**KÄSITÖÖ JA KODUNDUS 6. klass**

Maht: 2 tundi nädalas, 70 tundi õppeaastas

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nädal | **Õppesisu/teema** | **Õpitulemused** | **Lõiming teiste õppeainetega** | **Läbivad teemad** | **Pädevused.** | Hindamine |
| 1 -12 | PROJEKT  NUKK | Valib nuku valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid javiimistlusvõtteid;Võtab lõikelehelt lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb eseme valmis, viimistleb |   | Oma ideede realiseerimise ja töö korraldamise oskus.Ettevõtlikkust toetavad oskuslikult elluviidud projektid, mis annavadõpilastele võimaluse oma võimeid proovida. |  | Hinnatakse tunnis tehtud töid (tööproovid, töötamine tööplaani järgi) Valmistöö hindamisel arvestatakse: materjalide sobivust, tehnoloogiat, esteetilisust ja viimistlust ning töö esitamise õigeaegsust. |
| 13 -14 | Kodundus  | Õpilane:teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;kalkuleerib toidu maksumust; käitub teadliku tarbijana. | Loodusõpetus:öko- ja mahetoidudInimeseõpetus:tervislik ja tasakaalustatud toitumine;peresuhted ja suhted eakaaslastega.Eesti keel:funktsionaalne lugemine | „Keskkond ja jätkusuutlik areng“. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuhoidtundides aitavad kinnistada ökoloogiateadmisi.Säästlikud tarbimisharjumused.Rühmas töötamine arendab koostööoskust. |  | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |
| 15 -19 | HEEGELDAMINE Motiividest eseTöövahendid ja sobivad materjalid. Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine.Skeemi järgi heegeldamine.  | Õpilane:kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist;leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale.Töö heegeldamine. Viimistlemine.Hooldamine | Loodusõpetus – kiudude saamineKunstiõpetusKavandamine, värvusõpetus, kompositsioonKehaline kasvatusÕige kehahoid, lõdvestusharjutused | „Teabekeskkond". Erinevate teabekanalita kasutamise oskus„Tehnoloogia ja innovatsioon“Arvutikasutamise võimalused oma tööde kavandamisel ja esitlemisel„Väärtused ja kõlblus".Väärtustav suhtumine töösse ja töötegijasse.„Tervis ja ohutus". Ohutusnõuetega arvestamine | Tehnoloogia õppeained toovad üldpädevuste kujundamisse ühiste arutelude ja teoreetiliste teadmiste omandamise kõrval igapäevaeluga sarnanevaid olukordi, ühistööd ning erinevaid projekte.Suhtluspädevus (sh võõrkeeltepädevus): funkts. kirjaoskus, tehnoloogia sõnavara, esinemiskogemus, väljendusoskus, materjalide ja teabe otsimine, võõrkeelte omandamine.Matemaatikapädevus loogiline mõtlemine, matemaatilised teadmised, mõõtmine ja arvutamine, paremate lahenduste leidmineLoodusteaduslik : töötamine erinevate materjalidega, tutvumine materjalide omadustegaSotsiaalne pädevus: tehnika arengu tundmine, ühiselt töötamine, käitumisreeglite järgimine, oma arvamuse avaldamine, mõistev suhtumine teiste rahvuste traditsioonidesse.Tervise ja kehakultuuri pädevus: ohutu ja terviseteadlik käitumine.Kunstipädevus: loomingulise eneseväljenduse võimalused, uudsete ja isikupäraste lahenduste leidmine,  | Hinnatakse tunnis tehtud töid (tööproovid, töötamine tööplaani järgi), valmistöö hindamisel arvestatakse: materjalide sobivust, tehnoloogiat, esteetilisust ja viimistlust ning töö esitamise õigeaegsust. |
| 20 -23 | Tehnoloogia(T)Kodundus (P)Praktiline töö:Lihtsa retsepti järgi ühistööna toidu valmistamine, mille käigus toiduaineid nii mõõdetakse kui kaalutakse. Tähelepanu pööratakse hügieenireeglitele ning köögi korrastamisele ning jäätmete sorteerimisele | Õpilane:teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;kalkuleerib toidu maksumust;tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana. | Loodusõpetus: soojusülekanne, soola saamine, ainete lahustumine, mõõtmine.Matemaatika – protsendi mõiste. Terviku leidmine protsendi järgi Jagatise väljendamine protsentides.Tekstülesannete lahendamine võrrandite abil.Inimeseõpetus – toitumise mõju tervisele.Bioloogia – Organismi energiavajadust mõjutavad tegurid.  | „Keskkond ja jätkusuutlik areng“. Tähelepanu pööratakse keskkonnasäästlike tarbimisharjumustekujundamisele ja kujunemisele. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuhoidtundides aitavad kinnistada ökoloogiateadmisi.„Tervis ja ohutus". Ohutusnõuete järgimineKoostööoskus rühmas töötamisel. | Tervise ja kehakultuuri pädevus: ohutu ja terviseteadlik käitumine.Matemaatikapädevus:mõõtmine ja mõõtmete analüüs.Õpipädevus:töötamine tööjuhendi järgi,töö planeerimine.Sotsiaalne pädevus: tehnika arengu tundmine, ühiselt töötamine, käitumisreeglite järgimine, oma arvamuse avaldamine, mõistev suhtumine teiste rahvuste traditsioonidesse. | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |
| 24 -25 | Kodundus | Õpilane:teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;kalkuleerib toidu maksumust; käitub teadliku tarbijana. | Loodusõpetus:öko- ja mahetoidudInimeseõpetus:tervislik ja tasakaalustatud toitumine;peresuhted ja suhted eakaaslastega.Eesti keel:funktsionaalne lugemine | „Keskkond ja jätkusuutlik areng“. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuhoidtundides aitavad kinnistada ökoloogiateadmisi.Säästlikud tarbimisharjumused.Rühmas töötamine arendab koostööoskust. |  \_ „ \_ | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |
| 26 -33 | Õmblemine Põll | Õpilane:seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust, krookeid; lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme (põll); mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös | Matemaatika – mõõtmine, arvutamineKunst – värvused, esteetikaLoodusõpetus – töövahend ja materjalidAjalugu – moeajaluguKeemia – materjalid | „Teabekeskkond". Erinevate teabekanalita kasutamise oskus„Tehnoloogia ja innovatsioon“Arvutikasutamise võimalused oma tööde kavandamisel ja esitlemisel„Väärtused ja kõlblus".Väärtustav suhtumine töösse ja töötegijasse.„Tervis ja ohutus". Ohutusnõuetega arvestamine |  \_ „ \_  | Hinnatakse tunnis tehtud töid (tööproovid, töötamine tööplaani järgi) Valmistöö hindamisel arvestatakse: materjalide sobivust, tehnoloogiat, esteetilisust ja viimistlust ning töö esitamise õigeaegsust. |
| 34 -35 | Kodundus | Õpilane:teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;kalkuleerib toidu maksumust; käitub teadliku tarbijana. | Loodusõpetus:öko- ja mahetoidudInimeseõpetus:tervislik ja tasakaalustatud toitumine;peresuhted ja suhted eakaaslastega.Eesti keel:funktsionaalne lugemine | „Keskkond ja jätkusuutlik areng“. Jäätmete sorteerimine ning energia ja ressursside kokkuhoidtundides aitavad kinnistada ökoloogiateadmisi.Säästlikud tarbimisharjumused.Rühmas töötamine arendab koostööoskust. |  \_ „ \_ | Hinnatakse tunnis tehtud tööd (toidu valmistamist kasutades õigeid töövõtteid, laua katmist, käitumist söögilauas, hügieeninõuete täitmist, rühmatöö oskust) |