

TFK ainekava põhikoolile	Ainevaldkond: Tehnoloogia	Õppeaine: Käsitöö ja kodundus
Kooliaste: III kooliaste	Klass: 9.klass	Tundide arv: 35
Õppeaine kirjeldus:		
<p>Käsitöö ja kodundus on mitmekülgne õppeaine, kus arendatakse õpilase käelisi oskusi, leidlikku ja loovat mõtlemist, iseseisvust, koostööoskusi, analüüsivõimet ning probleemide lahendamise oskust.</p> <p>Käsitöötundides õpitakse tundma erinevaid praktilisi töövõtteid ja tekstiilmaterjale, mida kombineerides saab õpilane võimaluse väljendada oma loovaid ideid praktikas. Keskendutakse tootearendusel põhinevale “ideest teostuseni” tööprotsessile alustades teabe kogumisest, idee leidmisest, eseme ning töö ajalise ja tehnilisest kavandamisest ja disainist kuni toote valmimise ning esitlemiseni. Ühiste arutelude käigus õpitakse analüüsima disainiprotsessi, iseenda ja kaaslaste tööd tagasisidestama ning märkama erinevaid lahendusvõimalusi.</p> <p>Tööprotsessis on olulisel kohal individuaalsete eesmärkide seadmine, oma aja- ja eelarve planeerimine, koostööoskuste arendamine, eneseanalüüs ning materjalide teadlik ja keskkonnasäästlik tarbimine. Tööd tehakse nii käsitsi kui elektriliste masinate ning digivahenditega. Tänapäevaste materjalide ja tehnikate kasutamise kõrval väärtustatakse rahvuslike kultuuritraditsioonide hoidmist ja kasutamist tänapäevases võtmes.</p> <p>II kooliastmes keskendutakse käsitöös põhiliste töövõtete, materjalide, mõistete ja tehnikate tundmaõppimisele ning omandatakse juhendi järgi töötamise oskused. Töövõtete õppimisel on esmatähtis käeliste oskuste ja koordineerimise arendamine, mis omakorda arendab aju. Õpilased valmistavad praktilisi töid, mis võimaldavad erinevaid õpitud tehnikaid ja töövõtteid loovalt ning mitmekülgsest rakendada seeläbi seostades erinevates õppeainetes õpitut käsitööga.</p> <p>Kodunduse tundides on peamine igapäevaelus hakkamasaamiseks vajalike eluliste teadmiste, oskuste ja hoiakute kujundamine. Õppesisu hõlmab toidu valmistamist, toiduohutust ja -hügieeni, etiketti, teadlikku ja keskkonnasõbralikku tarbimist, tervislikku eluviisi, koostööd, ettevõtlust kui kohalikku ja rahvusvahelist toidukultuuri ning traditsioone. Tähelepanu keskmes on inimese tervis ja heaolu ning tarbimise globaalne mõju. Õpilastes kujuneb mõistmine seostest elukeskkonna jätkusuutlikkuse ja enda rolli vahel selle tagamisel. Praktiliste tegevuste kaudu arendatakse koostööoskusi ja kriitlist mõtlemist ning õpilased saavad võimaluse avastada enda potentsiaali erinevates olukordades ja rollides.</p> <p>II kooliastmes keskendutakse ainealaste mõistete ja õppekõrgis töötamise ohutus- ja hügieeninõuete tundmaõppimisele ning peamiste töövõtete ja tehnoloogiate omandamisele, mis on praktiliste ülesannete lahendamise eelduseks. Ühise tööprotsessi-, eelarve- ja ajaplaneerimise kaudu arendatakse õpilaste koostööoskusi. Tähelepanu pööratakse keskkonnasõbralikule tarbimisele õppides mõistma erinevate otsuste mõju nii iseendale kui keskkonnale. Õpiviiside valikul lähtutakse õpilaste eakohasusest ja huvidest.</p>		
Kooliastme lõpuks taotletavad teadmised, oskused ja hoiakud:		
<p>Õpilane</p> <p>1) valib oma ideede teostamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, seadmeid, masinaid ja</p>		

- töötlemisviise turvaliselt ning otstarbekalt, teadvustades nende mõju majandus-, sotsiaal- ja looduskeskkonnale;
- 2) kasutab erinevaid teabeallikaid loova mõttetöö ja praktilise tegevuse ühendamiseks;
 - 3) kavandab, planeerib, teostab ja mõtestab töö protsessi põhimõttel ideest teostuseni, arvestades eesmärgistatud tulemust ning esteetilisust;
 - 4) valib ja kasutab teistes õppeainetes õpitud teadmisi ning seostab neid igapäevaeluga;
 - 5) on ettevõtlik ning lahendab loovalt esile kerkinud probleeme nii iseseisvalt kui ka rühmas;
 - 6) väärtustab Eesti ja teiste rahvaste kombeid ning esemelise ja toidukultuuriga seotud traditsioone;
 - 7) teeb vahet toitumise eripäral (kultuuriline, tervisest lähtuv jm) ning oskab neid teadmisi rakendada toitu valides ja valmistades;
 - 8) esitleb ning põhjendab tehtud valikuid ja tööprotsessi nii suuliselt kui ka kirjalikult;
 - 9) analüüsib ning hindab nii enda kui ka teiste tööd ja selle lõpptulemust;
 - 10) teadvustab praktiliste eluoskuste valdamise vajalikkust;
 - 11) väärtustab loovat isetegemist ning sellega seonduvat vaimset heaolu ja tervislikku eluviisi;
 - 12) hindab enda huve ja sobivust erinevateks ametiteks või hobidega tegelemiseks.

Kooliastme õpitulemused:

Õpilane

- 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;
- 2) hindab infoallikates, sh pakenditel, sisalduvat teavet kriitiliselt ja analüüsib selle põhjal oma tarbimisharjumusi ning teadlikke tarbimisvalikuid;
- 3) valib ja kombineerib materjale, sh toiduaineid, eri töötlusviiside jaoks;
- 4) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus- ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;
- 5) oskab koostada eelarvet toote valmistamiseks;
- 6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;
- 7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;
- 8) teab jäätmete käitlemise ning keskkonnanahoiu põhilisi nõudeid ja ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale;
- 9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut;
- 10) tunneb peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;
- 11) võrdleb eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite;
- 12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;
- 13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;
- 14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;
- 15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.

TEEMA 1: OMALOOMINGULINE PROJEKT

Õpitulemused:

Õppesisu:

<p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>3) valib ja kombineerib materjale eri töötlusviiside jaoks;</p> <p>4) kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, masinaid ning viimistlus- ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;</p> <p>5) oskab koostada eelarvet toote valmistamiseks;</p> <p>6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>7) planeerib iseseisvalt tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitut;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;</p> <p>15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Enda valitud tehnikas originaalse käsitööeseme kavandamine; ● Inspiratsiooni otsimine erinevatest digitaalsetest allikatest autoriõigusi austades; ● Tervikliku tööprotsessi iseseisev kavandamine; ● Materjalide valik lähtuvalt toote kasutusala; ● Sobivate töövahendite ja -võtete valik; ● Tööplaani ja eelarve koostamine; ● Käsitöötehnikate omanäoline ja stiliseeritud rakendamine praktikas; ● Erinevate materjalide kombineerimine tervikuks; ● Töö esitlemine; ● Tööprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine; ● Materjali, töövahendite, tehnoloogia sobivuse ja valiku põhjendamine; ● Oma töö tulemuste analüüsimine: seatud eesmärkide saavutamise hindamine, tööprotsessi käigus omandatud uute oskuste ja teadmiste sõnastamine, oma töötulemusele hinnangu andmine.
<p>Põhimõisted:</p>	
<p>Disainiprotsess, ajakava, tööplaan, kavand, eelarve, materjalivalik, tehnoloogia sobivus, analüüs</p>	
<p>Õpistrateegiad:</p>	
<p>Seoste loomine varem õpitu, päriselu ja oma kogemustega</p>	

<p>Varasemalt õpitu meenutamine</p> <p>Oma tööprotsessi ja aja planeerimine</p> <p>Järelduste tegemine</p>	
Seos lõiminguplaanidega:	Praktilised tööd:
	<ul style="list-style-type: none"> ● Kavand, tööplaan, ajakava, eelarve. ● Omaloomingulise käsitöötoote valmistamine. <p><u>Valikuvõimalused:</u> toote valik, disain, tehnika, materjal.</p>
TEEMA 2: RAHVUSLIK MOOD	
Õpitulemused:	Õppesisu:
<p>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</p> <p>4) kasutab sobilikke kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;</p> <p>7) planeerib iseseisvalt tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</p> <p>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi;</p> <p>10) tunneb peamisi Eesti kultuuri- ja käsitöötavasid;</p> <p>11) võrdleb eri rahvaste kultuuritavasid;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;</p> <p>15) leiab õpitus seoseid igapäeva elu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Märgid, sümbolid ja ornamendid eesti rahvakunstis; ● Eesti rahvarõivad; ● Rahvuslike motiivide kasutamine tänapäevases moedisainis; ● Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooni allikana; ● Mitmekultuuriline keskkond, kultuuridevahelised seosed, erinevused ning sarnasused; ● Inspiratsiooni otsimine teemakohast kirjandust ja internetiallikaid kasutades; ● Erinevate inspiratsiooniallikate kombineerimine omanäoliseks tervikuks; ● Allikatele viitamine; ● Rahvariietest inspireeritud kaasaegse mini-kollektsiooni kavandamine;

	<ul style="list-style-type: none"> • Tervikliku tulemuse loomine moekollektsioonis (värvikasutus, ornamentika, materjalid, hooaeg); • Kavandite vormistamine ja viimistlus, moejooniste erinevad stiilid.
Põhimõisted:	
Rahvarõivas, sümbol, ornament, etnograafia, kollektsioon, moejoonis, stiliseerimine	
Õpistrateegiad:	
Seoste loomine varem õpitu, päriselu ja oma kogemustega Varasemalt õpitu meenutamine Info grupeerimine, võrdlemine	
Seos lõiminguplaanidega:	Praktilised tööd:
	Rahvariietest inspireeritud kaasaegse mini-kollektsiooni kavandamine. <u>Valikuvõimalused:</u> inspiratsiooniallikate valik, kollektsiooni hooaeg, tonaalsus, ornamentika, moejooniste stiil.
TEEMA 3: TOIDUKUNST	
Õpitulemused:	Õppesisu:
<ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega; 2) hindab infoallikates, sh pakenditel, sisalduvat teavet kriitiliselt ja analüüsib selle põhjal oma tarbimisharjumusi ning teadlikke tarbimisvalikuid; 3) valib ja kombineerib toiduaineid eri töötlusviiside jaoks; 4) kasutab sobilikke toiduaineid, töövahendeid, masinaid ja kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt; 	<ul style="list-style-type: none"> • Laua katmine ja toidu serveerimine erinevatel sündmustel; • Käitumine ja riietus koduses peolauas, kohvikus ning restoranis, vastuvõttudel; • Erineva stiili ja toimumisajaga koosviibimised (<i>brunch</i>, buffee ehk Rootsi laud, furšett jm);

<p>5) oskab koostada eelarvet;</p> <p>6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning esteetilise tulemuse;</p> <p>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teadlikult teistes ainetes õpitud;</p> <p>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid;</p> <p>14) annab enda ja teiste tehtule konstruktiivset tagasisidet;</p> <p>15) leiab õpitud seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Loovad võtted toitude garneerimiseks, kunstipärane serveerimine ja selle olulisus; ● Peolaua kujundamine ja menüü koostamine (eelroog või suupisted, pearoog ja magustoit); ● Peolaua eelarve koostamine; ● Retseptide valik; ● Kolmekäigulise lõunasöögi valmistamine terve rühma koostööna; ● Laua katmine, etikett ja teenindus mitmekäigulise toidukorra puhul; ● Toidukunst.
<p>Põhimõisted:</p>	
<p>Etikett, garneering, serveerimine, <i>brunch</i>, buffee ehk Rootsi laud, furšett</p>	
<p>Õpistrateegiad:</p>	
<p>Seoste loomine varem õpitu, päriselu ja oma kogemustega</p> <p>Varasemalt õpitu meenutamine</p> <p>Koostöö, ülesannete jagamine, ühise tööplaani koostamine</p>	
<p>Seos lõiminguplaanidega:</p>	<p>Praktilised tööd:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ● Toit kui kunst. Toidu kauni serveerimise võtete katsetamine. ● Piduliku kolmekäigulise peolaua planeerimine, kaunistamine, toitude valmistamine ja serveerimine rühma ühistööna. <p><u>Valikuvõimalused:</u> retseptide ja serveerimisviiside</p>

	valik.
--	--------