|  |  |
| --- | --- |
| 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 |