

KÄSITÖÖ JA KODUNDUSE LIHTSUSTATUD AINEKAVA PÕHIKOOLOLILE

1. Õppe- ja kasvatuse eesmärgid

Kodunduse õppeainel on lihtsustatud õppekava alusel õpetatava lapse arengus ja eluks ettevalmistamisel täita oluline roll. Laps hakkab oma tegevust planeerima ja õpitud oskuste puhul ka enesekontrolli sooritama. See õppeaine aitab õpilasel kujuneda eluga võimalikult iseseisvalt toimetulevaks isiksuseks, kes suudab ja tahab teha võimetekohast tööd.

Kodunduse ainegaga valmistatakse õpilasi ette iseseisvaks võimetekohaseks tööks ja/või kutseõppeks, rakendatakse omandatud oskusi, suunatakse õpilast õpitu ulatuses valima ja kasutama sobivaid töövahendeid ning omandatud töövõtteid, õpetatakse kasutama kirjalikke juhendeid, skeeme, jooniseid, käsiraamatuid.

2. Õppeaine kirjeldus

Omandatakse oskus käsitseda lihtsamaid tööriistu ning kasutada õigeid esmaseid töövõtteid. Oluline on arendada oma töö kavandamise oskust, kasvatada iseseisvust otsustusi tehes ning kujundada leidurivaistu. Tehakse palju ühistöid. Nende käigus õpitakse koos teistega töötama, üksteist abistama, teiste arvamusi arvestama ning oma arvamusi põhjendama. Tundide põhisisu on praktiline tegevus.

Kodunduse tundides tutvub õpilane ühtlasi kutseõppe võimalustega, kujundab valmisoleku elada ja töötada tänases ja tuleviku kiirelt muutuv tehnoloogiamailmas. Tundides kujundatakse tööks vajalikud isiksuseomadused (püsivus, täpsus, iseseisvus, eesmärgikindlus), arendatakse esteetilist maitset, kujundatakse säästvat suhtumist. Tööoskuste kujundamise kõrval on oluline roll suhtlemisel, oskus osaleda grupi-ja ühistegevustes, küsida abi ja anda nõu. Praktiliste tööoskuste õpetamine toimub koostegevus õpetajaga.

3. Õppetöö rõhuasetused

Õppetöö rõhuasetused 5. klassis

Kujundatakse iseseisva töö ja enesekontrollioskus. Uued oskused omandatakse peamiselt eeskuju järgi. Õpilasi suunatakse ühistegevuses omandatud õpioskusi iseseisvalt rakendama, oma tegevust kontrollima ja kavandama (tegevusega kaasnev ja sellele järgnev kommenteerimine, oma tegevuse planeerimine).

Õppetöö rõhuasetused 6.-7. klassis

Õpilane mõistab töö vajalikkust ja suudab iseseisvalt rakendada õpitud oskusi; küsib raskuste puhul abi ja kasutab seda; õpib töö planeerimisel kasutama suulisi tööjuhendeid; omandab õpitoimingute struktuuri-orienteerub ülesandes, kavandab oma tegevust, teostab selle, kontrollib ja hindab näidisega võrdlemise teel.

Õppetöö rõhuasetused 8.-9. klassis

Valmistatakse õpilasi ette iseseisvaks võimetekohaseks tööks ja/või kutseõppeks; süvendatakse oskust ise oma tööd kavandada ja kontrollida; rakendatakse eelmistel aastatel omandatud oskusi, suunatakse õpilast õpitu ulatuses valima ja kasutama sobivaid töövahendeid ning omandatud töövõtteid; õpetatakse kasutama kirjalikke juhendeid, skeeme, jooniseid, käsiraamatuid.

4. Õppesisu

Teema ja tunnimah	Õppesisu/õppetegevused	Õpitulemused	Märkused
5. KLASS 70 tundi	Õppesisu: Toiduained. Konservid ja pooltooted. Mahud ja kaalud. Kooliriiete korrashoid. Lauakatmise põhinõuded, käitumine lauas. Ravimtaimed teematerjalina. Rahvuskommete ja traditsioonide tundmine ning järgimine. Puhastus- ja korrastustööde kavandamine ning korraldamine. Energia (vesi, elekter), majapidamisjääkide säästlik kasutamine. Köögiseadmed ja ohutustehnika. Praktiline töö: piimakokteil, ahjuõunad, võileivad(väikesed, tiku, soojad), munahiir, toorsalat, kaerahelbepuder, keedutaignast kuklid, kartulipuder, aedviljasupp, kalakonservi-riisisalat, mannapuder, mannavaht, rabarberikissell, pannkoogid, popcorn, karamelliakendega piparkoogid, tee, kakao.	Õpilane: - täidab tööülesandeid; - teab tervisliku toitumise põhitõdesid; - katab laua etteantud menüü järgi; - nimetab ravimtaimi; - oskab teed valmistada; - täidab isikliku hügieeni nõudeid ja esmaseid hügieeninõudeid köögis töötamisel; - täidab tööülesandid; - täidab elementaarseid lauakombeid; - valmistab kõiki mainitud toite retsepti järgi grupitööna õpetaja abiga; - koristab klassiruumi ja töökoha pärast töö lõpetamist ja valib sobivad koristusvahendid; - oskab säästlikult tarbida; - hoiab korras oma kooliriided; - kaunistab klassiruumi ja oma kodu tähtpäevadeks; - käitub ohutult.	www.ampser.ee www.toitumine.ee www.tarbijakaitse.ee
6. KLASS 70 tundi	Õppesisu: Toiduained, toidained, toiduainete põhirühmad. Konservid ja pooltooted. Toidu valik maitseomaduste ja tervislikkuse põhjal. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögiks sobivad toidud, lauakatmine ja käitumine lauas. Oode. Isikliku hügieeni nõuded, esteetilisus toiduvalmistamisel ja serveerimisel. Rõivaste korrashoid ja hooldus. Puhastus- ja korrastustööde abivahendid. Toiduainete varumine ja ostmine. Pakendiinfo. Kokkuhoiu võimalused ja kulude analüüs. Energia ja	Õpilane: - täidab tööülesandeid; - korrastab klassiruumi ja töökoha peale töö lõpetamist; - tarbib säästvalt; - täidab isikliku hügieeni nõudeid ja esmaseid hügieeninõudeid köögis töötamisel; - valib toiduaineid ja valmistab	

	majapidamisjääkide säästlik kasutamine. Köögiseadmed ja ohutustehnika. Praktiline töö: Einevõileib, aedvilja-klimbisupp, saiavorm, tatrapuder, vorstikaste, munarull-kalakonserviga, toorsalat, valge glasuuriga piparkoogid, muretaignakuklid, küpsisetort, ahjukartulid, vahvlid, mahlajook, porgandikook, makaronisalat, rabarberi-plaadikook, kissell.	retsepti järgi loetelus olevad toidud grupitööna ja õpetaja juhendamisel; • käitub toitu serveerides ja lauas olles viisakalt katab laua etteantud menüü järgi; • oskab säästlikult tarbida; • teab tervisliku toitumise põhitõdesid; • korrastab ja hooldab oma rõivaid; • hoiab korras ning kaunistab kodu; • käitub ohutult.
7. KLASS 70 tundi	Õppesisu: Toiduained, toitained, toiduainete põhirühmad. Tervisliku toitumise põhireeglid. Kuumtöötlemise põhiviisid, toitainete kadu kuumtöötlemisel. Mikroorganismid toidus. Taignatooted. Köögiseadmed ja ohutustehnika. Rõivaste korrastamine. Koosviibimiste korraldamine, etiketinõuded peolauas. Piknik. Tarbijainformatsioon. Pakendiinfo. Teadlik ja säästlik majandamine. Praktiline töö: Õunakook, kabatšokivormiroog, toorsalat, kartuligratään, võileivatort, värvilise glasuuriga piparkoogid, hakklihakaste, spagetid, kalakotletid, kohupiimapontšikud, rullbiskviit, kanakintsudest salat, munavalgekattega muretaignakook, pajaroog, mahlatarretis, frikadellisupp.	Õpilane: • teab toiduainete põhirühmi, tervisliku toitumise põhialuseid; • oskab koostada sünnipäevaks menüü ja arvestada rahalist kulu; • oskab lugeda pakendimärgistust ja jäätmeid sorteerida; • korrastab oma rõivaid; • kasutab triikrauda ja pesumasinat; • hooldab jalatseid; • täidab tööülesandeid; • korrastab töökoha peale töö lõpetamist; • tarbib säästvalt; • täidab isikliku hügieeni nõudeid ja esmaseid hügieeninõudeid köögis töötamisel; • valmistab retsepti järgi loetelus olevad toidud grupitööna ja õpetaja juhendamisel; • käitub ohutult.
8. KLASS	Õppesisu: Toiduained, toitained, toiduainete põhirühmad. Toiduainete riknemise põhjused. Toiduainete säilitamine. Tervislik toitumine. Kuumtöötlemise põhi- ja abiviisid.	Õpilane: • teab toiduainete põhirühmi, toiduaineid, toitaineid, tervisliku

70 tundi	Koosviibimiste korraldamine, etiketinõuded peolauas, rootsi laud. Toidumürgitused ja nendest hoidumise võimalused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamisel. Tarbijainformatsioon. Kulude planeerimine. Teadlik ja säästlik majandamine. Praktiline töö: Paneeritud kabatšokilõigud, besee-õunakook, hakklihapitsa, õunamoos, kapsarullid, hernesupp, pärmitaignast kuklid, kurepesad, kanakintsud ahjus, toorsalat, fooliumis kala, värvilise glasuuriga piparkoogikujud, muffinid, pasha, valge põhikaste, plaadikook, želatiinitäidisega kook.	toitumise põhialuseid; • oskab koostada päevamenüü, arvestada rahalist kulu ja teha sisseoste; • katab laua olenevalt ürituse eesmärgist; • oskab lugeda pakendimärgistust ja jäätmeid sorteerida; • valib ja kasutab erinevaid puhastusaineid; • täidab tööülesandeid; • korrastab töökoha peale töö lõpetamist; • tarbib säästvalt; • täidab isikliku hügieeni nõudeid ja esmaseid hügieeninõudeid köögis töötamisel; • valmistab retsepti järgi loetelus olevad toidud; • käitub ohutult.
9. KLASS 70 tundi	Õppesisu: Toiduained, toitained, toiduainete põhirühmad. Tervislik toitumine. Toitainete tasakaalustamine toidus, toiteväärtuse arvestamine menüü koostamisel. Kuumtöötlemise põhi- ja abiviisid. Koosviibimiste korraldamine, etiketinõuded peolauas. Tarbijainformatsioon. Teadlik ja säästlik majandamine. Köögitehnika kasutamine ja hooldamine. Praktiline töö: Õunakook ja –kissell, singi-kabatšokirullid, kartulikroketid, toorsalat, lasanje, küpsised, piparkoogimaja, ahjukalafilee, liharullid, soojad-külmad kastmed, kanakintsud, sõrnikud, želatiiniga kook, pärmitaignast kuklid, šokolaadikook, vormiroog, püreesupp, plaadikook, pitsa.	Õpilane: • teab toiduainete põhirühmi, toiduaineid, toitaineid; • teab kuumtöötlemise põhi- ja abiviise; • teab toiduainete säilitamise viise; • teab etiketinõudeid peolauas; • teab säästliku majandamise võimalusi; • oskab koostada tervislikku nädalamenüüd ja planeerida kulutusi; • kasutab ja hooldab köögitehnikat; • valmistab kuumtöödeldud toite põhitoiduainetest;

		• täidab tööülesandeid; • korrastab töökoha peale töö lõpetamist; • tarbib säästvalt; • täidab isikliku hügieeni nõudeid ja esmaseid hügieeninõudeid köögis töötamisel; • valmistab retsepti järgi loetelus olevad toidud järgides hügieeni-nõudeid; • käitub ohutult.	
--	--	---	--

9. KLASS

Kodu ja korrashoid. 35 tundi	Õppesisu: Ruumide koristamine, koristusvahendid, -masinad. Kodu ümbruse korrastamine sõltuvalt aastaajast. Pisiremont, remondimaterjalid, tööriistad. Materjalikulu arvestamine. Taaskasutus, restaureerimine.	Õpilane: • oskab kavandada korrastustöid ja töövahendeid valida ning kasutada aastaajast lähtuvalt; • märkab pisiremonti vajavaid objekte kodus ja võimaluse korral parandab; • oskab lugeda pakendiinfot; • käitub ohutult.	
--	--	--	--