudumine.</b> Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine. Kinnaste kavandamine, randme, põidlava, otsa, põidla kudumine.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele.</li> <li>• Analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid.</li> <li>• Arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid.</li> <li>• Kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid.</li> <li>• Tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi.</li> <li>• Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.</li> <li>• Tunneb erinevaid kodumasinaid,</li> </ul>   | <p><b>Kodundus</b></p> <p>Kodundus. Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Vormiroad. Supid. Kuumtöödeldud järelroad. Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <p>oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobivapuhastusvahendi ning –viisi.</li> <li>• Tunneb tarbija õigusi ning kohustusi.</li> </ul>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja teabeallikaid.</li> <li>• Leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid.</li> <li>• Suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste töölaseid arvamusi.</li> <li>• Väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu.</li> <li>• Valib toote valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid.</li> </ul> | <p><b>Projektitööd</b><br/> Keskaegsed toidud, kombed, rõivad.<br/> Keskaja päeva ettevalmistus, läbiviimine.<br/> Savinõude valmistamine jm.</p> |