

II kooliaste. Käsitöö ja kodundus

Käsitöö

Õppeaine kirjeldus

Käsitöö on õppeaine, kus õpilased saavad loovate ideede kaudu väljendada oma oskusi praktikas, kasutades selleks mitmesuguseid pehmeid materjale ja erinevaid käsitöö tehnikaid nii käsitsi kui ka elektriliste ja digitaalsete masinatega töötades. Loov- ja kriitilise mõtlemise kasutamine loomingulisi ülesandeid lahendades loob eeldused õpilaste loovaks eneseväljenduseks. Õpilasel kujunevad oskused oma ideid teostades järgida tootearendustsüklit alates teabe kogumisest, idee leidmisest, eseme ning töö ajalise ja tehnilise kavandamisest kuni toote valmimise ning esitlemiseni. Ühiste arutluste käigus õpitakse analüüsima eseme disainiprotsessi, märkama erinevaid tehnilise ja loomingulise protsessi lahendusi ning kogema tööõõmu. Tänapäevaste materjalide ja tehnikate praktikas rakendamise kõrval väärtustatakse käsitöö rahvuslike kultuuritraditsioonide hoidmist ja kasutamist tänapäevases võtmes.

II kooliastmes kujunevad õpilastel teadmised käsitöö põhilistest töövõtetest, mõistetest ja tehnikatest. Õpilased mõistavad juhendi järgi töötamise põhitõdesid ning otsivad aktiivselt uudseid lahendusi esemete disainimisel. Õpilased valmistavad praktilisi töid, mis võimaldavad erinevaid õpitud tehnikavõtteid loovalt ja mitmekülgselt praktikas rakendada ning erinevates õppeainetes õpitut käsitööga seostada.

Õppesisu

Materjalid, töövahendid, töötlemisviisid.

Materjalid

- Tekstiilmaterjalid. Looduslikud taimsed ning loomsed kiud, nende saamine ja omadused.
- Erinevad pehmed kaasaja ja tuleviku materjalid, nende saamine ning sobivus lähtuvalt kasutusala .
- Kangakudumine. Erinevad kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad. Koeserv, sidus.
- Erinevad käsitööniidid ja -lõngad, nende sobivus töövahendi, materjali ja esemega.

Töövahendid

- Käsitöövahendite (käärid, nõelad, märkimis- ja mõõtmisvahendid, vardad, heegelnõelad vms) käsitlemine.

- Masintöötlamine: õmblusmasina käsitsemine, reguleerimine, lisaseadmete kasutamine, hooldamine.
- Töövahendite ja masinate (õmblusmasin, triikraud vms) ohutu käsitsemine.
- Digitaalsed vahendid: erinevad veebipõhised platvormid ja rakendused, fototöötlemise programmid.

Töötlemisviisid

- Traditsiooniliste rahvakunstiga seonduvate tehnikate (tikkimine, kudumine, heegeldamine) praktiline rakendamine.
- Õmblustehnoloogia kaasaegsed ja tulevikku vaatavad võimalused.
- Erinevate pehmete materjalide (paber, kartong, tekstiilid, vill, nahk vms) töötlemine.
- Töövahendite ja tehnoloogiate valimine olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest (*nt rõivaese, tarbeese vms*)

Tööprotsess (ideest teostuseni)

Kavandamine

- Töö eesmärgistamine - funktsionaalsus, protsess, tulemus.
- Idee ja kavandi olulisus eseme valmistamisel. Ideede hankimine tänapäeva teabelevist (internet, erialane kirjandus). Allikakriitilisus, analüüs, kasutamine kooskõlas autoriõigusega.
- Kompositsiooni seaduspärasused.
- Märgid, sümbolid ja ornamendid eesti rahvakunstis.
- Visandi/kavandi vormistamine.

Töötamine

- Töö ajaline ning etapiline planeerimine üksi ja rühmas töötades.
- Suulise ja kirjaliku juhendamise järgi töötamine, sh jooniste kasutamine, skeemide mõistmine.
- Alustatu lõpuleviimine; eseme viimistlemine ja isikupärane kaunistamine.

Eneseanalüüs ja hindamine

- Tööprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine.
- Materjalide, töövahendite ja tehnoloogia valiku/sobivuse põhjendamine.
- Oma või rühma töö esitlemine suuliselt või kirjalikult.
- Esialgse idee ja lõpptulemuse võrdlemine, analüüs.
- Seoste ja erinevuste leidmine esemete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev.

Õppeaine rakendumine igapäevaelus

- Tarbimise suunad ja mõju inimesele. Säästlik tarbimine.
- Parandustööd ja rõivaste hooldamine. Tekstiilide hoiustamine.
- Jätkusuutlikkus. Ringmajandamine materjalidega (*nt rõivatööstus, materjalide taaskasutamine*).
- Isikupära kujundamine läbi loomise/tehnoloogia.
- Normid, tavad ja kombed ühiskonnas. Kaaskodaniku/kaaslase/ligimesega arvestamine.
- Eesti kombed ja esemeline kultuur. Rahvakultuuri tähtsus.

Õpitulemused

5. klass

Õpilane:

- 1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale ja nende omadusi;
- 2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;
- 3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;
- 4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide töötlemisel

- 5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;
- 6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;
- 7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;
- 8) teab, kuidas kasutada materjale säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;
- 9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitut;
- 10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;
- 11) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;
- 12) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult
- 13) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)

6.klass

Õpilane:

- 1) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale ja nende omadusi;
- 2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;
- 3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;
- 4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide töötlemisel;
- 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;
- 6) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid esemeid üksi ja/või rühmas, oskab kasutada videojuhendit;
- 7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;
- 8) kasutab materjale säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;
- 9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;
- 10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ;
- 11) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;
- 12) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;
- 13) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;
- 14) teab materjalide säilitamise nõudeid

Õppevara

- Videod tehnoloogiate õppimiseks (<https://www.youtube.com/watch?v=oZQatDgqGzk>)
- TikiMari Käsitöökool (2023, 8. märts). Eelpiste tikkimine. [YouTube]. Video Video <https://www.youtube.com/watch?v=2IIBWH8fYh4>
- Õpi nõöpi õmblema! (2023, 20. detsember) <https://lastega.ee/index.php/et/k2ev/item/11807-opi-noeoepe-omblema>
- Kontrollülesandeid õpilastele <https://templates.office.com/et-EE/Haridus?page=7>
- Digikogumikud e-Koolikotis
Kudumine <https://e-koolikott.ee/portfolio?id=19524>
Tikkimine <https://e-koolikott.ee/portfolio?id=19187>
Materjaliõpetus <https://e-koolikott.ee/portfolio?id=12983>
- Võimalik ise koostada bingomänge. <https://bingobaker.com/>
Bingobakerit tutvustav eestikeelne õpetus: <https://www.youtube.com/watch?v=agVQkljwuBo&t=3s>
- Programm PLICKERS <https://get.plickers.com>
- Programmid kavandamiseks [CRAFT DESIGN online](https://craftdesignonline.com)
<https://craftdesignonline.com>
- Materjaliõpetus <http://looduskiud.lumekiri.ee/>

Kodundus

Õppeaine kirjeldus

Kodundus on õppeaine, kus tähelepanu keskmes on inimese üldine heaolu ja igapäevaelus hakkamasaamine ning selleks kujundatavad teadmised, oskused ja hoiakud. Koostöö ja kriitilise mõtlemise kaudu avastab õpilane enda potentsiaali erinevates ainealastes tegevustes, mõistab elukeskkonna jätkusuutlikkust ja enda rolli selle tagamisel. Õppes väärtustatakse nii eesti toidukultuuri ja -traditsioone kui ka kujundatakse avatud meelt teiste rahvaste toidukultuuri ja tavade suhtes.

II kooliastmes keskendutakse ainealaste mõistete tundmaõppimisele ning peamiste töövõtete ja tehnoloogiate omandamisele, mis on praktiliste ülesannete lahendamise eelduseks. Õpitakse mõistma erinevate otsuste mõju iseendale ja keskkonnale. Õpiviiside valikul lähtutakse õpilaste eakohasusest ja huvidest.

Õppeaine teemaplokid:

1. Teema: Toiduharidus

Õppesisu

Heaolu ja tervis toidust

- Mis on toit
- Toidugrupid
- Toiduvalikud - toidupüramiid, taldrikureegel
- Toidu saamine toorainest tooteni
- Toiduenergia ja toitained
- Toidu kirjeldamine ja maitsmine

Toidu ohutu valmistamine

- Ohutus köögis, isiklik hügieen
- Retsepti lugemine: lühendid ja mõõtühikud retseptis
- Toiduainete mõõtmine ja kaalumine
- Toiduainete valimine
- Toiduainete säilitamine
- Toidu ohutus sh toidu saastumine toiduvalmistamise käigus
- Toiduainete töötlemisviisid lähtudes toorainest ja soovitatavast tulemusest
- Töövahendite ohutu käsitlemine
- Väikevahendite ohutu käsitlemine
- Pliidi-ahju ohutu käsitlemine
- Töötamine paaris või rühmas, ühistöö kavandamine

Õpitulemused

Õpilane

- 1) tunneb erinevaid tööks sobilikke toiduaineid ja nende omadusi;
- 2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid ja töötlusviise;
- 3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;
- 4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid toiduainete töötlemisel;
- 5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;
- 7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;
- 8) kasutab toiduaineid säästlikult;
- 9) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;
- 10) tunneb Eesti rahvustoite;
- 11) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;
- 12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;
- 13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid

- 14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;
15) teab toiduainete säilitamise nõudeid

2. Teema: Tarbijaharidus ja keskkond

Õppesisu

Puhastus-, hooldus- ja korrastustööde käigus kasutatavad vahendid ning tööviisid

- Puhastus- ja korrastustööd, kasutatavad vahendid ja töötamisviisid
- Tingmärgid rõivastel

Toiduga seotud tarbija teemad

- Tarbija rolli mõistmine ning teadlikud valikud toidutarbijana
- Toidupakendil olev info ja märgistus

Jäätmed

- Prügi sorteerimine
- Jäätmete vähendamine ja taaskasutus

Kaupade ja teenuste valimine

Toidu ostmine/tarbimine majandusliku (säästlik valik), sotsiaalse ja keskkonnasäästlikkuse seisukohast

Õpitulemused

Õpilane

- 1) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid ja töötlusviise ;
- 2) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;
- 3) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;
- 4) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;
- 5) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;
- 6) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;
- 7) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;
- 8) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid
- 9) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;
- 10) teab toiduainete säilitamise nõudeid

3. Teema: Käitumiskultuur

Õppesisu

Etikett

- Harjumused üksikisikust lähtuvalt
- Käitumine ja kombed
- Laua katmine ja toidu serveerimine

Eesti toidukultuur ja kombed

- Eesti toidukultuur ja traditsioonid.
- Kodukoha/Eesti erinevate toidutraditsioonide uurimine.
- Kodukoha/Eesti mitmekesiste toitade valmistamine.

Õpitulemused

Õpilane

- 1) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;

- 2) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;
- 3) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;
- 4) rakendab teistes ainetes õpitut ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;
- 5) tunneb Eesti rahvustoite;
- 6) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;
- 7) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid

Õppevara

Taar, J., Koppel, K., Palojoki, P., Rendahl, J., Åbacka, G. (2021). Õppimist toetavad digitaalsed vahendid kodunduse tundides. Erasmus+ KA201 strateegilise koostööprojekti Learning and Digitalisation in Home Economics Education (LEAD) materjalid. Tallinn: (n.p.). https://www.tlu.ee/sites/default/files/Instituudid/LTI/Dokumendid/LEAD%20material_EST.pdf

Taar, J; Andersen Dversnes, H; Haapaniemi, J; Janhonen-Abuquah, H; Koppel, K; McGarvie, S; Palojoki, P; Rendahl, J; Rödin, M; Vânt, T; & Åbacka, G (2023). Võimalusi digitaalsete väljakutsetega toimetulekuks kodunduse tundides. Erasmus+ KA226 strateegilise koostööprojekti Navigating Through Digital Challenges in Home Economics Education (NAVI-HED) materjalid. Tallinn: (n.p.). https://www.tlu.ee/sites/default/files/NAVI_material_EST.pdf

Toitumine ja liikumine. I-III kooliaste. Õpetajaraamat - <https://tai.ee/et/valjaanded/toitumine-ja-liikumine-i-iii-kooliaste-opetajaraamat>

TAI <https://toitumine.ee/>

Väärtustades toitu: <https://www.ekyl.ee/vaartustadestoitu/kasiraamatud/>

Õpiobjekt: Teravili - <https://sisu.ut.ee/teravili/>

Rahateemad: <https://minuraha.ee/et/kasulikud-abivahendid/opetajale>

Videomaterjalid:

Eesti toidu lugu - <https://www.youtube.com/watch?v=hEq5V4OyCRk&t=16s>

Toidu ohutus:

Toidu keemiline ohutus - <https://www.youtube.com/watch?v=tgcRwZyh2FA>

Kasuta puhast vett ja toorainet - <https://www.youtube.com/watch?v=rYTpT22tmH0>

Säilita toitu õigel temperatuuril - https://www.youtube.com/watch?v=9lsv_Twyo1Q

Hoia toores ja valmistoit eraldi - <https://www.youtube.com/watch?v=3O16dfZCsQ0>

Kuumuta põhjalikult - https://www.youtube.com/watch?v=haCJMLa_Vts&t=15s

WHO toiduohutuse 5 võtit - <https://www.youtube.com/watch?v=PYxg3IVc4K8>

Hoia puhtust - <https://www.youtube.com/watch?v=sNa-HriGeic>

Toidu valmistamine:

Köögis teadlikult ja ohutult - <https://www.youtube.com/watch?v=Q6JGwBDJMhU>

Kuidas lihtsalt, kiirelt ja ohutult süüa teha - <https://www.youtube.com/watch?v=trF8H6zuISc>

Peakokad koolis, retseptid - <https://www.youtube.com/playlist?list=PLk8F-STeplxtqO11-tVOrkFHRnXCT5yw>

Jäätmed/prügi:

Kuidas kodus prügi sorteerida? - <https://www.youtube.com/watch?v=zLX9MojejZ8&t=76s>

Õppevideo plastpudeli teekond - <https://www.youtube.com/watch?v=YO3UCHsFfZc&t=4s>

Õppevideo klaaspudeli teekond - <https://www.youtube.com/watch?v=TYCSMQqA8Ik&t=4s>

Õppevideo plekkpurgi teekond - https://www.youtube.com/watch?v=74CAM6Nd_Sc&t=5s

Toitumise plakatid “Rääkivate seinte” tegemiseks

- https://tai.ee/et/valjaanded?type=24&keys=&area=634&sort_bef_combine=created_DESC&sort_by=created&sort_order=DESC&page=0