|  |  |
| --- | --- |
| ÕPPESISU | ÕPITULEMUSED |
| KÄSITÖÖ |  |
| KAVANDAMINE* Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusalast.
 | * kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
* leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist;
 |
| TÖÖ KULG* Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. Lihtsama tööjuhendi koostamine.
* Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv, arvestav ja üksteist abistav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.
 |  * töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
* järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
* hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.
 |
| RAHVAKUNST* Rahvakultuur ja selle tähtsus. Esemeline rahvakunst. Tavad ja kombed.
* Rahvuslikud mustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel.
* Muuseumite roll rahvakunsti säilitajana.
* Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.
 | * märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel;
* kirjeldab muuseumis olevaid rahvuslikke esemeid.
 |
| MATERJALID* Õmblusniidid, käsitööniidid ja -lõngad.
* Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine.
 | * seostab käsitöölõnga jämedust ja eseme valmimiseks kuluvat aega
 |
| TÖÖLIIGID* Tikkimine. Mustri kandmine riidele. Töö viimistlemine.
* Õmblemine. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine.
* Kudumine. Lihtsa koekirja lugemine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.
* Heegeldamine. Skeemi järgi heegeldamine. Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine.
 | * Lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;
* mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös; heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi.
 |
| KODUNDUS |  |
| TOIT JA TOITUMINE* Toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad.
* Toiduainete säilitamine.
 | * teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi,
* teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil;
 |
| TÖÖ ORGANISEERIMINE JA 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* Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed. Pudrud ja teised teraviljatoidud.
 | * valmistab lihtsamaid tervislikke toite, kasutades levinumaid toiduaineid ning külm- ja kuumtöötlemistehnikaid.
 |
| KODU KORRASHOID* Triikimine. Jalatsite hooldamine.
 | * teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;
* planeerib rõivaste triikimist hooldusmärkide järgi;
 |
| TARBIJAKASVATUS* Tulud ja kulud perekonna eelarves,taskuraha.
* Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle.
 | * analüüsib oma taskuraha kasutamist.
 |
| 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
 |
| TEHNOLOOGIAÕPETUS* Tehnoloogia olemus. Tehnoloogia, indiviid ja ühiskond.
* Materjalide liigid (puit, metall, plastid jne) ja nende omadused.
* Materjalide töötlemise viisid (märkimine, saagimine jne) ja töövahendid (tööriistad ja masinad).
* Kavandab lihtsa eseme
 | * mõistab tehnoloogia olemust ja väärtustab tehnoloogilise kirjaoskuse vajalikkust igapäevaelus;
* tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise;
* teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;
* väärtustab ja järgib tööprotsessis väljakujunenud käitumismaneere.
* Suudab kavandada ja valmistada lihtsa toote
 |