|  |  |
| --- | --- |
| ÕPPESISU | ÕPITULEMUSED |
| 1. KÄSITÖÖKAVANDAMINE* 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. KODUNDUSTOIT 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
 |