

RAKVERE PÕHIKOOLI ÕPPEKAVA KÄSITÖÖ JA KODUNDUSE AINEKAVA

II KOOLIASTE

Käsitöö ja kodunduse ainekava 5.klassile, 70 tundi

Õppe- ja kasvatuseesmärgid

Õppe- ja kasvatuseesmärgid

1. tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
2. kavandab ja teostab oma ideid;
3. tunneb ja kasutab erinevaid materjale ning töövahendeid;
4. teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
5. töötab meeskonnas ja tunnetab enda osalust ühistöös;
6. lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
7. tuleb toime koduse majapidamisega ning käitub teadliku tarbijana;
8. väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

Õppesisu	Lõiming teiste õppeainetega	Õpitulemused	Õppetegevused, metoodilised soovitusel ja näited võimalikest tööülesannetest
Käsitöö (40 tundi)			
Töö käik (2 tundi) Töö planeerimine, vajalikud õppevahendid, ohutusnõuded käsitööklassis töötamisel. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi.	Eesti keel – tööjuhendi lugemine. Joonis jm visualiseerivad vahendid. Tarbe- ja õppetekstide mõtestatud lugemine.	Järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha. Töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi.	Tutvumine käsitööklassi töökohtade ja kodukorraga. Ohutus ja tagajärjed selle eiramisel. Mõttekaardi koostamine ja arutelu teemal “Miks on vaja töökoht korras hoida?” Töövõtete õppimine suulise juhendamise ja õpiku või töölehe abil.

Kavandamine (2 tundi) Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemete disainimisel.	Kunstiõpetus - Erinevate objektide kujutamine vaatluse ja mälu järgi. Kavandamine kui protsess ideede arendamiseks. Kompositsiooni tasakaal, pinge, dominant, koloriit.	Kavandab omandatud tövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid.	Kavandada kudumistöö ja tikkimistöö. Materjalide valimine kudumiseks, tikkimiseks ja õmblemiseks. Värvide valik- soojad ja külmad toonid.
Kudumine (14 tundi) Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.	Matemaatika – mõõtmine ja arvutamine. Eesti keel – kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Kuuldu põhjal tegutsemine. Ainealase teksti lugemine ja loetu selgitamine. Skeemi lugemine.	Oskab luua üles silmuseid ja kududa silmuselist või sõlmelist äärt. Koob põhisilmuseid. Tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke.	Tutvumine kudumiseks sobivate materjalide ja töövahenditega. Silmuste loomine, parempidise ja pahempidise silmuse kudumine. Nende silmuste kasutamine eseme kudumisel.
Heegeldamine (6 tundi) Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Skeemi järgi heegeldamine. Heegeldustöö viimistlemine.	Matemaatika – arvutamine. Eesti keel – kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Kuuldu põhjal tegutsemine. Skeemi lugemine.	Oskab heegeldada põhisilmuseid. Tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke.	Tutvumine heegeldamiseks sobivate materjalide ja töövahenditega. Silmuste heegeldamine. Nende silmuste kasutamine esemete kaunistamisel.
Tikkimine (6 tundi) Töövahendid ja sobivad materjalid. Üherealised ja kaherealised pisted. Mustri kandmine riidele. Töö teostamine. Töö viimistlemine.	Eesti keel – kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Ainealase teksti lugemine. Kuuldu ja loetu põhjal tegutsemine. Matemaatika – mõisted horisontaalne, vertikaalne.	Hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. Kasutab tekstiileseme kaunistamisel üherealisi ja kaherealiseid pisteid.	Tutvumine tikkimiseks sobivate materjalide ja töövahenditega. Tikkimisniidi kinnitamine töö alustamisel ja lõpetamisel. Üherealised ja kaherealised pisted. Vajadusel kavandi lihtsustamine, mustri kandmine riidele. Värvide valik ja tikkimine.

Õmblemine (9 tundi) Töövahendid ja sobivad materjalid. Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus, õmblusvarud. Äärestusõmblus. Palistused. Õmblustöö viimistlemine.	Matemaatika – mõõtmine ja arvutamine. Eesti keel – õmblusmasina osade nimetused.	Seab õmblusmasina töökorda. Mõistab täpsuse ja korrektsuse vajalikus õmblustöös. Traageldab ning õmbleb lihtõmblust. Lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme.	Tutvumine õmblusmasinaga, õmblusmasina osade tähtsus, niiditamine, poolimine. Alumise niidi toomine nõelaavaplaadile. Sirge õmbluse õmblemine paberile (niidita) ja riidele (niidiga). Õmblusvaru arvestamine. Traageldamine, niidi ja piste pikkus traageldamisel. Lihtsa eseme õmblemine. Esemel viimistlemine.
Materjalid (1 tund) Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. (Lambavill, puuvill, siid)	Loodusõpetus – taimed ja loomad.	Kirjeldab looduslike kiud-ainete saamist ja põhiomadusi.	Praktiline töö: tutvumine lambavilla, puuvilla ja siidiga.
Kodundus (22 tundi)			
Töö organiseerimine ja hügieen (2 tundi) Hügieeni nõuded köögis töötamisel. Ohutus. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine.	Inimeseõpetus – Meeskonnatöö. Tööjaotus. Sallivus. Üksteise eest hoolitsemine ja teiste abistamine.	Teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötamisel. Tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning enda võimalusi jäätmete kesk-konnasõbralikule käitlemisele kaasaaitamiseks.	Rühmade moodustamine. Ühine vestlus üksteisega arvestamise tähtsusest, et ennetada mõne õpilase tõrjutust rühmatöös. Töötamine rühmas, tööülesannete jaotamine.
Lauakombed (2 tundi) Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, - nõud ja –kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.	Inimeseõpetus - Käitumisreeglid. Minu käitumise mõju ja tagajärjed. Kunstiõpetus - Vormi ja funktsiooni seos, innovatiivsus. Jätkusuutliku tarbimise põhimõtted,	Katab vastavalt toidukorrale laua, valides ja paigutades sobiva lauapesu, -nõud, ja –kaunistused. Peab kinni üldtuntud lauakommetest.	Ülesanne: paiguta vastavalt menüüle lauale nõud (kasutada võib näiteks õpiku abi) Salvrätikute voltimine skeemi järgi.

	kunsti ja disaini kaudu, elukeskonna parandamine.	Hindab laua ja toitude kujundust.	Praktiline töö: laua katmine vastavalt einele, käitumine lauas.
Toidu valmistamine (8 tundi) Retsept. Mõõdühikud. Töövahendid köögis. Ohutus. Toiduainete eeltöötlemine ja külmtöötlemine. Toiduainete lühiajaline säilitamine. Võileibade ja salatite liigitus. Kuumtöötlemise viisid. Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Kuumtöödeldud järelroad.	Matemaatika - Harilik ja kümnnendmurd. Matemaatika (I kooliaste) - Massiühikud gramm, kilogramm, tonn. Massiühikute vahelised seosed. Mahuühik liiter. Kasutab mõõtmisel sobivaid mõõdühikuid, kirjeldab mõõdühikute suurust temale tuttavate suuruste kaudu. Eesti keel – üldkasutatavad lühendid. Lühendite õigekiri. Matemaatika (I kooliaste) - geomeetrilised kujundid igapäevaelus. Loodusõpetus: soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine. Põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta.	Kasutab mõõdunõusid ja kaalu. Valmistab võileibu ja salateid. Oskab hinnata enda ja kaaslaste panust ühistöös. Valib töövahendid vastavalt töö eesmärgile ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades. Oskab tegutseda vett ja energiat säästes. Hindab grupi töötulemust. Teab väljendite “kõlblik kuni..” ja “parim enne...” tähendust. Teab toiduainete kuumtöötlemise põhiviise. Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.	Retsept ja mõõdühikud, lühendid retseptides. Praktiline ülesanne rühmale: mõõtmine ja kaalumine, mõõdühikute teisendamine. Tutvumine tükeldusviisidega, aedviljade eeltöötlemisega. Viilud, kuubikud, rattad, ribad, kangid, sektorid. Erinevad pliidid ja ahjud, seadmed, nende plussid ja miinused ning ohutus kasutamisel. Tutvumine kasutusjuhenditega. Kuumtöötlemise viisid. Praktiline töö: Retsepti järgi ühistööna toidu valmistamine, mille käigus toiduaineid nii mõõdetakse kui kaalutakse, puhastatakse ja tükeldatakse. Vajadusel kuumtöödeldakse toiduained järelevalve all. Tähelepanu pööratakse hügieenireeglitele ning köögi korrastamisele ning jäätmete sorteerimisele. Praktikumis enda tööle hinnangu andmine.

<p>Toit ja toitumine (6 tundi) Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Piimatooted, teraviljatooted. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Eesti rahvakalendri pühadele iseloomulike roogade tutvustamine.</p>	<p>Matemaatika – protsendi mõiste. Terviku leidmine protsendi järgi Jagatise väljendamine protsentides. Tekstülesannete lahendamine võrrandite abil.</p> <p>Inimeseõpetus – toitumise mõju tervisele. Toitumist mõjutavad tegurid. Valkude, rasvade, süsivesikute, vitamiinide, mineraalainete ja vee ülesanded inimorganismis ning nende üle- või alatarbimisega kaasnevad probleemid. Neerude, kopsude, naha ja soolestiku osa jääkainete eritamisel, tervisliku toitumise põhimõtted.</p>	<p>Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid. Teab loomse ja taimse toidu vahet igapäevases menüüs.</p> <p>Analüüsib toiduainete toiteväärtust ja hindab nende kvaliteeti.</p> <p>Analüüsib menüü tervislikkust, tunneb ära tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü.</p> <p>Arvestab rühmaülesannete täitmisel kaasõpilaste arvamuste ja hinnangutega.</p> <p>Kalkuleerib toidu maksumust.</p>	<p>Toitained ja toiduaine. Toiduring ja toidupüramiid. Toidu maksumuse kalkuleerimine erinevaid tekstülesandeid lahendades.</p> <p>Praktiline ülesanne: erinevate lisaaainete ja toitainete sisaldus minu lemmiktoiduainetes. Menüü koostamine lähtuvalt tervislikust toitumisest. Piimatoodete ja teraviljatoodete võrdlus. Arutelu: Miks ja milliseid toite söödi vanasti?</p>
<p>Kodu korrashoid (2 tundi) Puhastus- ja korrastustööd. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid.</p>	<p>Loodusõpetus - Säästev tarbimine.</p>	<p>Järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras oma töökoha.</p>	<p>Prügi sorteerimine ja nõude pesemise kord kooli õppekõrgis, selle võrdlemine koduste võimalustega. Praktiline töö: mäng – kodutööde jaotus.</p>
<p>Tarbijakasvatus (2 tundi) Toote teekond tarbijani – hinna kujunemine. Tarbijainfo pakenditel. Jäätmete sorteerimine.</p>	<p>Loodusõpetus - Jäätmekäitlus. Säästev tarbimine.</p>	<p>Oskab jälgida, et vett ja elektrit läheks minimaalselt.</p>	<p>Pakendiinfo võrdlemine. Jäätmete sorteerimine.</p>

Projektõpe (8 tundi)			
Masintikand Vajalikud vahendid ja materjalid. Arvutis tikandi kujundamine. Aplikatsioon Vajalikud vahendid ja materjalid. Töö käik.	Loodusõpetus – erinevate materjalide päritolu. Arvutiõpetus – programmide avamine, pildi salvestamine ja avamine vastavas keskkonnas. Eesti keel – Trükised (raamat, ajaleht, ajakiri). Nendes orienteerumine ja vajaliku teabe leidmine.	Leiab iseseisvalt lahendeid ülesannetele ning probleemidele Kavandab ning valmistab omandatud töövõtete baasil väikesemahulisi käsitööesemeid.	Tutvumine erinevate masintikutud ja aplikatsiooni töödega, ajakirjade, raamatutega. Praktiline töö: Masintikandis väikse pildi kontuuride jäljendamine ja selle tikkimine tikkimismasinaga. Aplikatsioonis väikese pildi koostamine ja selle kinnitamine õmblusmasinal erinevate kaunistuspistetega.

HINDAMINE

Hinnatakse:1)teadmisi

2)loovat tegevust

3)teadmiste ja oskuste rakendamist iseseisvas praktilises töös

4)valminud tarbeeset tervikuna

5)õigete töövõtete kasutamist

6)iseseisva töö tulemuslikkust

HINDAMISE VORMID

Hinne tunnis tehtud töö eest

Hinne töö eest tööjuhendiga, õpikuga

Test

Hinne valmistatud eseme eest

HINDAMISE PÕHIMÕTTED

Tunnis hinnatakse

Õpilase õpitase

Õpilase poolt omandatud oskused
Õpilase individuaalne areng
Õpilase osalemine õpiprotsessis, suhtumine ja õpivalmidus

KASUTATAV ÕPPEKIRJANDUS

Tikkimine. Väike rahvarõivaõpetus. IV-IX klass Anu Pink. Kristi Teder. Saara Kirjastus 2005.
Õmblemine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2003.
Kudumine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2002.
Heegeldamine IV-IX klass. Anu Pink. Saara Kirjastus 2004.
Kodundus IV-VI klass. Anu Pink Saara kirjastus 2008.
Kodundus 7.-9. klass. Kristi Paas, Anu Pink. Saara Kirjastus 2011.
Ülesandeid ja mängu kodunduse tundideks. Jaana Tamm. Saara Kirjastus 2008.
Kulinaaria Riiklik eksami- ja kvalifikatsioonikeskus
Kiiresti ja maitsevalt
Tikkimine Liia Laanpere, Heli Raidla
Tikime Olga Soone
Õmblemine Liivia Kivilo
Käsitöölased ajakirjad
jne.