

Käsitöö- ja kodundus

5. klassi ainekava

Tikkimine	koostöö
Tikand eesti rahvakunstis. Märgid ja sümbolid. Tarbe- ja kaunistuspisted. Üherealised ja kaherealised pisted. Pinnakattepisted. Niidi kinnitamine tikkimisel. Töö viimistlemine. Tikkimine erinevatele materjalidele. Praktilise töö tikkimine, viimistlemine.	ajalugu: eluolu kunst: kavand matemaatika: mõisted horisontaalne, vertikaalne, paralleelne
Õpitulemused: <ul style="list-style-type: none">oskab tikkida ühe- ja kaherealisi pisteid;eristab ja tunneb pisteid;oskab kavandada õpitud pistetega.	
Kudumine	
Vill kudumismaterjalina, omadused, saamine. Töövahendid ja materjalid. Lõnga ja varda sobivus. Lõnga jätkamine. Silmuste loomine. Tingmärkid. Silmuseline ja sõlmeline äär. Erinevaid koepindu parem- ja pahempidistest silmustest. Koekirja lugemine. Kudumine edasi-tagasi ridadena. Värvide vahetamine. Kudumi lõpetamine. Väike praktiline kudumistöö, viimistlemine	
Õpitulemused: <ul style="list-style-type: none">oskab põhisilmuseid kududa;eristab parem- ja pahempidist pinda;tunneb villast lõnga.	
Õmblemine	koostöö
Õmblusmasina osad, töötamise põhimõte, niidistamine, ohutustehnika. Kujundite õmblemine. Lihtõmblus, pesuõmblus, palistused. Palkmaja tehnika õmblemine. Lapitehnikate tutvustus. Aplikaatsioon, niidigraafika.	matemaatika: kujundid (ring, kolmnurk); mõisted - täisnurk, paralleelne kunst: kavand
<i>Praktiline töö:</i> padi.	
Materjaliõpetus: looduslikud materjalid. Puuvill, lina - saamine, omadused.	
Õpitulemused: <ul style="list-style-type: none">määrata koe- ja lõimelõnga suunda;käsitsema õmblusmasinat ja sellega õmmelda;õmmelda lihtõmblust ja palistust;eristada looduslikke materjale - puuvill ja lina.	
Kodundus	koostöö
Toit ja toitumine. Kokanduse ajalugu. Toiduained ja toitained. Tervislik toiduvalik. Teravili ja teraviljasaadused. Piim ja piimasaadused. Muna kui toiduaine.	ajalugu: eluolu matemaatika loodusõpetus: prügimajandus

<p>Toiduvalmistamine. Hakkimine. Võileibade valmistamine. Toidud kuumutamata kohupiimast. Keetmata magustoidud. Joogid.</p> <p>Etikett. Lauakatmise põhinõuded. Käitumine lauas.</p> <p>Hügieen. Isikliku hügieeni nõuded, esteetilisus toiduvalmistamisel ja serveerimisel.</p> <p>Kodu korrashoid. Ruumide korrastamine ja kaunistamine. Riiete ning jalatsite korrashoid.</p>	
<p>Õpitulemused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötamisel; • hoiab korda oma tegevustes ja ümbruses ning peab vajalikuks sortida jäätmeid; • tegutseb säästliku tarbijana; • oskab valmistada eri liiki võileibu, hakkida salatikatteid; • valida sobivaid maitseaineid; • katta lauda hommiku-, lõuna- ja õhtusöögiks, klassiõhtuks; • koristada lauda ja pesta nõusid; • korrastada ruume ja kasutada sobivaid töövahendeid; • oskab valida õigeid vahendeid kodu koristamiseks ja jalatsite ja riiete korrashoiuks. 	
<p>Viltimine, projektõpe</p>	<p>koostöö</p>
<p>Vill. Omadused, villa saamine. Kuiv- ja märgviltimine. Tasapinnalised ja ümarvormid. Omandatud töövõtete baasil väikeste esemete viltimine, vildist ehted.</p> <p>Viimistlemine, kaunistamine tikandiga, pärlitega.</p>	<p>eesti keel: tööjuhendi lugemine</p>
<p>Õpitulemused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tunneb villa omadusi, villast esemete hooldamist • oskab viltida ümarat väikeesemet 	
<p>Kodundus, tehnoloogia rühm</p>	<p>koostöö</p>
<p>Toit ja toitumine. Kokanduse ajalugu. Toiduained ja toitained. Toiteväärtus. Teravili ja teraviljasaadused. Piim ja piimasaadused. Muna kui toiduaine. Tervisliku toitumise alused.</p> <p>Toiduvalmistamine. Hakkimine. Võileibade valmistamine. Toidud kuumutamata kohupiimast. Keetmata magustoidud. Joogid. Salatikatete valmistamine. Lihtsad küpsetised.</p> <p>Etikett. Lauakatmise põhinõuded. Käitumine lauas.</p> <p>Hügieen. Isikliku hügieeni nõuded, esteetilisus toiduvalmistamisel ja serveerimisel.</p> <p>Tarbijakasvatus. Säästlik tarbimine. Jäätmete sorteerimine.</p> <p>Kodu korrashoid. Pesu pesemine. Hooldusmärgid. Ruumide korrastamine ja kaunistamine. Riiete ning jalatsite korrashoid.</p>	<p>matemaatika: mõõtühikud, mahuühikud, harilikud – ja kümnendmurrud</p> <p>loodusõpetus: teraviljad: nisu, rukkis, säästev tarbimine, prügimajandus</p> <p>inimeseõpetus: tööjaotus, koostöö, sallivus, teistega arvestamine</p>
<p>Õpitulemused:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötamisel; • oskab valmistada eri liiki võileibu, hakkida salatikatteid; • valida sobivaid maitseaineid; 	

- katta lauda vastavalt menüüle;
- koristada lauda ja pesta nõusid;
- korrastada ruume ja kasutada sobivaid töövahendeid.