

Käsitöö ja kodundus põhikoolis

Põhikooli käsitöö ja kodunduse õpetusega 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.

4. klass

Kodundus

Töö organiseerimine ja hügieen

Teema läbimisel õpilane:

- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötamisel;
- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras oma töökoha;
- tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning enda võimalusi jäätmete kesk-konnasõbralikule käitlemisele kaasaitamiseks.

Õppesisu

Isikliku hügieeni nõuded köögis töötamisel. Ohutus. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Jäätmete sorteerimine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine.

Toidu valmistamine

Teema läbimisel õpilane:

- kasutab mõõdunõusid ja kaalu;
- valmistab lihtsamaid tervislikke toite.

Õppesisu

Retsept. Mõõtühikud.

Lauakombed

Teema läbimisel õpilane:

- katab vastavalt toidukorrale laua, valides ja paigutades sobiva lauapesu, -nõud, ja – kaunistused;
- peab kinni üldtuntud lauakommetest.

Õppesisu

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loominguilised võimalused. Lauapesu, - nõud ja – kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.

Toiduainete külmütöötlemine

Teema läbimisel õpilane:

- valib töövahendid vastavalt töö eesmärgile ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;
- hindab grupi töötulemust;
- teab väljendite “kõlblik kuni..” ja “parim enne...” tähendust.

Õppesisu

Töövahendid köögis. Ohutus. Toiduainete eeltöötlemine ja külmütöötlemine. Toiduainete lühiajaline säilitamine. Võileivad.

Käsitöö

Töö käik

Teema läbimisel õpilane:

- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha.

Õppesisu

Töö planeerimine, vajalikud õppevahendid, ohutusnõuded käsitööklassis töötamisel

Tikkimine

Teema läbimisel õpilane:

- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust;
- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- kasutab tekstiileseme kaunistamisel üherealisi pisteid

Õppesisu

Töövahendid ja sobivad materjalid. Üherealised pisted. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Mustri kandmine riidele. Töö teostamine. Töö viimistlemine.

Heegeldamine

Teema läbimisel õpilane:

- heegeldab põhisilmuseid;
- kavandab omandatud töövõtete baasil väikese-mahulisi käsitööesemeid;
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.

Õppesisu

Töövahendid ja sobivad materjalid. Ahelsilmuste heegeldamine. Kinnissilmuste heegeldamine. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemete disainimisel.

Materjalid

Teema läbimisel õpilane:

- kirjeldab looduslike kiud-ainete saamist ja põhiomadusi.

Õppesisu

Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. (Lambavill)

Projektõpe

Teema läbimisel õpilane:

- leiab iseseisvalt lahendeid ülesannetele ning probleemidele;
- kavandab ning valmistab omandatud töövõtete baasil väikesemahulisi käsitööesemeid.

Õppesisu

Nii käsitööd ja kodundust kui ka tehnoloogiaõpetust õppivad õpilased saavad valida kahe samaaegselt toimuva teema vahel (käsitööõpetaja viib läbi ühe valikteema, tehnoloogiaõpetaja teise).

5. klass

Käsitöö

Teema läbimisel õpilane:

- kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust;
- kirjeldab looduslike kiudainete saamist, kasutamist ja hooldamist;
- oskab tikkida ühe- ja kaherealisi pisteid;
- seab õmblusmasina töökorda, oskab niiditada õmblusmasinat;
- heegeldab ja koob põhisilmuseid.

Õppesisu

Rahvakultuur ja selle tähtsus. Esemeline rahvakunst. Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. Kanga kudumise põhimõte. Tikkimise töövahendid ja sobivad materjalid. Tarbe ja kaunistuspisted. Üherealised ja kaherealised pisted. Töö viimistlemine. Kudumise töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Töö lõpetamine. Skeemi järgi heegeldamine. Heegeltöö viimistlemine. Õmblusmasin. Õmblusmasina niiditamine

Kodundus

Teema läbimisel õpilane:

- teab erinevaid toiduainerühmi, tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid;
- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust;
- valib töövahendid töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades;
- valmistab lihtsamaid tervislikke toite;

12

- katab toidukorra järgi laua;
- peab kinni üldtuntud lauakommetest;
- teeb korrastustöid kasutades sobivaid töövahendeid.

Õppesisu

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toiduainerühmad. Toidupüramiid. Isikliku hügieeni nõuded köögis töötamisel. Toidu ohutus. Nõude pesemine. Köögi korrashoid. Tööde järjekord toidu valmistamisel. Retsept. Töövahendid köögis. Ohutus. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud. Lauakombed ja lauakatmine. Puhastus ja korrastustööd, töövahendid.

Projektitööd

Teema läbimisel õpilane:

- teadvustab end rühmatöö, projektiöö 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 teistega;
- kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust.

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.

6. klass

Käsitöö

Teema läbimisel õpilane:

- kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- leiab käsitööesemete kavandamiseks ideid rahvakunstist;
- leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale;
- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust;
- kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- eristab telgedel kootud kangaid trikootaazist ning võrdleb nende omadusi;
- õmbleb lihtõmblust ja palisust;
- lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;
- mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda töös;
- heegeldab ja koob põhisilmusid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;
- heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi.

Õppesisu

Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kavandamise graafilised võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides. Rahvuskultuur ja selle tähtsus. Rahvuslikud mustrid ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel. Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades. Muuseumide roll rahvakunsti säilitajana. Looduslikud kiud, nende omadused ja kasutamine. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad. Õmblusniidid, käsitööniidid ja -lõngad. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Lihtõmblus, äärestamine, palistamine. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine. Kudumise parem - ja pahempidine silmus, ääresilmused. Lihtsa koekirja lugemine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine. Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine. Motiivide heegeldamine. Heegeltöö viimistlemine.

Kodundus

Teema läbimisel 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;
- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel;
- kasutab mõõtenõusid ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid;
- valmistab lihtsamaid tervislikke toite kasutades levinumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid.

Õppesisu

Toidupüramiid. Toiduaineterühmad. Toiduainete säilitamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine. Retsept. Mõõtühikud. Ohutus. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Külmad ja kuumad joogid. Kartulite, munade ja makaronitoodete keetmine. Toor- ja segasalatid. Pudrud. Lauakombed ja lauakatmine. Lauapesu, -nõud, -kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks. Puhastus- ja korrastustöö. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid. Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga. Hooldusmärgid. Triikimine. Tulud ja kulud pere eelarves. Taskuraha.

Projektitööd

Teema läbimisel õpilane:

- teadvustab end rühmatöö, projektiöö 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 teistega;
- kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamustväärtustab töö tegemist ja analüüsib töö kulgu.

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.

7. klass

Käsitöö

Teema läbimisel õpilane:

- arutleb moe muutumise üle;
- kavandab isikupäraseid esemeid;
- tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;

- täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;
- kirjeldab tehiskiudude saamist, omadusi ja kasutamist;
- võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;
- koob kirjalist pinda, koob ringselt;
- heegeldab skeemi järgi.

Õppesisu

Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad. Eest etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Iseseisvalt tööjuhendi järgi töötamine. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ja hindamine. Tehiskiudude saamine ja omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Silmuste kasvatamine ja kahandamine kudumisel. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.

Kodundus

Teema läbimisel õpilane:

- teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele;
- analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;
- teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ja oskab neid teadmisi rakendada;
- arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;
- teab toiduainete kuumtöötlemise viise;
- valmistab retsepti kasutades kuumi ja külmi roogi;
- tunneb põhilisi korrastustöid ja –tehnikaid;
- tunneb tarbija õigusi ja kohustusi.

Õppesisu

Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine. Toitumisteave meedias. Eestlaste toit läbi aegade. Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Meeskonna juhtimine. Kuumtöötlemise viisid. Supid. Vormiroad. Kuumtöödeldud järeiroad. Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel.

Projektitööd

Teema läbimisel õpilane:

- teadvustab end rühmatöö, projektiöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena;
 - osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides;
 - leiab iseseisvalt ja/ või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid;
 - suhtub kaaslasesse heatahtlikult ja arvestab teistega;
 - kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamustväärtustab töö tegemist ja analüüsib töö kulgu.
- Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.

8. klass

Käsitöö

Teema läbimisel õpilane:

- valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist;
- märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;
- otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;
- esitleb ja eksponeerib oma tööd;
- kirjeldab sünteetiliste kiudainete saamist, omadusi, kasutamist ja hooldust;
- valib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid tehnikaid ja

viimistlusvõtteid;

- võtab lõikelehelts lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme.

Õppesisu

Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Moelooming. Ideekavand ja selle vormistamine. Moe, isikupära ja proportsioonide põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik. Ideekavand ja selle vormistamine. Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutavad tegurid ajaloos. Käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana. Töövahendite ja tehnoloogia valik sõltuvalt materjalist ja esemest. Töö planeerimine. Töö esitlemine ja hindamine. Sünteetiliste kiudude saamine, omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loominguilise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi.

Kodundus

Teema läbimisel õpilane:

- teab põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning rikkumisega seotud riske

Õppesisu

Makro- ja mikrotoidained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired. Meeskonna juhtimine. Toiduga seonduvad ametid. Liha- ja kalaroad. Koosviibimiste korraldamine. Peolaua menüü koostamine. Toataimede hooldamine. Kodumasinad. Ostuotsustuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.

Projektitööd

Teema läbimisel õpilane:

- teadvustab end rühmatöö, projektiöö 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 teistega;
 - kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamustväärtustab töö tegemist ja analüüsib töö kulgu.
- Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.

9. klass

Käsitöö

Teema läbimisel õpilane:

- arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle;
- teostab oma loominguilisi ideid kasutades selleks sobivaid tehnikaid ja materjale;
- tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit;
- otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;
- analüüsib oma loominguilisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks;
- kombineerib oma töös erinevaid materjale;
- leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

Õppesisu

Kollektsioonide koostamise põhimõtted. Sobivate lisandite valik. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine kavandamisel. Eesti etnograafia kasutamine tänapäevaste esemete kujundamisel. Erinevate koekirjade kudumine. Silmuste arvestamine, eseme kudumine, viimistlemine.

Kodundus

Teema läbimisel õpilane:

- analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riske;
- tunneb toiduainete konserveerimise võimalusi;
- kalkuleerib toidu maksumust;
- hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks;
- tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;
- küpsetab taigatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid;
- rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt;
- mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel;
- teab puhastusainete pH- taseme ja otstarbe seoseid;
- oskab koostada leibkonna eelarvet.

Õppesisu

Hügieeninõuded toiduainete säilitamisel. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konservimine. Toiduga seotud ametid. Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine. Maitseained ja roogade maitsestamine. Kergitusained ja taigatooted. Koosviibimiste korraldamine. Kutsed ja kingitused. Peolaua menüü koostamine. Kodumasinad. Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus. Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud.

Projektitööd

Teema läbimisel õpilane:

- teadvustab end rühmatöö, projektiöö 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 teistega;
- kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamustväärtustab töö tegemist ja analüüsib töö kulgu.

Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel.