

Õppeaine:	Käsitöö ja kodundus
Klass:	4. klass
Tunde nädalas ja õppeaastas:	2 tundi nädalas, kokku 70 tundi¹
Rakendumine:	1.sept. 2011
Koostamise alus:	Põhikooli riiklik õppekava, lisa 7; Vastseliina G õppekava

ÕPPE- JA KASVATUSEESMÄRGID

Käsitöö ja kodunduse õppeainega taotletakse, et õpilane:

- 1) tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
- 2) mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- 3) kavandab ja teostab oma ideid ning lahendab loovalt endale võetud ülesandeid;
- 4) võrdleb ja kasutab erinevaid materjale;
- 5) teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
- 6) töötab meeskonnas ja tajub oma võimeid ühistöös;
- 7) lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
- 8) tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana;
- 9) väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

II kooliaste

II kooliastme lõpuks saavutatavad õpitulemused

II kooliastme õpitulemused kajastavad õpilase head saavutust. 6. klassi õpilane:

- 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.

4. KLASS KÄSITÖÖ

1. Kavandamine

ÕPPESISU

Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine.

ÕPITULEMUSED

- Õpilane kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid.

2. Töö kulg

ÕPPESISU

Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Lihtsama tööjuhendi koostamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv, arvestav ja üksteist abistav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine

ÕPITULEMUSED

- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;

¹ Vastseliina Gümnaasiumi õppekava tunnijaotusplaanis on lisatud 1 tund lisaks RÕK-s sätestatudle

- järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.

3. Materjalid

ÕPPESISU

Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused.

ÕPITULEMUSED

- kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist.

4. Tööliigid

ÕPPESISU

5. Tikkimine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Üherealised ja kaherealised pisted. Töö viimistlemine.
6. Õmblemine. Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine.
7. Kudumine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus.
8. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.
9. Heegeldamine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Heegeldustöö viimistlemine

ÕPITULEMUSED

- kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid;
- lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;
- mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös.

LÄBIVAD TEEMAD JA LÕIMING

- ❖ Keskkond ja jätkusuutlik areng (eesti keel; loodusõpetus; matemaatika)
- ❖ Tehnoloogi ja innovatsioon (informaatika)
- ❖ Väärtused ja kõlblused (matemaatika; eesti keel)
- ❖ Elukestev õpe ja karjääri planeerimine (eesti keel; tehnoloogiaõpetus)
- ❖ Tervis ja ohutus (loodusõpetus; informaatika)
- ❖ Kultuuriline identiteet (eesti keel; kunstiõpetus; informaatika).

KODUNDUS

1. Toit ja toitumine

ÕPPESISU

Toiduained ja toitained. Toiduainerühmade üldisloomustus.

ÕPITULEMUSED

- teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi.

2. Töö organiseerimine ja hügieen

ÕPPESISU

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

ÕPITULEMUSED

- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;

- koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaihe rolli tulemuse saavutamisel;
- suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust.

3. Toidu valmistamine

ÕPPESISU

Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid.

Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud.

Külmad ja kuumad joogid. Kartulite, munade ja makaronitoodete keetmine. Toor- ja segasalatid.

Külmad kastmed. Puderud ja teised teraviljatoidud.

ÕPITULEMUSED

- kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;
- valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;
- valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid.

4. Lauakombed

ÕPPESISU

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

ÕPITULEMUSED

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

5. Kodu korrashoid

ÕPPESISU

Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid. Triikimine. Jalatsite hooldamine.

ÕPITULEMUSED

- teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;
- näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust.

6. Tarbijakasvatus

ÕPPESISU

Tarbijainfo (pakendiinfo).

ÕPITULEMUSED

- teab väljendite „kõlblik kuni ...“ ja „parim enne ...“ tähendust.

LÄBIVAD TEEMAD JA LÕIMING

- ❖ Tervis ja ohutus (loodusõpetus; informaatika; kehaline kasvatus)
- ❖ Kultuuriline identiteet (eesti keel; informaatika; kunstiõpetus)
- ❖ Keskkond ja jätkusuutlik areng (loodusõpetus; bioloogia)
- ❖ Väärtused ja kõlblus (eesti keel; matemaatika)
- ❖ Tehnoloogia ja innovatsioon (informaatika).