

9.klass

Käsitöö ja kodundus

| Õpitulemused | Õppesisu |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Arutleb moe muutumise üle.• Märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis.• Kavandab isikupäraseid esemeid.• Kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid.• Näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust.• Arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonnas.• Otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist.• Esitleb või eksponeerib oma tööd.• Täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt.• Analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.• Võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele.• Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid.• Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid | <p>Käsitöö Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. erinevates tekstiilitehnoloogiates. Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uued võtted rõivaste ja tarbeesemetevalmistamisel. Käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Õblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine ja eksponeerimine. Näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine.</p> <p>Õblemine. Valitud rõivaeseme õblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Esemee õblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmlustöö viimistlemine.</p> <p>Kudumine. Tutvumine kudumise loominguliste võimalustega. Nupud, palmikud, pitsilised koekirjad jm.</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid.• Analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid• säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid.• Analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü. | <p>Kodundus Lisained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumise teave meedias - analüüs ja hinnangud. Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Eestlaste toit läbi aegade. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja</p> |

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada. • Võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid. • Kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid. • Kalkuleerib toidu maksumust. • Hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks. | <p>toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm).</p> <p>Rahvustoidud. Teadlik ja säästlik majandamine. Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust. • Väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu ja tulemust. • Väärtustab kaasõpilaste töid. | <p>Projektitöö Lõputöö. Loominguline kudum või heegeltöö.</p> |