

PÕHIKOOLI ÕPETAJA TÖÖKAVA NÄIDIS

Õppeaine: **käsitöö ja kodundus**

Kool: **Põltsamaa Ühisgümnaasium**

Klass: **7. klass**

Aineõpetaja: **Eve Oro**

Kasutatav õppekirjandus:

Kudumine (2002) Anu Pink

Õmblemine (2003) Anu Pink

Tikkimine (2005) Anu Pink, Kristi Teder

Lapitööd (2004) Eve Oro, Airiin Saarso

Kodundus 7.-9. Klass (2011) Kristi Paas, Anu Pink

Ülesandeid ja mängu kodunduse tundideks (2008) Jaana Tamm

Käsitöö ja kodunduse mõisted 7.-9. klassile (2009) Marje Peedisson

Maht 2 tundi nädalas:

käsitöö (kudumine, tikkimine) 30 tundi

kodundus 16 tundi

projektõpe (lapitöö, õmblemine) 16 tundi

tehnoloogiaõpetus 8 tundi

kokku 70 tundi

Kalenderplaan 2012/2013

Nädal	Õppetöö sisu				Õpitulemus RÕKis	üldpädevused, läbivad teemad, lõiming
	Käsitletav teema	Tunni sisu/põhimõisted	Praktilised tööd/ kasutatav meetod	Hindamine		
1	KODUNDUS	makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad; kilokalor, fruktoos, glükoos, sahharoos, laktoos, maltoos, aminohapped, rasvhapped, kolesterool, kiudained jt	rühma või paaristöö: lugeda ühest toitainest ning koostada lühikokkuvõtte klassile esitamiseks (tähtsus, kust saame); esitluste ettekandmine		teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid	suhtluspädevus – suutlikkus ennast selgelt ja asjakohaselt väljendada; keemia - rasvad, sahhariidid 9.kl, 10.-11. kl; bioloogia - seedimine, toitained 9.kl; inimeseõpetus - toitumise mõju tervisele 8.kl
		keetmisviisid (blanšeerimine, pošeerimine, kupatamine), supid; keedetud magustoidud	tutvumine keetmisviiside ja suppide liigitusega - õpik, PP esitus; oma supi retsepti koostamine; praktikumi ettevalmistamine, rühmatöö		teab toiduainete kuumtöötlemise viise (keetmine)	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet
2	KODUNDUS	praktiline toiduvalmistamine	supi ja kakaokreemi keetmine, lõunasöögi serveerimine	hinnata praktikumi	valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi roogi	sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides
3	KUDUMINE	kudumine eesti rahvakunstis, kinnaste ajalugu, kirikinnas, kirjamine, kirjakord, ornament, muster, ornamentika alused	PP esitus "Kindalugu"; kinda kavandamine		koob kirjalist pinda koeskeemi kasutades; kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid; näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust	väärtuspädevus - tajuda ja väärtustada oma seotust oma maa kultuuripärandiga; „ Kultuuriline identiteet ”
4	KUDUMINE	kinda tööproov, kirjamine edasi-tagasi kudumisel, silmuste arvestamine; töö planeerimine	tööproovi kudumine, viimistlemine, vajalike silmuste arvutamine; tegevuskava koostamine	hinnata kavandit	koob kirjalist pinda; valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale; võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele	matemaatikapädevus – suutlikkus kasutada matemaatikale omast keelt; matemaatika - ristkorutis
5	KUDUMINE	ringne kudumine , soonikkude	kinda alustamine, randme kudumine, töötamine suulise juhendamise ja kirjaliku tööjuhendi järgi		koob kirjalist pinda koeskeemi kasutades; koob ringselt	
6	KUDUMINE	kirjamine ringsel kudumisel, silmuste kasvatamine	kinda labasa kudumine, töötamine suulise juhendamise järgi	hinnata soonikut	koob kirjalist pinda koeskeemi kasutades; koob ringselt	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet
7	KUDUMINE	pöidlaava moodustamise võimalused	pöidlaava moodustamine, kindalaba kudumine; töötamine suulise juhendamise ja kirjaliku tööjuhendi järgi	hinnata mustri kudumist, pöidlaava moodustamist		
	VAHEAEG					
a	KODUNDUS	lisaained toiduainetes; toiduainete säilitamine ja konserveerimine ; seadmed köögis, kodumasinad, hooldus	arutus lisaainetega kaasnevatest negatiivsed ja positiivsed aspektidest; kodu: kirjutada välja ja võrrelda 3 erineva kondiitritoote, sh rullbiskviidi lisaainete sisaldust;		tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riiknemisega seotud riskitegureid; tunneb erinevaid kodumasinaid	suhtluspädevus – suutlikkus ennast selgelt ja asjakohaselt väljendada; „Tervis ja ohutus“ (tervisliku toitumise põhitõdede omandamine); keemia - lisaained 10-11 kl;

		biskviittaigen, rullbiskviit; hoidis, püree, keedis, kompott, džemm, marmelaad	konserveerimise vajalikkus ja viisid, tutvumine biskviittaigena ja õunapüree valmistamise tehnoloogiaga, oma pere rullbiskviidi täidise valimine (raamatud); ettevalmistus praktikumiks, rühmatöö		kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; teab toiduainete kuumtöötlemise viise (küpsamine)	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet; bioloogia - hallitusseened 8.kl
9	KODUNDUS	praktiline toiduvalmistamine; suurpuhastus köögis	rullbiskviidi ja õunapüree (soovi korral täidiseks) valmistamine; vestlus suurpuhastuse tegemisest köögis, pliidi ja ahju puhastamine	hinnata praktikumi	küpsetab tainatooteid	sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates olukordades
10	KUDUMINE	ühe- ja kaheilmuselise kahanduse, silmuste kahandamine	kinda otsa kudumine, silmuste kahandamine; töötamine suulise juhendamise ja kirjaliku tööjuhendi järgi	hinnata kinda otsa kudumist, kahandust		
11	KUDUMINE	silmuste korjamine kooservalt, pöidla kudumise võimalused	pöidla kudumine, kahandamine; töötamine suulise juhendamise ja kirjaliku tööjuhendi järgi	hinnata pöidla kudumist		
12	KUDUMINE	kudumi viimistlemine, aurutamine	kudumi lõpetamine, kinda viimistlemine	hinnata lõpetatud tööd, enese ja kaaslaste hindamine		väärtuspädevus - väärtustada loomingut ja kujundada ilumeelt
13	KODUNDUS	toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu; kollageen, kalgendumine, sidekoetükk jt	ajurünnak "Muutused kuumtöötlemisel"; arutelu: "head" ja "halvad" muutused		teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada	suhtluspädevus – suutlikkus ennast selgelt ja asjakohaselt väljendada; keemia - orgaaniline keemia 10-11 kl
		liha jaotustükid (filee, koot, karbonaad, peekon, ribi jt) ja lihatoitud; kombineeritud kuumtöötlemine, hautamine	tutvumine liha hautamise tehnoloogiaga; kordamine: kartulite keetmine; ettevalmistus praktikumiks, rühmatöö		teab toiduainete kuumtöötlemise viise (hautamine); teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet
14	KODUNDUS	praktiline toiduvalmistamine	guljašši, keedetud kartulite, toorsalati valmistamine ja serveerimine	hinnata praktikumi	tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi; valmistab retsepti kasutades erinevaid kuuma ja külma roogi	sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates olukordades
15	PROJEKT ÕPE	projekt "Oma tuba, oma luba"; erinevad stiilid sisekujunduses, tekstiilid sisekujunduses	projekti tutvustus, tegevuse planeerimine ja ettevalmistamine, tegevuskava koostamine, õpimapi vormistamine; sisustusstiilide tutvustus (PP esitus); kodus alustada oma toa sisekujunduse kavandamisega		teadvustab end projektitöös toimuvate tegevuste liikmena; arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel	õpipädevus - suutlikkus planeerida õppimist ning seda plaani järgida; „Kultuuriline identiteet“
VAHEAEG						
16	PROJEKT ÕPE	kollaaž ; kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine	oma unistuste toa sisekujundusest kollaaži tegemine, järgides üht kindlat sisustusstiili		märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete disainis; leiab iseseisvalt ülesannetele lahendeid	väärtuspädevus - väärtustada loomingut ja kujundada ilumeelt; kunstiõpetus - kompositsiooni alused, tasakaal, kollaaž

17	PROJEKT ÕPE	tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates; teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana; vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabevest	Mola aplikaatsiooni tehnikas padja kavandamine, võimalusel Interneti kasutamine ideede otsimisel; kodus kavandi lõpetamine (värvipaberite kasutamine)	hinnata kavandit ja/või kollaaži	kavandab isikupäraseid esemeid; otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabevest	väärtuspädevus - tajuda ja väärtustada oma seotust teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga; „ Kultuuriline identiteet “; „ Teabekeskond “; kunstiõpetus - värvusõpetus, kompositsioon, proportsioon
18	PROJEKT ÕPE	mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine; taaskasutus, tootmisjäägid; aplikatsioon	arutelu teemal "Keskonnasõbralik tootmine ja tarbimine", prügisaaed; tootmisjääkide kasutamise võimalused; materjalide valimine ja ettevalmistamine, šabloonide valmistamine, detailide riidele joonistamine		valib tööese valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid; kombineerib oma töös erinevaid materjale; väärtustab tehnoloogia eetilistust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult	väärtuspädevus - tajuda ja väärtustada oma seotust loodusega; „ Keskond ja jätkusuutlik areng “; bioloogia - inimõju ökosüsteemidele 8.kl
19	PROJEKT ÕPE	käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana ja isikupärase eneseväljendusena	aplikatsiooni õmblemine			õpipädevus – suutlikkus kasutada õpitud (tarbepisted)
20	PROJEKT ÕPE	Mola tehnika	aplikatsiooni õmblemine	hinnata aplikaatsiooni		
21	PROJEKT ÕPE	padja õmblemise võimalused, erinevad kinnised	padja õmblemine ja täitmine	hinnata lõpetatud tööd	valib tööese valmistamiseks sobivaid tehnikaid	õpipädevus – suutlikkus hankida õppimiseks vajaminevat teavet
22	PROJEKT ÕPE	oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine; töö esitlemine ja eksponeerimine virtuaalkeskonnas	oma padja pildistamine, veebinäituse korraldamine; projekti kokkuvõtte ja tegevuse analüüsi kirjutamine ning esitamine; õpimapi esitamine hindamiseks	hinnata õpimappi	esitleb ja eksponeerib oma tööd; kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust	väärtuspädevus - väärtustada loomingut ja kujundada ilumeelt; enemääratluspädevus – suutlikkus mõista ja hinnata iseennast, oma nõrku ja tugevaid külgi; suhtluspädevus – suutlikkus ennast selgelt ja asjakohaselt väljendada; „ Tehnoloogia ja innovatsioon “ (töö eksponeerimine virtuaalkeskonnas); eesti keel - analüüsi kirjutamine; kunstiõpetus - digitaalsete tehnoloogiate kasutamine loovtöodes
23	KODUNDUS	toiduallergia ja toidutalumus; taimetoitluse ja dieetide mõju organismile; toitumishäired; diabeet, gluteeni- ja laktoositalumus, toiduallergia, vegetaarlane jt, anoreksia, buliimia, ortoreksia	tutvumine toitumist mõjutavate teguritega, probleemide arutamine, erimenüüde koostamine (rühmatöö)		teab mitmekülse toiduvaliku tähtsust oma tervisele	suhtluspädevus – suutlikkus ennast selgelt ja asjakohaselt väljendada; „ Tervis ja ohutus “ (tervisliku toitumise põhitõdede omandamine); bioloogia - seedimine, tervislik toitumine 9.kl, inimeseõpetus - toitumist mõjutavad tegurid 8.kl
		suppide liigid, püreesupp, vormitoidud	tutvumine püreesupi ja vormitoidude valmistamise tehnoloogiaga, oma pere püreesupi retsepti koostamine; ettevalmistus praktikumiks, rühmatöö		teab toiduainete kuumtöötlemise viise (keetmine); kasutab menüüid koostades ainekirjandust ja teabeallikaid	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet

24	KODUNDUS	praktiline toiduvalmistamine, köögikombain, sausegur	aedvilja püreesupi ja saiavormi valmistamine, lõunasöögi serveerimine	hinnata praktikumi	valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi roogi; arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; tunneb erinevaid kodumasinaid	sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides
25	TIKKIMINE	rahvarõivad, Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel;	tutvumine eesti rahvarõivastega; piirkondlikud erinevused, kodukoha rahvarõivad (PP esitlus); harjutused ornamentide tundmaõppimiseks, ülesanne visandada ideekavandeid rahvuslike ornamentide kasutamiseks rõivastel ja tarbeesemetel		märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis	väärtuspädevus - tajuda ja väärtustada oma seotust oma maa kultuuripärandiga; kunstipädevus ; „ Kultuuriline identiteet “; kunstiõpetus - ornamentika alused, rütm jm
	VAHEAEG					
26	TIKKIMINE	tikkimine eesti rahvakunsti, märgid ja sümbolid; töövahendite valik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest; tikkimise eeltööd, mähk- ja hääbepiste	tutvumine tikkimistavadega Eestis (PP esitlus, raamatud); mustri kandmine kangale, mähk- ja hääbepistes motiivide tikkimine tööproovile; kodus: otsida ideid kavandamiseks		tunneb peamisi eesti rahvuslike käsitöötavasid; näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust; valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale ja töövahendeid	väärtuspädevus - tajuda ja väärtustada oma seotust oma maa kultuuripärandiga; „ Kultuuriline identiteet “; kunstiõpetus - kavandamine
27	TIKKIMINE	tikand loomingulise väljendusvahendina, tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid; ideekavand ja selle vormistamine	tikandi kavandamine oma (või ka mõne kunstniku) kunstitöö põhjal, kavandada nii tikitud jooni kui ka täidetud pindu; soovi korral võib kavandada Muhu lilltikandi; mustri kandmine riidele	hinnata kavandit	kavandab isikupäraseid esemeid; otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet; sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides (koostöö õpetajaga); kunstipädevus - erinevate esemete disainimine pakub loomingulise eneseväljenduse võimalusi; „Teabekeskond“ ; kunstiõpetus - lood ja sündmused uue teose loomise lähtepunktina
28	TIKKIMINE	kavandi järgi tikkimine, sobilike pinnatäitepistete valimine	oma töö tikkimine, suuremate pindade täitmine		kombineerib oma töös erinevaid materjale, leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnika	kunstipädevus - suutlikkus hinnata uudseid ja isikupäraseid lahendusi; sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides (koostöö õpetajaga)
29	TIKKIMINE	kavandi järgi tikkimine	oma töö tikkimine, suuremate pindade täitmine		leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnika	
30	TIKKIMINE	kavandi järgi tikkimine, joonte tikkimiseks sobilike pistete valik	oma töö tikkimine, väikeste pindade ja joonte tikkimine		kombineerib oma töös erinevaid materjale	sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides (koostöö õpetajaga)
31	TIKKIMINE	tikandi viimistlemine	tikandi lõpetamine ja vormistamine esemeks (nõelapadi, järjehoidja, telefoni vm kott, raamatukaaned, pilt vm)	hinnata tikandit	valib tööeseme valmistamiseks sobivaid viimistlusvõtteid; analüüsib enda loomingulisi võimeid	õpipädevus – suutlikkus hankida õppimiseks vajaminevat teavet (töö vormistamisel); väärtuspädevus - väärtustada loomingut ja kujundada ilumeelt
32	KODUNDUS (vahetus)	toiduainete toitainelise koostise hinnang, mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine, internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad	tutvumine päevamenüü koostamise teoreetiliste alustega ja internetipõhiste tervisliku toitumise keskkondadega, võimalusel teha tund arvutikabinetis		teeb tervislike toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü	„ Tervis ja ohutus “ (tervisliku toitumise põhitõdede omandamine); bioloogia - seedimine, toitained 9.kl; inimeseõpetus - toitumise mõju tervisele 8.kl

		keetmisviisid, supid, keedetud magustoidud	tutvumine keetmisviiside ja suppide liigitusega - õpik, PP esitlus; oma supi retsepti koostamine; praktikumi ettevalmistamine, rühmatöö		teab toiduainete kuumtöötlemise viise (keetmine)	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet
33	KODUNDUS (vahetus)	praktiline toiduvalmistamine	supi ja kakaokreemi keetmine, lõunasöögi serveerimine	hinnata praktikumi	valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi roogi	sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides
34	KODUNDUS (vahetus)	ruumide kujundamine, puhastusvahendid ja nende omadused	kodukujunduse teoreetilised alused; oma (unistuste) toa sisekujunduse kavandamine (kodutöö); köögis olevate puhastusvahendite tooteinfo võrdlemine		tuleb toime koduse majapidamisega ning käitub teadliku tarbijana	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet; kunstipädevus - suutlikkus loominguliseks eneseväljenduseks
		biskviittaigen, rullbiskviit; hoidis, püree, keedis, kompott, džemm, marmelaad	konserveerimise vajalikkus ja viisid, tutvumine biskviittaigena ja õunapüree valmistamise tehnoloogiaga, oma pere rullbiskviidi täidise valimine (raamatud); ettevalmistus praktikumiks, rühmatöö		kasutab menüüid koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; teab toiduainete kuumtöötlemise viise (küpsetamine)	õpipädevus – suutlikkus organiseerida õpikeskkonda ja hankida õppimiseks vajaminevat teavet; bioloogia - hallitusseened 8.kl
35	KODUNDUS (vahetus)	praktiline toiduvalmistamine	rullbiskviidi ja õunapüree (soovi korral täidiseks) valmistamine	hinnata praktikumi	küpsetab tainatooteid	sotsiaalne pädevus - teha koostööd teiste inimestega erinevates situatsioonides