

Klass:	6. klass
Tunde nädalas ja õppeaastas:	2 tundi nädalas, kokku 70 tundi
Rakendumine:	1.sept. 2016
Koostamise alus:	Põhikooli riiklik õppekava, lisa 7; Koeru Keskkooli 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.

PÄDEVUSED

Käsitöö ja kodunduse õppeaine toetub teistes õppeainetes omandatud teadmistele, pakkudes võimalusi jõuda praktilistes tegevustes äratundmiseni, et teadmised on omavahel seotud ning rakendatavad praktilises elus. Projektid lubavad siduda aine eri valdkondi, luua seoseid teiste õppeainetega.

Suhtluspädevus (sh. võõrkeeltepädevus).

Teavet kogudes areneb õpilase funktsionaalne kirjaoskus ning täieneb tema sõnavara. Oma tööd esitledes saadakse esinemiskogemusi ning areneb väljendusoskus. Tööülesannete ja projektide tarvis materjali ja teabe otsimine ning uurimine aitab kaasa võõrkeelte omandamisele.

Matemaatikapädevus.

Õpilane kasutab oma töös loogilist mõtlemist ning matemaatilisi teadmisi. Õpilase arvutustel ja mõõtmistel on praktiline tagajärg.

Loodusteaduslik pädevus.

Töötamine erinevate looduslike ja tehismaterjalidega eeldab tutvumist nende omadustega. Õpilane puutub otseselt kokku mitmete keemiliste ja füüsikaliste protsessidega.

Sotsiaalne pädevus.

Ühiselt töötades õpitakse teisi arvestama, käitumisreegleid järgima ning oma arvamusi kaitsma. Tutvumine eri maade kultuuritraditsioonidega aitab mõistvalt suhtuda teistesse rahvustesse.

Kunstipädevus.

Erinevate esemete disainimine ning valmistamine pakub õpilastele loomingulise eneseväljenduse võimalusi.

56. KLASS**KÄSITÖÖ (32 tundi)****1.Kavandamine****ÕPPESISU**

Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine.Kavandamise graafilised võimalused.

Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides.Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks.Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusel.

ÕPITULEMUSED

Õpilane kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid

- leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist;
- leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale.

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

Õpilane:

- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.

3.Rahvakunst**ÕPPESISU**

Rahvakultuur ja selle tähtsus.Esemeline rahvakunst.Tavad ja kombed.Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel.Muuseumite roll rahvakunsti säilitajana.Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.

ÕPITULEMUSED

Õpilane:

- märkab rahvuslike kujunduselemente tänapäevastel esemetel;
- kirjeldab muuseumis olevaid rahvuslike esemeid.

4.Materjalid**ÕPPESISU**

~~Kanga kudumise põhimõte. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad. Õmblusniidid, käsitööniidid ja lõngad.~~Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine.

ÕPITULEMUSED

Õpilane ~~eristab telgedel kootud kangaid trikotaažist ning võrdleb nende omadusi; seostab käsitöölõnga jämedust ja eseme valmistamiseks kuluvat aega teab, kuidas hooldada erinevaid tekstiilmaterjale, teab hooldusmärkide tähendust.~~

5. Tööliigid

ÕPPESISU

Heegeldamine.

~~Heegeldamise ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine. Heegeldustöö viimistlemine. Motiivide heegeldamine ja ühendamine.~~

~~Kudumine.~~

~~Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Lihtsa koekirja lugemine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.~~

~~Õmblemine.~~

~~Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus. Äärestamine. Palistused. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine.~~

~~Tikkimine.~~

~~Mustri kandmine riidele. Tikandi kasutamine tekstiileseme kaunistamisel. Töö viimistlemine.~~

ÕPITULEMUSED

Õpilane:

~~heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingimäärke;~~

- ~~• heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi;~~
- ~~• seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblustpalistusi;~~
- ~~• lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;~~
- ~~• mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös;~~
- ~~• kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid.~~

LÄBIVAD TEEMAD JA LÕIMING

Käsitöö ja kodunduse õppeaine seostub kõigi läbivate teemadega.

- ❖ 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 (16 tundi)**1. Toit ja toitumine**

ÕPPESISU

~~Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Teravili ja teraviljasaadused. Piim ja piimasaadused. Aedvil. Munad. Liha ja lihasaadused. Kala ja kalasaadused. Toidurasvad. Toiduainete säilitamine.~~

ÕPITULEMUSED

Õpilane:

- teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi;
- võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust;
- teab, mis toiduained riknevad kergesti ning säilitab toiduaineid sobival viisil;
- hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks.

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 igaühe rolli tulemuse saavutamisel;
- suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust.

3. Toidu valmistamine

ÕPPESISU

Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Kuumtöötlemata magustoidud.

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

Külmad kastmed. Pudrud 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 loomingulised 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 toitude kujundust.

5. Kodu korrashoid

ÕPPESISU

Puhastus- ja korrastustööd. Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga. Hooldusmärgid. Triikimine. Rõivaste hooldamine. Hooldusmärgid. Jalatsite hooldamine.

ÕPITULEMUSED

- teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;
- planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi.

6. Tarbijakasvatus

ÕPPESISU

~~Tulud ja kulud pere eelarves, taskuraha. Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle. eadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.~~

ÕPITULEMUSED

Õpilane:

- ~~• oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;~~
- ~~• analüüsib oma taskuraha kasutamist, tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele;~~
- ~~• käitub keskkonnahoidliku tarbijana.~~

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)

KODUNDUS vahetusena tehnoloogiaõpetuse õpilastele (8-8 tundi)

ÕPPESISU

~~Toiduained ja toidained. Tervisliku toitumise põhitõed. Hügieeninõuded köögis töötades.) Toiduainete säilitamine. Jäätmete sortimine. Retsepti kasutamine. Mõõdukad. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Võileibade ja salatite valmistamine. Makaroniroad ja pudrud. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Lauakombed ja lauakatmise tavad ning erinevad võimalused. Puhastus- ja korrastustööd. Tarbijainfo. Teadlik ja säästlik tarbimine.~~

ÕPITULEMUSED

Õpilane:

- teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid;
- tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;
- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- teeb põhilisi korrastustöid, kasutades selleks sobivaid töövahendeid;
- ~~• katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest;~~
- ~~• teab jäätmete käsitlemise ja keskkonnanõu põhilisi nõudeid.~~

PROJEKTÕPE (14 tundi)

Õpilane:

- teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;
- osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;
- leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid;
- suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste töölaseid arvamusi;
- kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;
- väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu.

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Teemad ja projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitöid võib loomida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi. Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eelda õpilastelt teemaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi.