

Käsitöö ja kodundus 5. klass

ÕPPESISU	ÕPPETULEMUSED	LÕIMING
<p>Töö kavandamine ja rahvakunst Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine. Kavandamise erinevad võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides. Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks. Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusalaalt.</p>	<p>Õpilane: 1) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; 2) märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel; 3) leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist; leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale</p>	<p>Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Kunst</p>
<p>Materjalid ja töö kulg Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. Kanga kudumise põhimõte.. Õmblusniidid, käsitööniidid ja -lõngad. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>	<p>Õpilane 1) kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; 2) seostab käsitöölõnga jämedust töövahendiga; 3) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi; 4) järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha; hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust</p>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskkond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Tehnoloogia ja innovatsioon</p> <p>Loodusõpetus Kunst Matemaatika</p>

<p>Tööliigid</p> <p>Tikkimine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Sümbolid ja märgid. Tarbe- ja kaunistuspisted. Üherealised ja kaherealised pisted.</p> <p>Õmblemine. Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Õmblusmasina niidistamine. Lihtõmblus. Äärestamine. Palistused. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine ja hooldamine.</p> <p>Kudumine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.</p> <p>Heegeldamine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine.</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisted; 2) seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; 3) lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme; 4) heegeldab ja koob põhisilmuseid 5) mõistab täpsuse vajalikkust ning järgib seda tekstiilitöös. 	
<p>Toit ja toitumine, tarbijakasvatus</p> <p>Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloostus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused. Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust; 2) teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil; 3) teab väljendite „kõlblik kuni” ja 	<p>Väärtused ja kõlblus Keskfond ja jätkusuutlik areng Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Loodusõpetus</p>

<p>säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.</p>	<p>„parim enne” tähendust; 4) käitub keskkonnahoidliku tarbijana</p>	<p>Inimeseõpetus</p>
<p>Toidu valmistamine, töö organiseerimine ja hügieen Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine, külmütöötlemine. Võileivad. Kuumütöötlemata magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed. Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Toidu ohutus. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades.</p>	<p>Õpilane: 1) kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid; 2) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; 3) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmütöötlemistehnikaid; 4) järgib köögis töötades hügieenireegleid</p>	<p>Tehnoloogia ja innovatsioon Keskkond ja jätkusuutlik areng Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Matemaatika Loodusõpetus Inimeseõpetus</p>
<p>Lauakombed ja etikett Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, -nõud ja - kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.</p>	<p>Õpilane: 1) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused, ning hindab laua ja toitude kujundust; 2) peab kinni üldtuntud lauakommetest;</p>	<p>Keskkond ja jätkusuutlik areng Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Kunst</p>

<p>Kodu korrashoid Puhastus- ja korrastustööd. Töövahendid. Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga. Hooldusmärgid.</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; 2) planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi; 3) näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust. 	<p>Keskfond ja jätkusuutlik areng Teabekeskond Tervis ja ohutus Tehnoloogia ja innovatsioon</p>
<p>Projektitööd Õppesisu Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti. Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valmistab või leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi; 2) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust; 3) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöö tegevuste osalisena; 4) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 5) väärtustab disainiprotsessi ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet; 6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust. 	<p>Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskfond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Tehnoloogia ja innovatsioon Kunst Matemaatika Loodusõpetus Inimeseõpetus Võõrkeel Ajalugu</p>
<p>Kodundus vahetatud õpperühmades Õppesisu Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toiduainete</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab 	<p>Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus</p>

<p>säilitamine. Hügieeninõuded köögis töötades. Jäätmete sortimine. Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine. Võileibade ja salatite valmistamine. Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad võimalused. Puhastus- ja korrastustööd. Tarbijainfo (pakendiinfo, kasutusjuhend jm). Teadlik ja säästlik tarbimine.</p>	<p>lihtsamaid toite; 2) teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; 3) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; 4) teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid; 5) katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest; 6) teab jäätmete käsitlemise ja keskkonnahoiu põhilisi nõudeid.</p>	<p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskkond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Tehnoloogia ja innovatsioon</p>
--	---	--

Käsitöö ja kodundus 6. klass

ÕPPESISU	ÕPPETULEMUSED	LÕIMING
<p>Töö kavandamine ja rahvakunst</p> <p>Esemeline rahvakunst ja selle tähtsus. Tavad ja kombed. Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel. Muuseumide roll rahvakunsti säilitajana. Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; 2) märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel; 3) leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist; 	<p>Kultuuriline identiteet Teabekeskond Väärtused ja kõlblus Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskkond ja jätkusuutlik areng Tehnoloogia ja innovatsioon Ajalugu Kunst</p>

	<p>4) leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale;</p> <p>5) oskab kavandamisel kasutada ainekirjandust ja teabeallikaid.</p>	
<p>Materjalid ja töö kulg</p> <p>Kanga kudumise põhimõte. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoatud kangad. Õmblusniidid, käsitööniidid ja -lõngad. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine.</p> <p>Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Lihtsama tööjuhendi koostamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) eristab telgedel kootud kangaid trikootaazist ning võrdleb nende omadusi; 2) seostab käsitöölõnga jämedust töövahendiga; 3) töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi; 4) järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha; <p>hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust</p>	<p>Kultuuriline identiteet</p> <p>Teabekeskond</p> <p>Tervis ja ohutus</p> <p>Väärtused ja kõlblus</p> <p>Elukestev õpe ja karjääri planeerimine</p> <p>Keskond ja jätkusuutlik areng</p> <p>Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus</p> <p>Tehnoloogia ja innovatsioon</p> <p>Matemaatika</p> <p>Kunst</p> <p>Võõrkeel</p>

<p>Tööliigid</p> <p>Tikkimine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Sümbolid ja märgid. Tarbe- ja kaunistuspistid. Mustri kandmine riidele. Tikandi viimistlemine ja hooldamine</p> <p>Õmblemine. Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi ja õmblusmasinaga. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine ja hooldamine.</p> <p>Kudumine. Lihtsa koekirja lugemine ja selle järgi kudumine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.</p> <p>Heegeldamine. Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine. Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine ja hooldamine.</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid; 2) seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust; 3) lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme; 4) heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke; 5) heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi; 6) mõistab täpsuse vajalikkust ning järgib seda tekstiilitöös. 	
<p>Toit ja toitumine, tarbijakasvatus</p> <p>Toiduainerühmade üldiseloostus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad. Toiduainete säilitamine.</p> <p>Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb nendesse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi; 2) võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust; 3) teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil; 	<p>Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Keskond ja jätkusuutlik areng Tehnoloogia ja innovatsioon Loodusõpetus Inimeseõpetus</p>

säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.	<ol style="list-style-type: none">4) teab väljendite „kõlblik kuni” ja „parim enne” tähendust;5) käitub keskkonnahoidliku tarbijana;6) oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;7) hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele.	
---	---	--

<p>Toidu valmistamine, töö organiseerimine ja hügieen Kartulite, munade ja makarontoodete keetmine. Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed. Pudrud ja teised teraviljatoidud. Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. Toidu ohutus. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Tööde järjekord toitu valmistades. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.</p>	<p>Õpilane: 1) valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; 2) valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning kül- ja kuumtöötlemistehnikaid; 3) lepib kaaslastega kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel; järgib köögis töötades hügieenireegleid</p>	<p>Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Keskkond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Tehnoloogia ja innovatsioon Matemaatika Loodusõpetus</p>
<p>Lauakombed ja etikett Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks. Ideede ja võimaluste leidmine, kuidas pakkida erinevaid kingitusi.</p>	<p>Õpilane: 1) katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused, ning hindab laua ja toitude kujundust; 2) peab kinni üldtuntud lauakommetest; 3) leiab loominguviisi võimalusi, kuidas pakkida kingitusi.</p>	<p>Kunst</p>
<p>Kodu korrashoid Hooldusmärgid. Triikimine. Jalatsite hooldamine.</p>	<p>Õpilane: 4) planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi;</p>	<p>Teabekeskond Tervis ja ohutus Keskkond ja jätkusuutlik areng Tehnoloogia ja innovatsioon</p>

	5) näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust.	
--	---	--

<p>Projektitööd Õppesisu Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti. Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekoolliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) valmistab või leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi; 2) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust; 3) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöö tegevuste osalisena; 4) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 5) väärtustab disainiprotsessi ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet; 6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust. 	<p>Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskfond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Tehnoloogia ja innovatsioon Võõrkeel Matemaatika Ajalugu Kunst Loodusõpetus Inimeseõpetus</p>
<p>Kodundus vahetatud õpperühmades Õppesisu Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toiduainete säilitamine. Hügieeninõuded köögis töötades. Jäätmete sortimine. Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete kuumtöötlemine. Makaroniroad ja pudrud. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad võimalused. Puhastus- ja korrastustööd. Rõivaste ja</p>	<p>Õpitulemused Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite; 2) teeb põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; 3) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; 4) teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid; 5) katab lauda ning peab kinni 	<p>Kultuuriline identiteet Teabekeskond Tervis ja ohutus Väärtused ja kõlblus Elukestev õpe ja karjääri planeerimine Keskfond ja jätkusuutlik areng Kodanikualgatus ja ettevõtlikkus Tehnoloogia ja innovatsioon Matemaatika</p>

<p>jalanõude hooldamine. Tarbijainfo (pakendiinfo, kasutusjuhend jm). Teadlik ja säästlik tarbimine.</p>	<p>üldtuntud lauakommetest; 6) teab jäätmete käsitlemise ja keskkonnahoiu põhilisi nõudeid.</p>	
--	---	--