

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS III KOOLIASTE
Käsitöö ja kodunduse ainekava 6.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. saab aru tööjuhenditest ja selgitavatest joonistest;
7. lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
8. tuleb toime koduse majapidamisega ning käitub teadliku tarbijana;
9. väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.

Õppesisu	Lõiming teiste õppeainetega	Õpitulemused	Õppetegevused, metoodilised soovitusd ja näited võimalikest tööülesannetest
Käsitöö (40 tundi)			
Töö käik (1 tundi) Töötamine tööjuhendi järgi. Oskab koostada lihtsamat tööjuhendit. Ühistöö hindamine ja analüüsimine.	Eesti keel – tööjuhendi lugemine. Joonis jm visualiseerivad vahendid. Tarbe- ja õppetekstide mõtestatud lugemine.	Järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha. Töötab iseseisvalt ja koos teistega lihtsama tööjuhendi järgi. Oskab hinnata oma panust ühistöös.	Ohutus ja tagajärjed selle eiramisel. Töövõtete õppimine suulise juhendamise ja õpiku või töölehe abil. Oskab kirjeldada oma panust ühistöös.
Kavandamine (1 tundi)	Kunstiõpetus - Erinevate objektide	Kavandab omandatud töövõtete	Kavandada kudumistöö ja

<p>Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine.</p> <p>Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks.</p> <p>Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ja sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusalt.</p>	<p>kujutamine vaatluse ja mälu järgi.</p> <p>Kavandamine kui protsess ideede arendamiseks.</p> <p>Kompositsiooni tasakaal, pinge, dominant, koloriit.</p>	<p>baasil jõukohaseid käsitöösemeid.</p>	<p>heegeldustöö.</p> <p>Materjalide valimine kudumiseks, heegeldamiseks ja õmblemiseks.</p> <p>Värvide valik- soojad ja külmad toonid.</p>
<p>Kudumine (14 tundi)</p> <p>Koekirja lugemine. Ringselt kudumine. Silmuste kasvatamine ja kahandamine. Töövahendid ja sobivad materjalid.</p> <p>Kudumi lõpetamine.</p> <p>Kudumi viimistlemine ja hooldamine.</p>	<p>Matemaatika – mõõtmine ja arvutamine. Jaguvustunnus.</p> <p>Eesti keel – kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Kuuldu põhjal tegutsemine. Ainealase teksti lugemine ja loetu selgitamine. Skeemi lugemine.</p>	<p>Oskab luua üles silmuseid ja kududa ringselt 5 vardaga.</p> <p>Koob põhisisilmuseid.</p> <p>Tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingimärke.</p>	<p>Tutvumine 5 vardaga kudumisega</p> <p>Silmuste loomine, parempidise ja pahempidise silmuse kudumine.</p> <p>Sääraste kavandamine. Sääraste kudumine. Kudumi viimistlemine, hooldamine, parandamine.</p>
<p>Heegeldamine (14 tundi)</p> <p>Skeemi järgi heegeldamine. Tingimärgid. Silmuste kasvatamine ja kahandamine. Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine.</p>	<p>Eesti keel – kaasõpilaste ja õpetaja eesmärgistatud kuulamine. Kuuldu põhjal tegutsemine. Skeemi lugemine.</p>	<p>Oskab heegeldada suletud ringidena ja spiraalselt.</p> <p>Tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingimärke.</p>	<p>Ringselt heegeldamine. Skeemi lugemine ja järgimine oma töö teostamisel.</p> <p>Heegeldustöö viimistlemine.</p>
<p>Õmblemine (9 tundi)</p> <p>Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus, õmblusvarud. Äärestusõmblus. Palistused. Lõike asetamine riidele. Mõõtude</p>	<p>Matemaatika – mõõtmine ja arvutamine.</p> <p>Eesti keel – õmblusmasina osade nimetused.</p>	<p>Seab õmblusmasina töökorda.</p> <p>Mõistab täpsuse ja korrektsuse vajalikus õmblustöös ning järgib seda.</p>	<p>Lihtsa eseme õmblemine.</p> <p>Eseme viimistlemine.</p>

järgi eseme joonistamine kangale. Õmblustöö viimistlemine.		Traageldab ning õmbleb lihtõmblust. Lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme.	
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. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga. Tööde järjekord toidu valmistades. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.	Inimeseõpetus – Meeskonnatöö. Tööjaotus. Sallivus. Üksteise eest hoolitsemine ja teiste abistamine.	Teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötamisel. Oskab retsepti lugedes määrata tööde järjekorra ning korrastustööd. Oskab iseloomustada oma osalust ühistöös.	Hügieenireeglite järgimine õppeköögis. Oskab planeerida korrastustööd toiduvalmistamise vahele. Toiduhügieen.
Lauakombed (2 tundi) Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguvalikud 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, kunsti ja disaini kaudu,	Katab vastavalt toidukorrale laua, valides ja paigutades sobiva lauapesu, -nõud, ja –kaunistused. Peab kinni üldtuntud lauakommetest.	Ülesanne: paigutada vastavalt menüüle lauale nõud (kasutada võib näiteks õpiku abi) Salvrätikute voltimine skeemi järgi. Praktiline töö: laua katmine

	elukeskkonna parandamine.	Hindab laua ja toitude kujundust.	vastavalt einele, käitumine lauas.
Toidu valmistamine (8 tundi) Toiduainete eeltöötlemine, külm töötlemine ja kuumtöötlemine. Salatite liigitus. Kuumtöötlemise viisid. Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Kuumtöödeldud järelroad.	Matemaatika - Harilik ja kümnendmurd. Matemaatika (I kooliaste) - Massiühikud gramm, kilogramm, tonn. Massiühikute vahelised seosed. Mahuühik liiter. Kasutab mõõtmisel sobivaid mõõtühikuid, kirjeldab mõõtühikute suurust temale tuttavate suuruste kaudu. Eesti keel – üldkasutatavad lühendid. Lühendite õigekiri. Loodusõpetus: soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine. Põhjendab energiasäästu vajadust ning toob näiteid soojuskao vähendamise võimaluste kohta.	Kasutab mõõdunõusid ja kaalu. Valmistab salateid ja lihtsamaid kuumtöödeldud toite. 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 toiduainete kuumtöötlemise põhiviise. Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.	Retsept ja mõõtühikud, lühendid retseptides. Praktiline ülesanne rühmale: mõõtühikute teisendamine. Tükeldusviiside kordamine. 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. Peamiste kuumtöötlemiseviisidega tutvumine. Tähelepanu pööratakse hügieenireeglitele ning köögi korrastamisele ning jäätmete sorteerimisele. Praktikumis enda tööle hinnangu andmine.
Toit ja toitumine (6 tundi) Toiduainete toitainelise koostise hinnang.	Matemaatika – protsendi mõiste. Terviku leidmine protsendi järgi Jagatise väljendamine protsentides.	Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust ja oskab teha valikut erinevate toiduainete vahel.	Toidu maksumuse kalkuleerimine erinevaid tekstülesandeid lahendades.

<p>Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest.</p> <p>Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad.</p> <p>Aedviljade jaotus.</p>	<p>Tekstülesannete lahendamine võrrandite abil.</p> <p>Inimeseõpetus – toitumise mõju tervisele. Toitumist mõjutavad tegurid.</p> <p>Neerude, kopsude, naha ja soolestiku osa jääkainete eritamisel, tervisliku toitumise põhimõtted.</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>Menüü koostamine lähtuvalt tervislikust toitumisest.</p> <p>Aedviljade tundmaõppimine läbi nende liigituse ja omaduste.</p>
<p>Kodu korrashoid (2 tundi)</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd.</p> <p>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 õppeköögis, selle võrdlemine koduste võimalustega.</p> <p>Praktiline töö: mäng – kodutööde jaotus.</p>
<p>Tarbijakasvatus (2 tundi)</p> <p>Toote teekond tarbijani – hinna kujunemine.</p> <p>Tarbijainfo pakenditel.</p> <p>Jäätmete sorteerimine.</p>	<p>Loodusõpetus - Jäätmekäitlus.</p> <p>Säästev tarbimine.</p>	<p>Oskab jälgida, et vett ja elektrit läheks minimaalselt.</p>	<p>Pakendiinfo võrdlemine.</p> <p>Jäätmete sorteerimine.</p>
Projektõpe (8 tundi)			
Masintikand	Loodusõpetus – erinevate	Leiab iseseisvalt lahendeid	Tutvumine erinevate masintikitud

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