

KJK ainekava põhikoolile	1. Ainevaldkond: Tehnoloogia	2. Õppeaine: Käsitöö ja kodundus
3. Kooliaste:	4. Klass:9	5. Tundide arv nädalas: 2 poolaastas
Õppeaine kirjeldus (sh ainespetsiifikast lähtuvad erisused):		
<p>Käsitöö tundides keskenduvad õpilased enam oma ideede loominguks väljendamisele ning töö teadlikule korraldamisele tootearendustsükli arvestades. Õppe käigus otsivad ja esitavad õpilased uusi ideid, hindavad neid kriitiliselt, kavandavad ja valmistavad funktsionaalseid esemeid enda võimetest ja huvidest lähtuvalt. Õpilastes kujuneb oskus arutleda tarbekunsti, käsitöö ja moe seoste ning käsitöö ja tekstiilitööstuse tähtsuse üle ajaloos ning tänapäeval. 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 ja kavandamine rõivastuses ja sisekujunduses. 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. Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana Õpilane: kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid kavandamisel ja sisekujunduses näeb rahvaste kultuuripärandid kui väärtust. .</p> <p>3. Kudumine. Pitsilised koekirjad Õpilane: tunneb tingmärke</p>		<p>1. Disain ja kavandamine rõivastuses ja sisekujunduses. Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja – sotsiaalsed märksüsteemid. Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates. - valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist; - märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis; - kavandab isikupäraseid esemeid.</p> <p>2. Kultuuridevahelised seosed, Teiste rahvaste etnograafiliste ornamentide kasutamine kaasaegse rõivakomplekti kavandamisel, sisekujunduses</p> <p>3. Kudumine. Pitsilised koekirjad Tutvumine pitsiliste koekirjadega. Skeemi järgi</p>

oskab silmuseid kahandada ja kasvatada oskab skeemi järgi kududa pitsilist koekirja. oskab silmuseid arvestada, oskab kudumitööd viimistleda. leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud töövõtteid;

4. Heegeldamine

Õpilane:
tunneb erinevad heegeltehnikad: tuniis, hargipits, brügge pits, vabaheegeldus jne - valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid; - leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

5. Toit ja toitumine Eestlaste toit läbi aegade.

Õpilane:
teab eri rahvaste toitumistraditsioone ja toiduvalikuid mõjutavaid tegureid võrdleb erinevate maade rahvustoite teab mikro- ja makroorganisme toidus ja looduses.

6. Töö organiseerimine Meeskonna juhtimine.

Õpilane:
oskab koostada menüüd, teha kalkulatsiooni ja organiseerida praktilist tööd ,analüüsida töö tulemus.
arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;
kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;
kalkuleerib toidu maksumust;
teab toiduga seonduvad ameteid
hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks.

7. Toidu valmistamine

Õpilane:
oskab kasutada ja hooldada nüüdisaegseid köögiseadmeid.
tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;

kudumine, silmuse arvestamine kirjakorra järgi Kudumi vormistamine esemeks

4. Heegeldamine

Tutvumine heegeltehnika loominguliste võimalustega. Erinevad heegeltehnikad: tuniis, hargipits, brügge pits, vabaheegeldus jne. Tööeseme valmistamiseks sobivate materjalide, töövahendite tehnikate ja viimistlusvõtete valimine. Õpitud käsitöötehnikate loov kasutamine eseme tegemiseks.

5. Toit ja toitumine. Eestlaste toit läbi aegade. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm). - erinevate maade rahvustoitude ja toitumistavade mõjutavate tegurite võrdlemine. Mikro- ja mikroorganismid toidus ja looduses.

6. Töö organiseerimine Meeskonna juhtimine.

Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Toiduga seonduvad ametitega tutvumine. Kaasõpilaste arvamuste ja hinnangutega arvestamine rühmaülesandeid täites. Ainekirjanduse ja teabeallikate kasutamine menüüd koostades, toidu maksumuse kalkuleerimine.

7. Toidu valmistamine

Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Rahvustoidud. Energia säästmise võimalused

valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;
põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta;.

8.Etikett

Koosviibimiste korraldamine.

Õplane:

oskab koostada lähtuvalt ürituse sisust peolaua menüüd; kujundada ja katta laua rõivastuda ja käituda vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis.

mõistab lauakommete tähtsust

8.Etikett

Koosviibimiste korraldamine. Peolaua menüü koostamine. Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis. Ürituse iseloomu kohase laua katmine, rõivastumine ja käitumine

Põhimõisted:

Käsitöö: etnograafia, kudumise ja heegeldamise tingmärgid, kirjakord

Kodundus:

sulamine, tahkumine, sulamistemperatuur, aurumine, keemine, keemistemperatuur, mikro- ja makroorganismid, protsendid, etikett

Praktilised tööd ja lõiming kooliüritustega/õppeainetega:

Isikupärane riietuseseme või sisekujunduselemendi kavand.

Kollektiivne käsitööese klassijuhatajale, näiteks õlarätik, padi, pleed (on olnud aastaid meie kooli traditsioon)

Õpilasi kaasatakse kooli kaunistamisel jõuludeks, kevadpühadeks.

Noormeeste käsitööalased ülesanded sõltuvad nende individuaalsetest oskustest.

Teadmised, oskused ja hoiakud:

- 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, -pinke, 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 keskkonnanahoiu 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 õpitud seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.