|  |  |
| --- | --- |
| ÕPPESISU | ÕPITULEMUSED |
| 1. KÄSITÖÖ  KAVANDAMINE   * Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides. Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks | * kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid; |
| TÖÖ KULG   * Töötamine suulise juhendamise järgi. * Töötamine tööjuhendi järgi. * Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv, arvestav ja üksteist abistav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine. | * töötab iseseisvalt suulise juhendamise järgi; * järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha; * hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust. |
| MATERJALID   * Tekstiilkiudained. * Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. | * kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist; |
| TÖÖ LIIGID   * Tikkimine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Üherealised pisted. * Kudumine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. * Heegeldamine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine | * kasutab tekstiileset kaunistades üherealisi pisteid; * heegeldab ja koob põhisilmuseid; |
| 2. KODUNDUS  TOIT JA TERVISHOID   * Tervisliku toitumise põhitõed. | * hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks. |
| TÖÖ ORGANISEERIMINEJA HÜGIEEN   * Isikliku hügieeni nõuded köögis töötades. * Toidu ohutus. * Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. * Tööde järjekord toitu valmistades. * Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. * Ühise töö analüüsimine ja hindamine. | * teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; * koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel; * suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust |
| TOIDU VALMISTAMINE   * Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid. * Toiduainete eeltöötlemine, külmtöötlemine. * Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. | * kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning oskab teisendada mahu- ja massiühikuid; * valib töövahendid ja seadmed töö eesmärgi järgi ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades; * valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külmtöötlemistehnikaid. |
| LAUAKOMBED   * Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, -nõud ja -kaunistused. * Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks. | * katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused; * peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust. |
| KODU KORRASHOID   * Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid. | * teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; * näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust. |
| TARBIJAKASVATUS   * Teadlik ja säästlik tarbimine. * Energia ja vee säästlik tarbimine. * Jäätmete sortimine | * tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele; * käitub keskkonnahoidliku tarbijana; |
| PROJEKTÕPE   * Õpilased saavad valida kahe või enama korraga toimuva valikteema või aineprojekti vahel. Valikteemad ja projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. * Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste üritustega. * Projektitööd valitakse, pidades silmas kohalikke traditsioone, uudseid ja tavapäraseid töötlemisviise ning teatud teema süvitsi käsitlemise huvi. * Projektitöö valdkond moodustab iseseisva terviku, mille puhul ei eeldata õpilastelt teemaga seonduvaid varasemaid oskusi ega teadmisi. | * teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena; * osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; * leiab iseseisvalt ja/või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; * suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste tööalaseid arvamusi; * kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; * väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu |