

Ainekava

Käsitöö ja kodundus II kooliaste

Klass: 5.	Tunde nädalas: 2
-----------	------------------

Ainekava aluseks on riiklik õppekava ja selle lisa nr 7

https://www.riigiteataja.ee/aktilisa/1080/3202/3005/18m_pohi_lisa7.pdf#

ning põhikooli lihtsustatud riiklik õppekava. Põltsamaa Ühisgümnaasiumi ainekavas on välja toodud rõhuasetused, kooli eripärast tulenevalt olulisim. Kooli ja valdkonna eripärad on kirjeldatud kooli õppekava üldosas ning valdkonnakavades.

Õppeaine kirjeldus

Käsitöö on õppeaine, kus õpilased saavad loovate ideede kaudu väljendada oma oskusi praktikas, kasutades selleks mitmesuguseid pehmeid materjale ja erinevaid käsitöö tehnikaid nii käsitsi kui ka elektriliste ja digitaalsete masinatega töötades. Loov- ja kriitilise mõtlemise kasutamine loomingulisi ülesandeid lahendades loob eeldused õpilaste loovaks eneseväljenduseks. Õpilasel kujunevad oskused oma ideid teostades järgida tootearendustsükli alates teabe kogumisest, idee leidmisest, eseme ning töö ajalise ja tehnilise kavandamisest kuni toote valmimise ning esitlemiseni. Ühiste arutluste käigus õpitakse analüüsima eseme disainiprotsessi, märkama erinevaid tehnilise ja loomingulise protsessi lahendusi ning kogema töördõmu. Tänapäevaste materjalide ja tehnikate praktikas rakendamise kõrval väärtustatakse käsitöö rahvuslike kultuuritraditsioonide hoidmist ja kasutamist tänapäevases võtmes.

Kodundus on õppeaine, kus tähelepanu keskmes on inimese üldine heaolu ja igapäevaelus hakkamasaamine ning selleks kujundatavad teadmised, oskused ja hoiakud. Koostöö ja kriitilise mõtlemise kaudu avastab õpilane enda potentsiaali erinevates ainealastes tegevustes, mõistab elukeskkonna jätkusuutlikkust ja enda rolli selle tagamisel. Õppes väärtustatakse nii eesti toidukultuuri ja -traditsioone kui ka kujundatakse avatud meelt teiste rahvaste toidukultuuri ja tavade suhtes.

Kooliastme teadmised, oskused ja hoiakud

Käsitöö

II kooliastmes 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 tehnikavõtteid loovalt ja mitmekülgset praktikas rakendada ning erinevates õppeainetes õpitut käsitööga seostada.

Kodundus

II kooliastmes keskendutakse ainealaste mõistete tundmaõppimisele ning peamiste töövõtete ja tehnoloogiate omandamisele, mis on praktiliste ülesannete lahendamise eelduseks. Õpitakse mõistma

erinevate otsuste mõju iseendale ja keskkonnale. Õpiviiside valikul lähtutakse õpilaste eakohasusest ja huvidest.

Hindamine

Käsitöös ja kodunduses hinnatakse saavutatud õpitulemusi mitteeristavalt (arvestatud või mittearvestatud). Arvestuse saamiseks peab õpilane täitma nõutud ülesanded vähemalt rahuldaval tasemel. Õpilase teadmiste ja oskuste arengut suunatakse kujundava hindamise abil, mida võib anda jooksvalt suuliselt õpitegevuse käigus või kirjaliku tagasisidena.

Õpitulemused	Õppesisu	Üldpädevused, läbivad teemad, lõimingud
KÄSITÖÖ		
1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale ja nende omadusi;	<ul style="list-style-type: none"> • Tekstiilmaterjalid. • Looduslikud kiud (taimsed, loomsed); lina, puuvill, vill, siid • Kiudude saamine ja omadused. 	Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpipädevus. Lõiming: loodusõpetus.
2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;	<p>Tehnikad ja töövõtted:</p> <p>Tikkimine</p> <ul style="list-style-type: none"> • töövahendid ja sobivad materjalid; • tarbe- ja kaunistuspisted; • ühe-, kaherealised tikkimispisted; • töö viimistlemine; • tikand rahvakunstis. <p>Heegeldamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • töövahendid, sobivad materjalid; • põhisilmuste heegeldamine (alg-, ahel- ja kinnissilmus); • edasi-tagasi heegeldamine; • heegelkirjade ülesmärkimise viisid; • tingmärkide tundmine; • skeemi järgi heegeldamine; • heegeltöö viimistlemine. <p>Õmblemine</p> <ul style="list-style-type: none"> • töövahendid; 	Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpipädevus. Lõiming: matemaatika.

	<ul style="list-style-type: none"> • täpsuse vajalikkus õmblustöös; • õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga; • õmblusmasina niiditamine; • lihtõmblus; • nurga, sh täisnurga õmblemine; • ühe- ja kahekordne palistus; • edasi-tagasi kinnitusõmblus; • kanga kuumniiske töötlemine; • ohutustehnika. 	
3) leiab vajaliku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;	<ul style="list-style-type: none"> • õpiku kasutamine; • töölehtede kasutamine; • internetiotsingu kasutamine; • lõngavöö; • pakendil olev info; • video/ filmi vaatamine. 	Läbiv teema: Teabekeskond; Tehnoloogia ja innovatsioon. Lõiming: Infotehnoloogia, tehnoloogia.
4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide töötlemisel;	Ohutusnõuded käsitöövahendite kasutamisel (teravad, elektrilised töövahendid): käärid, nõelad, õmblusmasin, triikraud jt	Läbiv teema: Tervis ja ohutus. Lõiming: Inimeseõpetus.
5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;	Individuaalse või rühmatöö planeerimine, tööülesannete jälgimine.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;	Käsitööeseme kavandamine, kavandi vormistamine. Valmis eseme esitlemine, analüüs.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;	Enda püstitatud eesmärgi suunas töötamine ja lõpule viimine.	Läbiv teema: kodanikualgatus ja ettevõtlikkus. Enesemääratluspädevus.
8) teab, kuidas kasutada materjale säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;	<ul style="list-style-type: none"> • materjalide teadlik kokkuhoid (kanga lõikamine jt); • niidipikkuse arvestamine; • tootmisjääkide kasutamine; 	Keskkonnateadlikkus

	<ul style="list-style-type: none"> • vanast esemest uue eseme valmistamine; • õige koguse materjalide/arvutamine. 	
9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitut;	Materjali mõõtmine, silmuste, pistete jne arvestamine.	Lõiming: matemaatika, mõõtmine, arvutamine.
10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;	Eesti rahvariiete jm rahvakunsti põhiesemed, iseloomulik ornamentika. Mustrite kasutamine tarbekunstis.	Kultuuripädevus.
11) -		
12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;	Koostöö klassiruumis, kaasõpilastega arvestamine, töökultuur.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult	Käsitööeseme kavandamine, kavandi vormistamine. Valmis eseme esitlemine, analüüs.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)	Ruumi ja töövahendite korrashoid tööprotsessis ja selle järel.	Läbiv teema: Tervis ja ohutus. Lõiming: Inimeseõpetus.
15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid.	Sorteerimine, asjade oma kohale panek.	Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpipädevus.
MÕISTED	kavandamine, kompositsioon, sümmeetria, rütm, proportsioon, ornament, šabloon, kinnissilmus, heegelskeem, motiiv, koe- ja lõimelõng, kanga parem ja pahem pool, kooserv, triikimine, pressimine, õmblusmasina osad, traagelpiste, nõöpnõel, õmblusnõel, tikkimisnõel, heegelnõel.	
KODUNDUS		

<p>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • tervisliku toitumise põhitõed; • toiduaine ja toitained; • toidupüramiid; • toiduinerühmade üldisloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad; • toiduainete säilitamine. 	<p>Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpipädevus.</p>
<p>2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • retsept; • mõõtühikud; • töövahendid köögis; • toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. • võileivad; • kuumtöötlemata magustoidud; • külmad ja kuumad joogid; • kartulite, munade ja makaronitoodete keetmine; • toor- ja segasalatid; • külmad kastmed; • pudrud ja teised teraviljatoidud. 	<p>Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpipädevus.</p>
<p>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • õpiku kasutamine; • töölehtede kasutamine; • internetiotsingu kasutamine; • pakendiinfo; • video/ filmi vaatamine. 	<p>Läbiv teema: Teabekeskond; Tehnoloogia ja innovatsioon.</p>

4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel	Ohutusreeglid ja töövõtted köögis töötamisel: teravad, kuumad, elektrilised jm vahendid. Toiduohutus, hügieen.	Läbiv teema: Tervis ja ohutus. Lõiming: Inimeseõpetus.
5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;	Rühmatöö planeerimine, retsepti ja tööülesannete jälgimine.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;	Rühmatöö planeerimine, retsepti ja tööülesannete jälgimine.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;	Enda püstitatud eesmärgi suunas töötamine ja lõpule viimine.	Läbiv teema: kodanikualgatus ja ettevõtlikkus.
8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;	Toiduainete kulu arvestamine, jääkide kasutamine.	Keskkonnateadlikkus
9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitut;	Toiduainete koguste arvestamine, toiduainete kaalu- ja mahuühikute tundmine, teisendamine.	Lõiming: matemaatika, mõõtmine, arvutamine.
10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;	Tähtpäevad. Laua katmine ja kaunistamine.	Kultuuripädevus.
11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;	Toiduainete rühmad, toidupüramiid.	Läbiv teema: Tervis ja ohutus. Lõiming: Inimeseõpetus.
12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;	Koostöö kaasõpilastega tunnis õpetaja juhendamisel ja jälgimisel.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult	Koostöö kaasõpilastega tunnis õpetaja juhendamisel ja jälgimisel.	Enesemääratlus- ja suhtluspädevus.
14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha	<ul style="list-style-type: none"> • õppekõõgi reeglid; • isikliku hügieeni nõuded köögis töötades; 	Läbiv teema: Tervis ja ohutus. Lõiming: Inimeseõpetus.

ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)	<ul style="list-style-type: none"> • toiduohutus; • nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid; • tööde järjekord toitu valmistades; • lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused; sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks; • puhastus- ja korrastustööd õppeköögis ja –klassis; • jäätmete sorteerimine. 	
15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> • toiduainete säilitamine; • õige temperatuur; • kasutusaeg; • tarbijainfo (pakendiinfo), mõisted: parim enne, kõlblik kuni. 	Kultuuri- ja väärtuspädevus. Õpipädevus.