

KJK ainekava põhikoolile	1. Ainevaldkond: Tehnoloogia	2. Õppeaine: Käsitöö ja kodundus
3. Kooliaste: II	4. Klass: 4	5. Tundide arv nädalas: 1
Õppeaine kirjeldus (sh ainespetsiifikast lähtuvad erisused):		
<p>Käsitöö ja kodunduse õppeaine lõimib teoreetilised teadmised igapäevaelus vajalike praktiliste oskustega. Käsitöö seos tarbekunstiga loob loomingulise eneseteostuse eeldused. Tutvutakse erinevate materjalide ja nende omadustega ning proovitakse nende kasutamise mitmesuguseid tehnikaid. Õpitakse nägema ja leidma huvitavaid ning uudeid lahendusi esemete ja toodete disainimisel. Oluline osa on säilitada ja arendada rahvuslikke kultuuritraditsioone nii käsitöös kui ka kodunduses. Käsitöö ja kodundus õppeainena kujundab õpilases praktilist mõtlemist, loovust, käelise tegevuse arengut ja eneseanalüüsi võimet ning arendab tehnoloogiaalast kirjaoskust. Õppeaine käelise tegevuse kaudu paraneb muukeelsete õpilaste eesti keele oskus.</p>		
Õpitulemused (sh üldpädevused):		Õppesisu:

<p>1: Tikkimine Õpilane: kasutab tekstiileset kaunistades ühe ja kaherealisi pisteid; õpib joonistest aru saama ja nende järgi tikkima; arvestab välja kavandatud eseme mõõdud kannab mustri kangale, erinevaid võtteid</p> <p>2: Õmblemine Õpilane: seab õmblusmasina töökorda; õpib tundma õmblusmasina osi ja detaile, leiab need jooniselt;traageldab ja õmbleb lihtõmblust</p> <p>3.Kavandamine Õpilane: kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohase eseme joonistab eskiisina oma ideed, valib õpetaja abiga parima ning arendab seda edasi mõistab kavandamise tähtsust.</p> <p>4.Materjaliõpetus kaasneb iga käsitöö teemaga Õpilane: kirjeldab looduslike kiudainete saamist seostab käsitöölõnga või niidi jämeduse sobivust töövahendiga</p> <p>5.Toit ja toitumine Õpilane: teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi.</p> <p>6.Töö organiseerimine ja hügieen Õpilane: teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust.</p> <p>7.Toidu valmistamine</p>	<p>1 :Töövahendid ja sobivad materjalid. Tarbe- ja kaunistuspistid. Ühe ja kaherealised pistid. Mustri kandmine riidele. Tikandi viimistlemine.</p> <p>2.Õmblemine Õmblusmasina niiditamine, poolimine. Õmblusvarude arvestamine. Palistamine. Töövahendid. Lihtõmblus. Tikkimistö ja õmblustöö kavandamine esemeks.</p> <p>3. Kavandamine Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes.</p> <p>4.Materjaliõpetus Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine. Õmblusniidid, käsitööniidid ja käsitöölõngad.</p> <p>5.Toit ja toitumine Tervisliku toitumise põhitõed.Toiduainete säilitamine.üldiseloomustus: piim ja piimasaadused, aedvili.</p> <p>6.Töö organiseerimine ja hügieen Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades.Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p> <p>7.Toidu valmistamine Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis.Töövahendid köögis.</p>
---	---

<p>Õpilane: kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid; valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmtöötlemistehnikaid.</p> <p>8.Lauakombed Õpilane: peab kinni üldtuntud lauakommetest.</p> <p>9.Kodu korrashoid Õpilane: teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.</p> <p>10.Tarbijakasvatus Õpilane: käitub keskkonnahoidliku tarbijana.</p> <p>Lõiming Eesti keel - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutarbelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja tekstimõisteid. Matemaatika - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamise ja jagamise, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.</p>	<p>Ohutushoid.Toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud.Külmad joogid. Munade keetmine. Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed.</p> <p>8.Lauakombed Lauakombed ning lauakatmise tavad.</p> <p>9.Kodu korrashoid Puhastus- ja korrastustööd õppekõrgis ja kodus</p> <p>10.Tarbijakasvatus Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p> <p>Lõiming Kunstiõpetus - oma mõtete, ideede ja teadmiste väljendamine visuaalsete vahenditega; visandamine ja kavandamine loovülesandeid lahendades. Inimeseõpetus - tervisliku toitumise põhimõtted. Loodusõpetus - jäätmekäitlus ja säästev tarbimine.</p>
---	---

<p>Põhimõisted:</p> <p>Tikkimine: Muline, iirislõng, pistete nimetused, kavandamine, viimistlemine Õmblemine: Traageldamine, õmblusmasina osad, niiditamine, poolimine, palistamine, lihtõmblus. Kavandamine: Eskiis, kompositsioon, värviring Materjaliõpetus: Tekstiilikiud, puuvill, vill Toit ja toitumine: Toit, toiduaine, toitaine, loomsed, taimsed toiduained, töödeldud, töötlemata toiduained. Retsept, mõõtühikud, hügieen, eeltöötlemine, külmtöötlemine, serveerimine, ohutushoid, keetmine, etikett, säästlik tarbimine, jäätmete sorteerimine.</p>

Praktilised tööd ja lõiming kooliüritustega/õppeainetega:

Oma nime tikkimine ja käsitöökoti õmblemine. Õpilased saavad omanimelises kotis hoida pooleliolevaid töid .

Kodunduse tunni tööd on seotud tähtpäevade ja traditsioonidega.

Teadmised, oskused ja hoiakud:

Õpilane:

- 1) tunneb, valib ja kasutab mitmesuguseid õpitud materjale ning töövahendeid;
- 2) kasutab materjale ja töövahendeid säästlikult ning järgib oma tegevuses jätkusuutlikkuse põhimõtteid;
- 3) tunneb ohutusnõudeid ja järgib ohutu töötamise reegleid;
- 4) mõistab töö terviklikkust ideest teostuseni, kavandades ning tehes oma tööd omandatud teadmiste ja oskuste baasil;
- 5) järgib suulisi ja kirjalikke juhiseid ning mõistab koostöö olulisust;
- 6) tunneb ära ning rakendab teistes ainetes õpitud teadmisi ja oskusi praktikas;
- 7) tunneb ja väärtustab kodukoha ning Eesti kultuuri- ja toidutraditsioone;
- 8) teab tervisliku toitumise põhitõdesid ja rakendab neid;
- 9) vastutab enda töö ja selle tegemise eest;
- 10) kirjeldab ja hindab oma tööd, tööprotsessi ja lõpptulemust;
- 11) teab ja järgib hügieeni, korra ja puhtuse nõudeid.
- 12) tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest.