

Käsitöö ja kodunduse ainekava

6. klass

ÕPPESISU II kooliastmes, õppeaines läbitav õppesisu klassiti on väljatoodud õppeaine hindamisjuhises.

Ainesisu teema- valdkonnad	Õppesisu ja mõisted
Käsitöö	
Materjalid, töövahendid, töötlemisviisid	<p>Materjalid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tekstiilmaterjalid. Looduslikud taimsed ning loomsed kiud, nende saamine ja omadused. ● Erinevad pehmed kaasaja ja tuleviku materjalid, nende saamine ning sobivus lähtuvalt kasutusala. ● Kangakudumine. Erinevad kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad. Koeserv, sidus. ● Erinevad käsitööniidid ja -lõngad, nende sobivus töövahendi, materjali ja esemega. <p>Töövahendid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Käsitöövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid, vardad, heegelnõelad vms) käsitlemine. ● Masintöötlemine: õmblusmasina käsitlemine, reguleerimine, lisaseadmete kasutamine, hooldamine. ● Töövahendite ja masinate (õmblusmasin, triikraud vms) ohutu käsitlemine. ● Digitaalsed vahendid: erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, fototöötlemise programmid. <p>Töötlemisviisid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Traditsiooniliste rahvakunstiga seonduvate tehnikate (tikkimine, kudumine, heegeldamine) praktiline rakendamine. ● Õmblustehnoloogia kaasaegsed ja tuleviku vaatavad võimalused. ● Erinevate pehmete materjalide (paber, kartong, tekstiilid, vill, nahk vms) töötlemine. ● Töövahendite ja tehnoloogiate valimine olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest (nt rõivaese, tarbeese vms)
Tööprotsess (ideest teostuseni)	<p>Kavandamine</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Töö eesmärgistamine - funktsionaalsus, protsess, tulemus. ● Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel. Ideede hankimine tänapäeva

	<p>teabelevist (internet, erialane kirjandus). Allikakriitilisus, analüüs, kasutamine kooskõlas autoriõigusega.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kompositsiooni seaduspärasused. • Märgid, sümbolid ja ornamendid eesti rahvakunstis. • Visandi/kavandi vormistamine. <p>Töötamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö ajaline ning etapiline planeerimine üksi ja rühmas töötades. • Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine, skeemide mõistmine. • Alustatu lõpuleviimine; eseme viimistlemine ja isikupärane kaunistamine. <p>Eneseanalüüs ja hindamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine. • Materjalide, töövahendite ja tehnoloogia valiku/sobivuse põhjendamine. • Oma või rühmatöö esitlemine suuliselt või kirjalikult. • Esialgse idee ja lõpptulemuse võrdlemine, analüüs. • Seoste ja erinevuste leidmine esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev.
<p>Õppeaine rakendumine igapäevaelus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tarbimise suunad ja mõju inimesele. Säästlik tarbimine. • Parandustööd ja rõivaste hooldamine. Tekstiilide hoiustamine. • Jätkusuutlikkus. Ringmajandamine materjalidega (nt rõivatööstus, materjalide taaskasutamine). • Isikupära kujundamine läbi loomise/tehnoloogia. • Normid, tavad ja kombed ühiskonnas. Kaaskodaniku/kaaslase/ligimesega arvestamine. • Eesti kombed ja esemeline kultuur. Rahvakultuuri tähtsus.
<p>Kodundus</p>	
<p>Toiduharidus</p>	<p>Heaolu ja tervis toidust</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mis on toit • Toidugrupid • Toiduvalikud - toidupüramiid, taldrikureegel • Toidu saamine toorainest tooteni • Toiduenergia ja toitained • Toidu kirjeldamine ja maitsmine <p>Toidu ohutu valmistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ohutus köögis, isiklik hügieen • Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis • Toiduainete mõõtmine ja kaalumine • Toiduainete valimine

	<ul style="list-style-type: none"> ● Toiduainete säilitamine ● Toiduohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus ● Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest ● Töövahendite ohutu käsitlemine ● Väikevahendite ohutu käsitlemine ● Pliidi-ahju ohutu käsitlemine ● Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine
Tarbijaharidus ja keskkond	<p>Puhastus-, hooldus- ja korrastustööde käigus kasutatavad vahendid ning tööviisid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Puhastus- ja korrastustööd, kasutatavad vahendid ja töötamisviisid ● Tingmärgid rõivastel <p>Toiduga seotud tarbija teemad</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud toidutarbijana ● Toidupakendil olev info ja märgistus <p>Jäätmed</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prügi sorteerimine ● Jäätmete vähendamine ja taaskasutus <p>Kaupade ja teenuste valimine</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rõivaste, toidu ostmine/tarbimine majandusliku (säästlik valik), sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast
Käitumis- kultuur	<p>Etikett</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Harjumused üksikisikust lähtuvalt ● Käitumine ja kombed ● Laua katmine ja toidu serveerimine <p>Eesti toidukultuur ja kombed</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eesti toidukultuur ja traditsioonid. ● Kodukoha/Eesti erinevate toidutraditsioonide uurimine. ● Kodukoha/Eesti mitmekesiste toitude valmistamine.

ÕPITULEMUSED

- 1) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;
- 2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;

- 3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;
- 4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel;
- 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;
- 6) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid esemeid üksi ja/või rühmas, oskab kasutada videojuhendit;
- 7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;
- 8) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;
- 9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;
- 10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite;
- 11) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;
- 12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;
- 13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;
- 14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;
- 15) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid;
- 16) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;
- 17) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest.