



AINEKAART

Ainevaldkond: Tehnoloogiavaldkond

Õppeaine: Käsitöö ja kodundus

Klass: 6.

Õpetaja: Kirsti Notta

Ainetüüp: Kohustuslik aine põhikoolis

Õpetamise aeg: 70 tundi õppeaasta 2022/23

Õppekirjandus:

1. A.Pink „Kudumine“
2. A.Pink „Õmblemine“
3. A.Pink „Kodundus 4.-6.klassile“
4. J. Tamm „Ülesandeid ja mänge kodunduse tundideks“
5. Kudumine.ee

Vajalikud õppevahendid:

1. Põll, köögikäterätik, vahetusjalanõud (õppeköögis)
2. Kodundusetundides vajalikud toiduained – lepitakse nädal enne tunni toimumist kokku.
3. Sukavardad komplektis 5tk (võimalusel 2 komplekti) nr 2,5-3,5
4. Lõng vastavalt varda suurusele – soovitavalt hele ja sileda pinnaga
5. Õmblusnõel, niit, kangas põllele (sits)
6. heegelnõel nr 1,25, heegelniit

Õppesisu:

II kooliastmes on rõhk eelkõige põhiliste töövõtete ja tehnoloogiate omandamisel ning juhendi järgi töötamise või abimaterjalide kasutamise oskuse arendamisel. Igal aastal tehakse praktilisi töid, mis võimaldavad õpitud tehnoloogilisi võtteid loovalt rakendada. Ühiste arutluste käigus õpitakse tööprotsessi analüüsima, erinevaid tehnilisi ja loomingulisi lahendusi nägema ja hindama ning oma tööle hinnangut andma.

Kodundus 16 tundi:

Tööorganiseerimine ja hügieen (2 tundi)

Kodu korrastamise reeglid, koristustööde järjekord, akende pesu, erinevate pindade puhastamine, puhastusvahendid ja mikrokiudlapid

Toidu valmistamine (7 tundi)

Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, teraviljad, köögiviljad, puuviljad. Toiduainete tükeldamine, pudrud, pastatoidud, küpsetised küpsetuspulbriga (karaskid, muffinid, pannkoogid)

Lauakombed (2 tundi)

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, - nõud ja – kaunistused rootsi laua katmisel. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks. Käitumine selvelauas

Tervislik toit (3 tundi)

Toit, toiduaine, toitained – toitainete vajadus erinevas eas inimestel – lihtsama päevamenüü koostamine

Teravili ja tooted teraviljadest (2 tundi)

Teravilja tee toidulauale, erinevad teraviljatooted

Käsitöö (37 tundi):

Ohutustehnika (1 tund)

Ohutusnõuded käsitööklassis töötamisel, vajalike õppevahendite tutvustus, tööplaneerimine

Õmblemine (10 +5tundi)

Eelmisel aastal alustatud koti õmblemise lõpetamine – õmblusvaru, pool-laipalistus, kahekordneõmblus, sangade kinnitamine

Töövahendid ja sobivad materjalid, Erinevad kandid ja nende kasutamine töödes, tasku õmblemine

Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel – kavandamine, põlle löike konstrueerimine

Kangast põlle väljalõikamine, töö teostamine, töö viimistlemine

Kudumine (20 tundi)

Töövahendid ja sobivad materjalid,

Silmuste loomine, parempidine ja pahempidine silmus, tingmärgid, ringselt kudumine viie vardaga.

Soki kavandamine värvusõpetuse printsiipe silmas pidades

Kavandi järgi sokkide kudumine, lõngaotste peitmine, töö viimistlemine, esemete hooldus

Materjaliõpetus (1 tund)

Tekstiilkiud, looduslikud materjalid – vill ja siid, selle saamine ja omadused

Projektiõpe (9 tundi)

Motiivide heegeldamine. Heegelskeemi lugemine, tingmärgid. Lumehelbemotiiv, vanaamaruut. Praktilise töö teostamine

Tehnoloogiaõpetus (8 tundi)

Õpitulemused:

6.klassi õpilane :

- 4.1 teab
 - mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele;
 - toidu valmistamisel kasutatavaid tükeldusviise
 - teab toiduainete kuumtöötlemise viise.

- 4.2 tunneb - peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- mõningaid maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;
- õmblusmasinat ja oskab seda käsitleda juhendi järgi;

- 4.3 oskab - kavandada oma töid ja neid kavandi järgi teostada,
- planeerida oma tööd ajaliselt;
- kombineerida oma töös erinevaid materjale;
- kasutada õpitud käsitööriistu;

- kududa parem-ja pahempidist silmust, tunneb tingimärke ja oskab nende järgi kududa, kududa sokki

- valmistada retsepti järgi erinevaid toite.

- 4.4 võrdleb - oma töid teiste töödega;
- materjalide valikul nende mõju tervisele.

- 4.5 analüüsib - enda võimeid ja oskab teha valikuid;
- hindab toiduainete kvaliteeti;
- analüüsib menüü tervislikkust;

4.6 esitleb - või eksponeerib oma töid.

4.7 osaleb - oma töödega näitustel.

Hindamise kirjeldus:

Hindamisel lähtutakse vastavatest põhikooli riikliku õppekava üldosa sätetest ning kasutatakse kujundavat ja kokkuvõtvat hindamist, lähtudes püstitatud õppeülesandest ning kehtiva õppekava sisust ja eesmärkidest.

Õpilasi hinnates on olulised nii õpetaja sõnaline hinnang, numbriline hinne kui ka õpilaste enesehinnang.

Õpetaja hindab tunnitööd ja tööprotsessi, kodust tööd (kui on antud kodus midagi teha, arvestuslikud on käsitöös suured tööd e praktilised esemed, mis on suure töömahuga.

Tehnoloogiavaldkonna õppeainetes hinnatakse lisaks õpilaste edukat osalemist aineolümpiaadidel, - konkurssidel, - üritustel ja võistlustel.

Kokkuvõtva hinde kujunemine:

Kokkuvõttev hinne pannakse kord trimestris. Trimestrihinnete keskmise järgi kujuneb õpilase aastahinne

Muud nõuded ja märkused:

Õpilasel on tunnis kaasas enamasti isiklikud töövahendid ja materjalid, kui õpetaja ei ole just teisiti öelnud. Õpetajalt on võimalik töövahendeid teatud hulgal laenutada, st kui õpilane ei tagasta või on kaotanud koolile kuuluva töövahendi, siis tuleb tal see uue töövahendiga, mis on samaväärne asendada.