

<b>KJK ainekava põhikoolile</b>	1. Ainevaldkond: <b>Tehnoloogia</b>	2. Õppeaine: <b>Käsitöö ja kodundus</b>
3. Kooliaste:	4. Klass:6	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;oskab heegelskeemi lugeda ja heegeldab erinevaid motiive; oskab heegeldada ringselt.</p> <p>2.Kudumine Õpilane: koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; oskab kududa lihtsaid koekirju.</p> <p>3.Toit ja toitumine Õpilane: teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi; hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele.</p> <p>4.Töö organiseerimine ja hügieen Õpilane:</p>		<p>1.Heegeldamine Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Tingmärgid. Heegeltöö lõpetamine, erinevad heegelpinnad. Heegelskeemi lugemine, tööjuhendist arusaamine. Erinevate motiivide heegeldamine.</p> <p>2.Kudumine Töövahendid ja materjalid. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine, viimistlemine. Erinevad koekirjad. Soonikud ja servad. Tingmärgid ja nende järgi kudumine.</p> <p>3.Toit ja toitumine Toiduained ja toitained. Tervislik toitumine. Toidupüramiid. Mitmekülgne toit. Teraviljatooted. Teraviljatoidud. Toitained teraviljades. Teraviljaviljatoodete säilitamine. Aedviljad. Rasvased toiduained. Maiustused.</p> <p>4.Töö organiseerimine ja hügieen Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi</p>

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 igapäevase rolli tulemuse saavutamisel.

#### 5. Toidu valmistamine

Õpilane:  
valmistab lihtsamaid toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmi- ja kuumtöötlemistehnikaid; oskab lugeda retsepti ja selle järgi toitu valmistada.

#### 6. Lauakombed

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

#### 7. Kodu korrashoid

Õpilane:  
teeb korrastustööd, kasutades sobivaid töövahendeid.

#### 8. Tarbijakasvatus

Õpilane:  
käitub keskkonnahoidliku tarbijana.

#### 9. Kodundus vahetatud õpperühmades

Õpilane:  
tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite; teeb põhilisi korrastustööd, 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.

korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.

#### 5. Toidu valmistamine

Teraviljatoidud. Aedviljatoidud. Erinevad supid.. Hooajalised magustoidud. Küpsised. Toiduainete eeltöötlemine, külmi- ja kuumtöötlemine.

#### 6. Lauakombed

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

#### 7. Kodu korrashoid

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

#### 8. Tarbijakasvatus

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

#### 9. Kodundus vahetatud õpperühmades

Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külmi- ja kuumtöötlemine. Erinevate teraviljatoitude ja aedviljatoitude valmistamine. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Puhastus- ja korrastustööd. Hügieeninõuded köögis töötades. Tervisliku toitumise põhitõed. Lauakombed ning lauakatmise tavad.

**Põhimõisted:**

Heegeldamine:põhisilmused, heelskeem, motiivid

Kudumine:põhisilmused,tingmärgid, erinevad koekirjad, soonikud, kudumi lõpetamine

Toit ja toitumine: toitained, mitmekülgne ja tervislik toitumine,

Toidu valmistamine: kuumtöötlemise tehnikad, retsepti lugemine, mõõtühikute teisaldamine

Lauakombed: lauapesu, etiktt

### **Praktilised tööd ja lõiming kooliüritustega/õppeainetega:**

Heegeldatud motiividest ese, mis võib olla kombineertud kudumistööga. Lihtsad kudumid, näiteks sall, randmekatted, müts, sääresallid, peapael

Noormeeste käsitöölased ülesanded arvestatakse vastavalt nende individuaalsetele oskustele.

Õpilasi kaasatakse kooli kaunistamisel jõuludeks, kevadpühadeks.

### **Teadmised, oskused ja hoiakud:**

- 1) tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;
- 2) tunneb ja kasutab mitmesuguseid materjale ning töövahendeid, järgib seejuures ohutusnõudeid ja hoiab korras töökoha;
- 3) leiab ideid ning oskab neid esitleda;
- 4) saab aru tööjuhenditest ja selgitavatest joonistest;
- 5) tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;
- 6) teab tervisliku toitumise põhialuseid;
- 7) tunneb oma kodukoha ja Eesti kultuuritraditsioone.