

KJJK ainekava põhikoolile	1. Ainevaldkond: Tehnoloogia	2. Õppeaine: Käsitöö ja kodundus
3. Kooliaste:	4. Klass: 8	5. Tundide arv nädalas: 2
Õppeaine kirjeldus (sh ainespetsiifikast lähtuvad erisused):		
<p>Käsitöö tundides kujunevad õpilastel teadmised käsitöö põhilistest töövõtetest, mõistetest ja tehnikatest. Õpilased mõistavad juhendi järgi töötamise põhitõdesid ning otsivad aktiivselt uudseid lahendusi esemete disainimisel. Õpilased valmistavad praktilisi töid, mis võimaldavad erinevaid õpitud tehnikavõteteid loovalt ja mitmekülgsest praktikas rakendada ning erinevates õppeainetes õpitut käsitööga seostada.</p> <p>Kodunduse tundides täiendatakse aineteadmisi ja praktilisi oskusi probleemilahenduse kaudu. Õpitakse analüüsima enda käitumist ja mõtestama tehtud otsuste mõju ning ollakse valmis astuma samme enda heaolu ja jätkusuutliku majandamise suunas. Õpiviisid võimaldavad arendada süsteemset mõtlemist ja planeerimisoskust.</p>		
Õpitulemused (sh üldpädevused):		Õppesisu:
<p>1. Disain, kavandamine ja rahvakunst Õpilane: otsib ideid, materjale ja tehnoloogilisi lahendusi ning kavandab isikupäraseid esemeid; märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid.</p> <p>2. Materjalid ja töö liigid Õpilane: kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; võrdleb materjale valides nende mõju tervisele; valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ning viimistlusvõtteid.</p> <p>3. Tikkimine ja õmblemine Õpilane: kavandab tikandiga tekstiili eseme, kasutades inspiratsiooniallikana rahvakunsti elemente; õmbleb ja viimistleb eseme.</p>		<p>1. Disain, kavandamine ja rahvakunst Tekstiil eseme kavandamine ja kaunistamise viisid erinevates tehnikates. Ornamentika. Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Tikkimine eesti rahvakunsti. Rahvarõivad.</p> <p>2. Materjalid ja töö liigid Tekstiil kiudained. Keemilised kiud. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine. Viimistlemine.</p> <p>3. Tikkimine ja õmblemine Tikand loomingulise väljendusvahendina. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikandi kavandamine ja loomine kasutades meie kandi kästekirju või lilltikandit, eseme õmblemine</p>

<p>4. Toit ja toitumine Õpilane: analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti; tunneb toidu erinevaid säilitusviise, rikkumisega seotud riskitegurid; menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.</p> <p>5. Toidu valmistamine Õpilane: küpsetab taigatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</p> <p>6. Töö organiseerimine Õpilane: kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid; kalkuleerib toidu maksumust; arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid; hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks.</p> <p>7. Etikett Õpilane: koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua; kujundab kutse ja leiab loominguviisi võimalusi kingituse pakkimiseks; rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt; mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.</p> <p>8. Kodu korrashoid ja tarbijakasvatus Õpilane: tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi.</p> <p>9. Tarbijakasvatus Õpilane: tunneb tarbija õigusi ning kohustusi; analüüsib reklaamide mõju ostmisele; oskab koostada leibkonna eelarvet; planeerib majanduskulusid eelarve järgi.</p>	<p>4. Toit ja toitumine Lisained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mikroorganismid toidus. Toiduainete rikkumise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias -analüüs ja hinnangud. Toiduallergia ja toidutalumatus. Taimetoitluse ja dieedi mõju organismile. Toitumishäired. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.</p> <p>5. Toidu valmistamine Kergitusained ja taigatooted.</p> <p>6. Töö organiseerimine Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametid.</p> <p>7. Etikett Koosviibimiste korraldamine. Ideede ja võimaluste leidmine erinevate peolaudade kujundamiseks. Peolaua menüü koostamine. Kutsed ja kingitused. Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel. Käitumine vastuvõttudel.</p> <p>8. Kodu korrashoid Kodumasinad.</p> <p>9. Tarbijakasvatus Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine. Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad).</p>
---	---

<p>10.Kodundus vahetatud õpperühmades</p> <p>Õpilane: valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; osaleb arutelus eri maade toitumistavadest; teab, millised on eestlaste traditsioonilised toiduained ja Eesti toit hetkel; analüüsib, mis juhtub toiduga kuumtöötlemisel; käitub teadliku tarbijana.</p> <p>ÜLDPÄDEVUSED:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kultuuri- ja väärtuspädevus 2) sotsiaalne ja kodanikupädevus 3) enesemääratluspädevus 4) õpipädevus 5) matemaatika-, loodusteaduste ja tehnoloogiaalane 6) ettevõtlikkuspädevus 7) digipädevus 	<p>10. Kodundus vahetatud rühmades</p> <p>Aedviljatoidud ja supid. Kala- ja lihatoidud. Küpsetised ja vormiroad. Käitumine peolauas, kohvikus, restoranis. Puhastusvahendid ja nende omadused. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.</p>
<p>Põhimõisted:</p>	
<p>Disain, kavandamine, rahvakunst: Virumaa rahvariiete eripärasus, käistekirjad, lilltikandi tikkimisvõtted, pisted Materjalid: keemilised tekstiilikiud, tänapäeva käsitöömaterjalid Toit ja toitumine:</p>	
<p>Praktilised tööd ja lõiming kooliüritustega/õppeainetega:</p>	
<p>Rahvuslikust käsitööst inspireeritud riietuse või tarbeese, näiteks meie kandi käistekirja motiiviga kaunistatud kott, lilltikandiga karp või nõelapadi Kodunduse tundide praktiliste tööde tegemisel arvestatakse hooajalisust ja tähtpäevi Noormeeste käsitöölased ülesanded arvestatakse vastavalt nende individuaalsetele oskustele. Õpilasi kaasatakse kooli kaunistamisel jõuludeks, kevadpühadeks.</p>	
<p>Teadmised, oskused ja hoiakud:</p>	

- 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;
 - 2) hindab infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet kriitiliselt ja analüüsib selle põhjal oma tarbimisharjumusi ning teadlikke tarbimisvalikuid;
 - 3) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;
 - 4) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, masinaid ning viimistlus- ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;
 - 5) oskab koostada eelarvet toote valmistamiseks;
 - 6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;
 - 7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;
 - 8) teab jäätmete käitlemise ning keskkonnahoiu põhilisi nõudeid ja ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale;
 - 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitud;
 - 10) tunneb peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;
 - 11) võrdleb eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite;
 - 12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;
 - 13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;
 - 14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;
 - 15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.
- Võivad olla kooliastme omad, võimalusel mugandada kooliastme omasid klassile vastavaks.