

<b>KJK ainekava põhikoolile</b>	1. Ainevaldkond: <b>Tehnoloogia</b>	2. Õppeaine: <b>Käsitöö ja kodundus</b>
3. Kooliaste:	4. Klass:5	5. Tundide arv nädalas: <b>2</b>
<b>Õppeaine kirjeldus (sh ainespetsiifikast lähtuvad erisused):</b>		
<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 uudseid 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>		
<b>Õpitulemused (sh üldpädevused):</b>		<b>Õppesisu:</b>
<p>1. Heegeldamine Õpilane: heegeldab põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; heegeldab lihtsa skeemi järgi.</p> <p>2.Õmblemine Õpilane: traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös; lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme.</p> <p>3.Kudumine Õpilane: koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; õpib lugema koeskeemi ja selle järgi kuduma.</p> <p>4.Kavandamine</p>		<p>1.Heegeldamine Töövahendid ja sobivad materjalid.Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Skeemi järgi heegeldamine.Ringheegeldamine. Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine.</p> <p>2.Õmblemine Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Palistused. Õmblustöö viimistlemine.</p> <p>3.Kudumine Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine. Lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine.</p>

Õpilane:  
kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;  
lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud temaga;  
õpib arvestama kavandatava eseme mõõdusid ning märgib need üles.

#### 5. Materjalid

Õpilane:  
kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist;  
tutvub lõngavööl oleva infoga ja võrdleb erinevaid lõngavöösid;  
õpib määrama varraste suurusnumbrit.

#### 6. Toit ja toitumine

Õpilane:  
teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;  
hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks.

#### 7. Töö organiseerimine ja hügieen

Õpilane:  
teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;  
suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;  
koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igäühe rolli tulemuse saavutamisel.

#### 8. Toidu valmistamine

Õpilane:  
valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmi- ja kuumtöötlemistehnikaid.

#### 9. Lauakombed

Õpilane:

#### 4. Kavandamine

Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides ning kavandeid tehes.

#### 5. Materjalid

Tekstiilkiud. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused.

#### 6. Toit ja toitumine

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõded. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloostus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad.

#### 7. 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.

#### 8. Toidu valmistamine

Toiduainete eeltöötlemine, külmi- ja kuumtöötlemine. Külmad ja kuumad joogid. Makaronitoodete keetmine. Toori- ja segasalatid. Pudrud ja teised teraviljatoidud.

#### 9. Lauakombed

katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja –kaunistused; peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.

#### 10.Kodu korrashoid

Õpilane:  
teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.

#### 11.Tarbijakasvatus

Õpilane:  
käitub keskkonnahoidliku tarbijana.

#### 12.Kodundus vahetatud õpperühmades

Õpilane:  
tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;  
teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;  
teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;  
teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid; katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest.

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused.  
Lauapesu, -nõud ja - kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.

#### 10.Kodu korrashoid

Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.

#### 11.Tarbijakasvatus

Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.

#### 12.Kodundus vahetatud õpperühmades

Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Võileibade ja salatite valmistamine. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid.  
Puhastus- ja korrastustööd.Hügieeninõuded köögis töötades. Tervisliku toitumise põhitõed.  
Lauakombed ning lauakatmise tavad.

### **Põhimõisted:**

Heegeldamine: Põhisilmused, algsilmus, ahelsilmus, kinnissilmus, sambad, edasi-tagasi heegeldamine, ringheegeldamine, viimistlusvõtted  
Kudumine: Silmuste loomine, põhisilmused, parempidine ja pahempidine silmus, rips, soonik, silmuste mahakudumine, lihtne koekiri  
Materjaliõpetus: Lõngavöö, looduslikud tekstiilikiud,  
Toit ja toitumine: Toiduainete rühmad, toidupüramiid  
Toidu valmistamine: Eeltöötlemine, külmtöötlemine ja kuumtöötlemine, keetmine, hügieeninõuded köögis töötamisel  
Tarbijakasvatus: Keskkonnahoidlik tarbimine, säästlikkus, jäätmete sorteerimine

## 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.

Ajalugu - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.

Kunstiõpetus - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti.

Inimeseõpetus - õpilane selgitab ja kirjeldab eri situatsioonidesse sobiva parima käitumisviisi valikut. Õpilane väärtustab turvalisust ja ohutut käitumist; kirjeldab olukordi, kus saab ära hoida õnnetusjuhtumeid ja koolikiusamist. Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid.

## Praktilised tööd ja lõiming kooliüritustega/õppeainetega:

Heegeldatud või kootud pall, loom , kotike, kuumaalus.

Soovi korral heegeltöö ja kudumistöö kombineerimine üheks tööks. Õpilaste kaasamine kooli kaunistamisel jõuludeks, kevadpühadeks.

Noormeeste käsitöölased ülesanded arvestatakse vastavalt nende individuaalsetele oskustele.

## 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 toidutradsioone;
- 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.