

KJJK ainekava põhikoolile	1. Ainevaldkond: Tehnoloogia	2. Õppeaine: Käsitöö ja kodundus
3. Kooliaste:	4. Klass:7	5. Tundide arv nädalas:2
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 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>		
Õpitulemused (sh üldpädevused):		Õppesisu:

1. Kavandamine

Õpilane:

kavandab ise omandatud tövõtete baasil jõukohaseid käsitöoesemeid; lisab eskiisile selgitava teksti, põhjendades oma valikuid ja seostades neid etteantud teemaga; õpib arvestama kavandatava eseme mõdtusid ning märgib need üles.

2. Rahvakunst

Õpilane:

Teab kirikinnaste ajalugu, tunneb ära meie kandi erinevaid rahvuslikke mustreid; leiab käsitöoeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist.

3. Kudumine

Õpilane:

Oskab kududa ringselt 5 vardaga kinnast või kirilooma; teab, mis on kirjakord, oskab arvutada vajalikku silmuste arvu

4. Õmblemine

Õpilane:

võtab lõikelehelts lõikeid; õmbleb endale rõivaeseme või kavandab ja õmbleb muu eseme kasutades õmblusmasina võimalusi kaunistustamiseks või juba omandatud võttsid

5. Toit ja toitumine

Õpilane:

teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi; analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; oskab säilitada toitu; oskab nimetada eestlaste rahvustoite.

6. 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

1. Kavandamine

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

2. Rahvakunst

Rahvuslik käsitöö. Kirikinnaste kandmine, uskumused, mustrite rahvapärased nimetused. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.

3. Kudumine

Kirikinda või kirilooma kudumine ringselt, kirjakord ja lõngajooks, silmuste kasvatamine, kahadamine, soki kanna ja kinda kudumisvõtete kasutamine kirilooma kudumisel

4. Õmblemine

Mõõttude võtmine, rõiva suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele. Valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine. oskab kasutada lõikeid

5. Toit ja toitumine

Toiduained ja toitained. Tervislik toitumine. Toidupüramiid. Mitmekülgne toit. Menüü. Toiduainete koostis. Toidu ohutus ja säilitamine. Toiduainete riknemise põhjused. Eesti köök läbi aegade. Eri rahvaste toiduvalik.

6. Töö organiseerimine ja hügieen

Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Nõude pesemine, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö

<p>ülesande, hindab rühma töötulemust ja igatühe rolli tulemuse saavutamisel.</p> <p>7.Toidu valmistamine Õpilane: oskab valmistada erinevaid taignaid ja vormiroogasid.</p> <p>8.Lauakombed Õpilane: katab vastavalt toidukorrale laua, valides ja paigutades sobiva lauapesu, -nõud, ja -kaunistused; peab kinni üldtuntud lauakommetest.</p> <p>9.Kodu korrashoid Õpilane: teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.</p> <p>10.Tarbijakasvatus Õpilane: oskab koostada eelarvet; analüüsib toiduainete toiteväärtust ja kvaliteeti; arvestab rühma ülesandeid täites kaasõpilaste hinnanguid ja arvamusi; oskab muuta tarbimist säästlikumaks; teab oma õigustest ja kohustustest.</p> <p>11.Kodundus vahetatud õpperühmades Õpilane: tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab nendest toite; Puhastus- ja korrastustööd. Õpilane: 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; oskab valmistada erinevaid taignaid ja vormiroogasid; oskab muuta tarbimist säästlikumaks.</p> <p>Lõiming</p>	<p>analüüsimine ja hindamine.</p> <p>7.Toidu valmistamine Küpsetamine. Vormiroad. Tainas. Taigna komponendid .Kergitusained.</p> <p>8.Lauakombed Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguilised võimalused. Lauapesu, -nõud ja -kaunistused. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamisel. Selvelauad. Väljas söömine. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.</p> <p>9.Kodu korrashoid Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid.</p> <p>10.Tarbijakasvatus Tooteinfo. Koosviibimiste korraldamine. Eelarve koostamine, kokkuhoid ja kulude analüüs. Pere rahakasutus. Toidukaupade kvaliteet . Reklaam. Tarbija õigused ja kohustused. Teadlik ja säästlik tarbimine. Märgistused toodetel. Õigused ja kohustused tarbijana. Internetist ostmine.</p> <p>11.Kodundus vahetatud õpperühmades Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. 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; oskab valmistada erinevaid taignaid ja vormiroogasid; oskab muuta tarbimist säästlikumaks. Puhastus- ja korrastustööd.Hügieeninõuded köögis töötades. Tervisliku toitumise põhitõed. Lauakombed ning lauakatmise tavad. Küpsetamine. Vormiroad. Taigen. Taigna komponendid .Kergitusained.</p>
---	---

<p>Eesti keel - eesmärgistatud lugemine. Õpilane loeb ja mõistab eakohaseid õpitekste ning elutabelisi ja huvivaldkondade tekste; kasutab töös tekstidega õpitud keele- ja teksti mõiste.</p> <p>Matemaatika - mõõtühikute teisendamine, murdarvud, korrutamise ja jagamine, mõõtmine. Õpilane teab ning teisendab pikkus- ja ruumalaühikuid.</p> <p>Ajalugu - õpilane kasutab järgmisi mõisteid: kirjalik allikas, suuline allikas, esemeline allikas; kirjeldab inimeste eluolu minevikus.</p>	<p>Teadlik ja säästlik tarbimine. Märgistused toodetel. Reklaam, ostuotsuste mõjutamine.</p> <p>Kunstiõpetus - õpilane mõistab kultuuriväärtuste ja -keskkonna kaitse olulisust; väärtustab eesti rahvakunsti. Kavandamine. Disain. Loodusõpetus-ained ja segud. Ainete omadused. Jäätmekäitlus.</p> <p>Inimeseõpetus – säästev tarbimine. Töö organiseerimine.</p> <p>Tervislik toitumine, tervisenäitajad, tervist mõjutavad tegurid.</p>
--	---

Põhimõisted:

Kavandamine, rahvakunst ja kudumine: Värviring, kujundus, kirikinnas, märgid ja sümbolid, kirjakord, lõngajooks, kahandused

Õmblemine: lõikeleht, mõõtude võtmine, suurusnumbri määramine ja kohandamine, lõimelõnga suund, tehnoloogiline järjekord

Toit ja toitumine: toidupüramiid, mitmekülgne toit, rahvusköökide toidud, hügieenireeglid

Toidu valmistamine: Kegitusained, vormiroad

Tarbijakasvatus: eelarve, rahatarkus, märgistused toodetel, tarbija teadlikkus

Praktilised tööd ja lõiming kooliüritustega/õppeainetega:

Kiriloom või kinnas kasutades meie kandi kindakirju

Õmmeldud riideese või tarbeese kaunistatud omandatud töövõtetega

Noormeeste käsitöölased ülesanded arvestatakse vastavalt nende individuaalsetele oskustele.

Teadmised, oskused ja hoiakud:

- 1) tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;
- 2) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle;
- 3) teostab oma loomingulisi ideid, kasutades selleks sobivaid tehnikaid ja materjale;
- 4) kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes nüüdisaegseid teabevahendeid ning ainekirjandust;
- 5) tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit;
- 6) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks;
- 7) valib tervislikku toitu, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü ning valmistab erinevaid toite;

8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana.