

AINEVALDKOND TEHNOLOOGIA

AINEKAVAD

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS

Õppe- ja kasvatuseesmärgid II kooliastmes

6.klassi lõpuks õpilane:

- tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;
- tunneb ja kasutab mitmesuguseid materjale ning töövahendeid, järgib seejuures ohutusnõudeid ja hoiab korras töökoha;
- leiab ideid ning oskab neid esitleda;
- saab aru tööjuhenditest ja selgitavatest joonistest;
- tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite;
- teab tervisliku toitumise põhialuseid;
- tunneb oma kodukoha ja Eesti kultuuritraditsioone.

Õppesisu

KAVANDAMINE

Õpiväljund

Õpilane:

- kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid;
- leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist;
- leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale.
- Idee ja kavandi tähtsus eset valmistades. Kujunduse põhimõtted ja nende rakendamine.
- Kavandamise graafilised võimalused. Värvusõpetuse põhitõdede arvestamine esemeid disainides.
- Ideede leidmine ja edasiarendamine kavandiks.
- Tekstiilide ja käsitöömaterjalide valiku ning sobivuse põhimõtted lähtuvalt kasutusala.

TEGEVUSED

Õpiväljund

Õpilane:

- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi;
- järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha;
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.

Õppesisu

Töötamine suulise juhendamise ja tööjuhendi järgi. koostamine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv, arvestav ja üksteist abistav käitumine. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.

RAHVAKUNST

Õpiväljund

Õpilane:

- märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel;

- kirjeldab muuseumis olevaid rahvuslikke esemeid.

Õppesisu

Rahvakultuur ja selle tähtsus. Esemeline rahvakunst. Tavad ja kombed. Rahvuslikud muustrid ehk kirjad ajaloolistel ja tänapäevastel esemetel. Muuseumide roll rahvakunsti säilitajana. Rahvuslike detailide kasutamine tänapäevast tarbeeset kavandades.

MATERJALID

Õpiväljund

Õpilane

- kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- eristab telgedel kootud kangaid trikotaažist ning võrdleb nende omadusi;
- seostab käsitöölõnga jämedust ja eseme valmimiseks kuluvat aega.

Õppesisu

Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. Kanga kudumise põhimõte. Kanga liigid: telgedel kootud, silmuskoelised, mittekoetud kangad.

Õmblusniidid, käsitööniidid ja -lõngad. Erinevatest tekstiilmaterjalidest esemete hooldamine.

TÖÖLIIGID

Õpiväljund

Õpilane:

- kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid;
- seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust;
- lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme;
- mõistab täpsuse vajalikkust õmblemisel ning järgib seda oma töös;
- heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke;
- heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi.

Õppesisu

- Tikkimine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Tarbe- ja kaunistuspisted. Üherealised ja kaherealised pisted. Mustri kandmine riidele. Töö viimistlemine.
- Õmblemine. Töövahendid. Täpsuse vajalikkus õmblustöös. Õmblemine käsitsi ja
- Õmblusmasinaga. Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus. Äärestamine. Palistused. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Õmblustöö viimistlemine.
- Kudumine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Lihtsa koekirja lugemine. Kudumi viimistlemine ja hooldamine.
- Heegeldamine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Põhisilmuste heegeldamine. Edasi-tagasi heegeldamine. Heegelkirjade ülesmärkimise viisid. Skeemi järgi heegeldamine. Ringheegeldamine. Motiivide heegeldamine ja ühendamine. Heegeldustöö viimistlemine.

KODUNDUS

TOIT JA TOITUMINE

Õpiväljund

Õpilane:

- teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi, võrdleb pakendiinfo järgi erinevate toiduainete toiteväärtust;
- teab, mis toiduained riknevad kergesti, ning säilitab toiduaineid sobival viisil;

- hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele ning teeb ettepanekuid tervislikumaks toiduvalikuks.

Õppesisu

Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toidupüramiid.

Toiduainerühmade üldiseloomustus: teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili,

liha ja lihasaadused, kala ja kalasaadused, munad, toidurasvad. Toiduainete säilitamine.

TÖÖ ORGANISEERIMINE JA HÜGIEEN

Õpiväljund

Õpilane:

- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades;
- koostab koos kaaslastega tööplaani, lepib kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma
- töötulemust ja igäihe rolli tulemuse saavutamisel;
- suhtub kaaslastesse heatahtlikult ning arvestab teiste arvamust.

Õppesisu

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.

TOIDU VALMISTAMINE

Õpiväljund

Õpilane:

- 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 külma- ja kuumtöötlemistehnikaid.

Õppesisu

Retsept. Mõõtühikud. Töövahendid köögis. Ohutushoid. Toiduainete eeltöötlemine, külma- ja kuumtöötlemine. Võileivad. Kuumtöötlemata magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Kartulite, munade ja makarontoodete keetmine. Toor- ja segasalatid. Külmad kastmed. Pudrud ja teised teraviljatoidud.

LAUAKOMBED

Õpiväljund

Õpilane:

- katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused;
- peab kinni üldtuntud lauakommetest ning hindab laua ja toitude kujundust.

Õppesisu

Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, -nõud ja -kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.

KODU KORRASHOID

Õpiväljund

Õpilane:

- teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid;

- planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi;
- näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust.

Õppesisu

Puhastus- ja korrastustööd. Kodutööde planeerimine ja jaotamine. Töövahendid. Rõivaste pesemine käsitsi ja masinaga. Hooldusmärgid. Triikimine. Jalatsite hooldamine.

TARBIJAKASVATUS

Õpiväljund

Õpilane:

- teab väljendite „kõlblik kuni ...” ja „parim enne ...” tähendust;
- tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning teab enda võimalusi, kuidas aidata kaasa jäätmete keskkonnasäästlikule käitlemisele;
- käitub keskkonnahoidliku tarbijana;
- oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada;
- analüüsib oma taskuraha kasutamist.

Õppesisu

Tulud ja kulud pere eelarves, taskuraha. Arutelu raha kasutamise ja säästmise üle. Tarbijainfo (pakendiinfo). Teadlik ja säästlik tarbimine. Energia ja vee säästlik tarbimine. Jäätmete sortimine.

PROJEKTITÖÖ

Õpiväljund

Õpilane

- 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

Näiteid valikteemadeks ja projektideks: Märg- ja nõelviltimine, batik ja kangatrükk, pärlitööd, paelad ja nõörid, lillede hooldamine, kohalike rahvuslike traditsioonide uurimine, kostüümid kooliteatrile, villast lõngaks, õpime ja õpetame koos sõpruskooliga interneti abil üksteisele

rahvuslikke käsitöövõtteid, meie koolilõuna analüüs, teeme nukumaja, eksootilised puuviljad, eestlaste toidulaud läbi sajandite, leivategu, koostame oma klassi kokaraamatu, kavandame ja viime läbi piduliku ürituse jne.

4. klass

KÄSITÖÖ

Õpiväljundid

Õpilane:

- teab erinevaid looduslikke materjale
- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha.
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.
- saab teada erinevaid kaunistuspisteid ja oskab neid tikkida.
- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi.

- oskab kududa parempidisesest silmustest koosnevat koepinda, teab parempidise silmuse tingmärki.
- teab õmblusmasina osi, tehnoloogiat ja õmblemisel õmblusmasina ohutustehnikat.
- oskab käsitsi õmmelda lihtsamaid õmblusi.
- õpilane oskab heegeldada ahelsilmust ja erinevat viisi kinnissilmust, tunneb nende tingmärke.

Õppesisu

- Materjaliõpetus. Töö planeerimine, vajalikud õppevahendid, ohutusnõuded käsitööklassis töötamisel. tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused.
- Tikkimine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Tarbepisted- eelpiste, tikkpiste. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. töö viimistlemine.
- Silmuskudumine. Ohutus kudumisel. Silmuste loomine, parem ja pahem silmus, ripskude. Töö viimistlemine.
- Õmblemine. Õmblusmasinaga tutvumine. Töövahendid ja ohutustehnika. Käsitsi õmblemine. Töö viimistlemine.
- Heegeldamine. Põhisilmused, ahel- kinnissilmus. töö viimistlemine

KODUNDUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötamisel.
- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras oma töökoha.
- tunneb jäätmete hoolimatust käitlemisest tulenevaid ohte keskkonnale ning enda võimalusi jäätmete kesk-konnasõbralikule käitlemisele kaasaaitamiseks.
- kasutab mõõdunõusid ja kaalu.
- valmistab lihtsamaid tervislikke toite.

Õppesisu

- Toit ja toitumine retsept. Mõõtühikud.
- Töö organiseerimine ja hügieen isikliku hügieeni nõuded köögis töötamisel. Ohutus. Nõude pesemine käsitsi ja masinaga, köögi korrashoid. Jäätmete sorteerimine. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Retsept. Mõõtühikud.
- Lauakombed lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad loomingulised võimalused. Lauapesu, - nõud ja – kaunistused. Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.
- Toidu valmistamine toiduainete külm töötlemine. Töövahendid köögis. Ohutus. Toiduainete eeltöötlemine ja külm töötlemine. Toiduainete lühiajaline säilitamine. Võileivad

5. klass

KÄSITÖÖ

Õpiväljundid

Õpilane:

- teab erinevaid looduslikke materjale
- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha.

- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.
- saab teada erinevaid kaunistuspisteid ja oskab neid tikkida.
- töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi.
- oskab kududa parempidise silmustest koosnevat koepinda, teab parempidise silmuse tingmärki.
- teab õmblusmasina osi, tehnoloogiat ja õmblemisel õmblusmasina ohutustehnikat.
- oskab käsitsi õmmelda lihtsamaid õmblusi.
- õpilane oskab heegeldada ahelsilmust ja erinevat viisi kinnissilmust, tunneb nende tingmärke.

Õppesisu

- Materjaliõpetus. Töö planeerimine, vajalikud õppevahendid, ohutusnõuded käsitööklassis töötamisel. tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused.
- Tikkimine. Töövahendid ja sobivad materjalid. Tarbepisted- eelpiste, tikkpiste. Töötamine suulise juhendamise järgi. Töötamine tööjuhendi järgi. töö viimistlemine.
- Silmuskudumine. Ohutus kudumisel. Silmuste loomine, parem ja pahem silmus, ripskude. Töö viimistlemine.
- Õmblemine. Õmblusmasinaga tutvumine. Töövahendid ja ohutustehnika. Käsitsi õmblemine. Töö viimistlemine.
- Heegeldamine põhisilmused, ahel- kinnissilmus. töö viimistlemine

KODUNDUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- teab erinevaid toiduaine rühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi.
- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras oma töökoha.
- kasutab mõõdunõusid ja kaalu.
- valmistab lihtsamaid toite.
- katab vastavalt toidukorrale laua, valides ja paigutades sobiva lauapesu, -nõud, ja – kaunistused
- peab kinni üldtuntud lauakomme-test.
- valib töövahendid vastavalt töö eesmärgile ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades.
- hindab grupi töö tulemust.

Õppesisu

- Toit ja toitumine. Toiduained ja toitained. Toidupüramiid. Toiduainerühmade üldiseloomustus:teravili ja teraviljasaadused, piim ja piimasaadused, aedvili, kala ja kalasaadused, liha ja lihasaadused, munad. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Tööde järjekord toitu valmistades. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.
- Toidu valmistamine. Retsept ja lühendid retseptides . Mõõtühikud. Toiduainete külmtöötlemine ja kuumtöötlemine töövahendid köögis. Ohutus. Toiduainete eeltöötlemine ja külmtöötlemine, kuumtöötlemine. Toiduainete lühiajaline säilitamine. Võileivad. Toor- ja segasalatid. Kuumtöötlemata magustoidud. Pudrud ja

teised teraviljatoidud. Valib töövahendid vastavalt töö eesmärgile ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades. Hindab grupi töö-tulemust.

- Lauakombed. Lauakatmine, sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.

6. klass

KÄSITÖÖ

Õpiväljundid

Õpilane:

- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras töökoha
- hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.
- töötab iseseisvalt tööjuhendi järgi
- kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid.
- kirjeldab looduslike kiudainete saamist ja põhiomadusi
- kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid või teostab eseme tööjuhendit järgides
- kavandab ning valmistab omandatud töövõtete baasil väikesemahulisi käsitööesemeid

Õppesisu

- Materjaliõpetus. Tekstiilkiudained. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused. Lina.
- Tikkimine. Töötamine suulise juhendamise ja tööjuhendi järgi. Töö viimistlemine. Silmuskudumine. Tutvumine kudumiseks sobivate materjalide ja töövahenditega. Silmuste loomine. Parem- ja pahempidine silmus. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine. Kudumi viimistlemine. Esem valmistamine.
- Õmblemine. Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Töövahendid ja materjalid. Õmblemine käsitsi ja masinaga. Õmblusmasina niiditamine. Lihtõmblus. Palistused. Lõike paigutamine riidele, õmblusvarud. Tööjuhendi järgi töötamine. Töö teostamine. Õmblustöö viimistlemine
- Heegeldamine. Põhisilmused, ahel- kinnissilmus. Töö viimistlemine

KODUNDUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb neisse kuuluvaid toiduaineid ja nende omadusi.
- järgib töötamisel ohutusnõudeid, hoiab korras oma töökoha.
- vajadusel kasutab mõõdunõusid ja kaalu.
- valmistab lihtsamaid toite.
- katab vastavalt toidukorrale laua valides ja paigutades sobiva lauapesu, -nõud, ja – kaunistused.
- peab kinni üldtuntud lauakommetest.
- valib töövahendid vastavalt töö eesmärgile ning kasutab neid ohutusnõudeid arvestades.
- hindab grupi töötulemust

Õppesisu

- Toit ja toitumine. Toiduainerühmad: kala ja kalasaadused, liha ja lihasaadused, munad, toidurasvad. Tööjaotus rühmas, ühistöö kavandamine, hooliv ja arvestav käitumine. Tööde järjekord toitu valmistades. Ühise töö analüüsimine ja hindamine.
- Toidu valmistamine Retsept. Mõõtühikud, Toiduainete külmtöötlemine ja kuumtöötlemine, Töövahendid köögis. Ohutus. Toiduainete eeltöötlemine ja külmtöötlemine, kuumtöötlemine. Toiduainete lühiajaline säilitamine. Võileivad. Segasalatid. Kuumtöötlemata magustoidud
- Lauakombed. Lauakatmine, sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks.

Hindamine

Õpitulemuste omandamise hindamisel on oluline nii õpetaja sõnaline hinnang, hinne kui ka õpilase enda hinnang oma tööd.

Eseme valmistamisel hinnatakse:

Kavandamist ja planeerimist (originaalsust, iseseisvust, oskust põhjendada tehtud otsuseid/ valikuid);

- Valmistamist (materjalide ja töövahendite kasutamise oskust, omandatud teadmiste kasutamist praktikas, tööohutusnõuete ja hügieeni reeglite järgimist, iseseisvust ja koostööoskust;
- Töö tulemust (kavandatu õnnestumist, viimistlust/ kvaliteeti, töö õigeaegset valmimist, esitlemise oskust);
- Õpilase arengut, püüdlisust, kodukorra täitmist

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS

Õppe- ja kasvatusesmärgid III kooliastmes

9.klassi lõpetaja:

- tunneb rahulolu praktilisest eneseteostusest; hindab tööd ja töö tegijat;
- mõistab tehnoloogia arengut, näeb sellest tulenevaid muutusi töös ning nende mõju keskkonnale;
- kavandab ja teostab oma ideid ning lahendab loovalt endale võetud ülesandeid;
- võrdleb ja kasutab erinevaid materjale;
- teab ohutu töötamise põhimõtteid ning järgib neid;
- töötab meeskonnas ja tajub oma võimeid ühistöös;
- lähtub toitu valides ja valmistades tervisliku toitumise põhimõtetest;
- tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana väärtustab ja hoiab rahvuskultuuri ning teadvustab oma kohta mitmekultuurilises maailmas.
- tunneb rõõmu üksinda ja koos teistega töö tegemisest;
- arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle;
- teostab oma loomingulisi ideid, kasutades selleks sobivaid tehnikaid ja materjale;
- kasutab loovülesannete täitmiseks materjali kogudes nüüdisaegseid teabevahendeid ning ainekirjandust;
- tunneb ja väärtustab rahvaste kultuuripärandit;

- analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks;
- valib tervislikku toitu, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü ning valmistab erinevaid toite
- tuleb toime koduse majapidamise ja pere eelarvega ning käitub teadliku tarbijana.

Õppesisu

DISAIN JA KAVANDAMINE

Õpiväljundid

Õpilane:

- valib sobivaid käsitööesemeid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest.
- arutleb moe muutumise üle;
- märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi käsitööesemete disainis;
- kavandab isikupäraseid esemeid.

Õppesisu

Tekstiilid rõivastuses ja sisekujunduses. Rõivastus kui ajastu vaimu peegeldaja – sotsiaalsed märksüsteemid.

Sobivate lisandite valik käsitööesemeid kujundades.

Ideekavand ja selle vormistamine. Ornamentika alused. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitööeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tekstiilitehnoloogiates.

RAHVAKUNST

Õpiväljundid

Õpilane:

- 1) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- 2) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;
- 3) näeb rahvaste kultuuripärandid kui väärtust.

Õppesisu

Kultuuridevahelised seosed, erinevused ja sarnasused. Mitmekultuuriline keskkond. Sümbolid ja märgid rahvakunstis.

Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel.

Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana.

TÖÖ ORGANISEERIMINE

Õpiväljundid

Õpilane:

- 1) arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus;
- 2) otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;
- 3) esitleb või eksponeerib oma tööd;
- 4) täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;
- 5) analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.

Õppesisu

Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uudsed võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel. Käsitöö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks. Töövahendite ja tehnoloogia valik

sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Iseseisvalt tööjuhendi järgi töötamine. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine ja eksponeerimine. Näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine oma töö eksponeerimiseks.

MATERJALID

Õpiväljundid

Õpilane:

- kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;
- kombineerib oma töös erinevaid materjale.

Õppesisu

Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine.

TÖÖLIIGID

Õpiväljundid

Õpilane:

- valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;
- heegeldab põhisilmuseid, tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke
- koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades
- leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

Õppesisu

- Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvutiga.
- Õmblemine. Kanga kuumniiske töötlemine. Õmblusmasina käsitlemine, niidamine, ohutustehnika töötamisel. Valitud käsitööeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine. Eseme õmblemise tehnoloogilise järjekorra määramine. Õmblustöö viimistlemine.
- Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.
- Heegeldamine. Tutvumine heegeltehnika loominguliste võimalustega.
- Õletööd. Etnograafiliste toakaunistuste ja tööde valmistamine õlest, pilliroost ja kuivatatud taimedest. Õle ettevalmistus (puhastamine, leotamine, triikimine,) erinevad õlest punumisvõtted, õlest kaunistuste ja ehete meisterdamine. Õletööde viimistlus.

KODUNDUS

TOIT JA TOITUMINE

Õpiväljundid

Õpilane:

- teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid

- analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti ,tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid
- analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü
- teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada
- Võrdleb erinevate maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid

Õppesisu

Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad Lisained toitainetes.

Toiduainete toitainelise koostise hinnang, Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toitumisteave meedias: analüüs ja hinnang.

Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieedi mõju organismile. Toitumishäired.

Eestlase toit läbi aegade. Erirahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk) Toitainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu.

Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeni nõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.

TÖÖ ORGANISEERIMINE JA HÜGIEEN

Õpiväljundid

Õpilane:

- arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid.
- kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid
- kalkuleerib toidu maksumust
- hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks ja hobideks.

Õppesisu

Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.

Toiduga seonduvaid ameteid.

TOIDU VALMISTAMINE

Õpiväljundid

Õpilane:

- teab toiduainete kuumtöötlemise viise
- tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi
- valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi rooge
- küpsetab taignatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.

Õppesisu

Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus.

Kuumtöötlemise viise. Maitseained ja roogade maitsestamine

Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad. Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud. Kuumatöödeldud järelroad. Rahvustoidud.

ETIKETT

Õpiväljundid

Õpilane

- koostab lähtuvalt ürituse siust menüü ning kujundab ja katab laua.
- kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks.
- rõivastub ja käitub ürituse iseloomukohaselt

- mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.

KODUKORRASHOID

Õpiväljundid

Õpilane:

- arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel
- tunneb erinevaid kodumasinaid, oskab võrrelda nende erinevaid parameetreid ja käsitseda neid kasutusjuhendi järgi
- tunneb põhilisi korrastustöid ja tehnikaid ning oskab materjali omaduste ja määrdumise järgi leida sobiva puhastusvahendi ja –viisi
- teab puhastusvahendi PH- taseme ja otstarbe seoseid

Õppesisu

Erinevad stiilid sisekujunduses. Toataimede hooldamine. Olmemasinad. Olmekeemia. Puhastusvahendid, nende omadused ja ohutus. Suurpuhastus.

TARBIAKASVATUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- tunneb tarbija õiguseid ja kohustusi
- analüüsib reklaamide mõju ostmisele
- oskab koostada leibkonna eelarvet
- planeerib majanduskulusid eelarve järgi

Õppesisu

Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel.

Ostuotsuste mõjutamine, reklaami mõju. Teadlik ja säästlik majandamine.

Leibkonna eelarve, tulude ja kulude tasakaal. Laenud. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jne.)

7 klass

KÄSITÖÖ

Õpiväljundid

Õpilane:

- Otsib ülesannete täitmisel abi nüüdisaegsest teabelevist.
- Kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutusalasid ning hooldustingimusi.
- Võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele.
- Kombineerib oma töös erinevaid materjale.
- Koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades.
- Koob ringselt.
- Tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid
- Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötasid
- Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid,
- tehnikaid ning viimistlusvõtteid.
- Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötasid

Õppesisu

- Materjaliõpetus. Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Jaotus, ülevaade keemilistest kiududest. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. töövahendite ja tehnoloogiavalik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine
- Rahvakunst. Kudumine. Kudumine eesti rahvakunstis. Käsitsi tehtava töö väärtustamine tarbekunsti osana või isikupärase eneseväljendusena. Silmustekahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Silmustearvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.
- Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina

KODUNDUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- Teab toiduainete kuumtöötlemise viise.
- Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.
- Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.
- Arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid.
- Tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi.
- Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.
- Teab toiduainete kuumtöötlemise viise.
- Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.
- Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.
- Teab mitmekülge toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid.
- Analüüsib toiduainete toiteväärtust ja hindab nende kvaliteeti.
- Analüüsib menüü tervislikkust, koostab tasakaalustatud ja mitmekülge menüü.
- Arvestab rühmaülesannete täitmisel kaasõpilaste arvamuste ja hinnangutega.
- Kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid.
- Kalkuleerib toidu maksumust

Õppesisu

Kuumtöötlemise viisid. Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Supid. Maitseained ja roogademaitsestamine. Kuumtöödeldud järelroad. Liha jaotustükid ja lihatoitud. Kalaroad. Soojad kastmed. Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülge ja tasakaalustatud päevamenüükoostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.

8 klass

KÄSITÖÖ

Õpiväljundid

- Õpilane otsib ülesannete täitmisel abi nüüdisaegsest teabelevist.
- Kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutusalasid ning hooldustingimusi.
- Võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele.

- Kombineerib oma töös erinevaid materjale.
- Tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid
- Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi
- Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötasid
- Valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ning viimistlusvõtteid.
- Leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötasid.

Õppesisu

- Materjaliõpetus. Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamine ja omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide kooskasutamise võimaluste leidmine. Töövahendite ja tehnoloogiavalik sõltuvalt materjalist ja valmistatavast esemest.
- Töö planeerimine. Tööplaneerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankiminetänapäeva teabelevist, selleanalüüs ja kasutamine.
- Rahvakunst,kudumine. Kudumine eesti rahvakunstis. Käsitsi tehtava tööväärtustamine tarbekunstiosana või isikupärase eneseväljendusena. Silmustekahandamine ja kasvatamine. Erinevate koekirjade kudumineskeemi järgi. Silmustearvestamine, eseme kudumineja viimistlemine.
- Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Sümbolid ja märgid. Võimalusel tikandikavandamine ja loomine arvutiabil.

KODUNDUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- Teab toiduainete kuumtöötlemise viise.
- Teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.
- Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.
- Arvestab rühma ülesandeid täites kaasõpilastearvamusi ja hinnanguid.
- Tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi.
- Valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi.
- Teab toiduainete kuumtöötlemise.
- Teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust oma tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid.
- Analüüsib toiduainete toiteväärtust ja hindab nende kvaliteeti.
- Analüüsib menüü tervislikkust, koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü.
- Arvestab rühma ülesannete täitmisel kaasõpilaste arvamuste ja hinnangutega

Õppesisu

Kuumtöötlemise viisid. Toiduainetes toimuvad muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Supid. Maitseained ja roogade maitsestamine. Kuumtöödeldud järeloomad. Liha jaotustükid ja lihatoitud. Kalaroad. Soojad kastmed. Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.

Projektiõpe. Klassiõhtu organiseerimine. Meeskonna juhtimine. Suurema projekti läbiviimine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni. Praktiline ülesanne vastavalt võimalustele Valmistab eseme kavandist lõppviimistluseni

9 klass

KÄSITÖÖ

DISAIN JA KAVANDAMINE JA RAHVAKUNST

Õpiväljundid

Õpilane:

- arutleb moe muutumise üle;
- valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja enda figuurist;
- märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemete ning rõivaste disainis;
- kavandab isikupäraseid esemeid;
- tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid;
- väärtustab rahvaste kultuuripärandit.

Õppesisu

Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana. Moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades. Sobivate lisandite valik stiili kujundades. Ideekavand ja selle vormistamine. Kompositsiooni seaduspärasuste arvestamine käsitöoeset kavandades. Tekstiileseme kavandamine ja kaunistamisviisid erinevates tehnikates. Ornamentika. Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis. Rahvarõivad. Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel. Teiste rahvaste etnograafia inspiratsiooniallikana.

MATERJALID JA TÖÖLIIGID

Õpiväljundid

Õpilane:

- kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;
- valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;
- võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;
- koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt;
- leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.

Õppesisu

- Materjali õpetus. Tekstiilkiudained. Keemilised kiud. Sünteetiliste kiudude saamine ning omadused. Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.
- Tikkimine. Tutvumine erinevate tikanditega. Tikand loomingulise väljendusvahendina. Võimaluse korral tikandi kavandamine ja loomine arvuti abil.

- Kudumine. Silmuste kahandamine ja kasvatamine. Ringselt kudumine. Kirjamine. Erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi. Silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.

KÄSITÖÖ ORGANISEERIMINE

Õpiväljundid

Õpilane:

- otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist;
- esitleb või eksponeerib oma tööd;
- täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;
- analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogilisi võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.

Õppesisu

Käsitöötehnikate ja tekstiilitööstuse areng ning seda mõjutanud tegurid ajaloos. Nüüdisaegsed tehnoloogilised võimalused ning uudsed võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel. Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks. Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Elektriliste töövahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine, võimaluse korral näituse kujundamine ning virtuaalkeskonna kasutamine töö eksponeerimiseks.

KODUNDUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele ning põhiliste makro- ja mikrotoitainete vajalikkust ja allikaid;
- analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti, tunneb toidu erinevaid säilitusviise ning riknemisega seotud riskitegureid;
- analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;
- teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada;
- võrdleb eri maade rahvustoite ja teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid.

Õppesisu

Makro- ja mikrotoitained, nende vajalikkus ning allikad. Lisaained toiduainetes. Toiduainete toitainelise koostise hinnang.

Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest.

Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Toiduallergia ja toidutalumatuse. Taimetoitluse ja dieetide mõju organismile. Toitumishäired.

Eestlaste toit ajast aega. Eri rahvaste toitumistraditsioonid ja toiduvalikut mõjutavad tegurid (asukoht, usk jm).

Toiduainete muutused kuumtöötlemisel, toitainete kadu. Mikroorganismid toidus. Toiduainete riknemise põhjused. Hügieeninõuded toiduainete säilitamise korral. Toidu kaudu levivad haigused. Toiduainete säilitamine ja konserveerimine.

TOIDU VALMISTAMISE ORGANISEERIMINE JA TARBIJAKASVATUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;
- kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;
- kalkuleerib toidu maksumust;
- hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks;
- tunneb tarbija õigusi ning kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele;
- oskab koostada ürituse eelarvet.

Õppesisu

Meeskonna juhtimine. Suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulasioonist ja praktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.

Toiduga seonduvad ametid.

Tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Reklaam ja ostuotsustused. Teadlik ja säästlik majandamine. Kokkuhoiuvõimalused ja kulude analüüs. Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad jm).

TOIDU VALMISTAMINE

Õpitulemused

Õpilane:

- teab toiduainete kuumtöötlemise viise;
- tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;
- valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;
- küpsetab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.

Õppesisu

Nüüdisaegsed köögiseadmed, nende kasutamine ja hooldus. Kuumtöötlemise viisid.

Maitseained ja roogade maitsestamine. Supid. Liha jaotustükid ja lihatoidud. Kalaroad.

Soojad kastmed. Kergitusained ja tainatooted. Vormiroad ja vokitoidud.

Kuumtöödeldud järelroad. Rahvustoidud.

ETIKETT

Õpitulemused

Õpilane:

- koostab lähtuvalt ürituse sisust menüü ning kujundab ja katab laua;
- vormistab ja kujundab kutse;
- rõivastub ja käitub ürituse eripära arvestades;
- mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.

Õppesisu

Koosviibimiste korraldamine. Kutsed. Erinevate peolaudade kujundamine. Peolaua menüü koostamine Rõivastus ja käitumine vastuvõttudel, koduses peolauas, kohvikus ning restoranis.

KODU KORRASHOID

Õpitulemused

Õpilane:

- arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel;
- tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda;
- tunneb põhilisi korrastustöid ja -tehnikaid;
- oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.

Õppesisu

Erinevad stiilid sisekujunduses. Kodumasinad. Puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus.

Projektitöö.

Õpiväljundid

Õpilane:

- leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi;
- organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid;
- suhtleb projektitöö asjus vajaduse korral kooliväliste institutsioonidega, et saada teemakohast infot, seda analüüsida, kriitiliselt hinnata ja tõlgendada;
- suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust;
- mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust ning kasutab infot kooskõlas kehtivate seaduste ja normidega;
- kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;
- väärtustab töötegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet.

Õppesisu

Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti. Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.

TEHNOLOOGIAÕPETUS

Õpiväljundid

Õpilane:

- mõistab tehnoloogia olemust ja väärtustab tehnoloogilise kirjaoskuse vajalikkust igapäevaelus;
- tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise;
- disainib ja valmistab lihtsaid tooteid, kasutades selleks sobivaid töövahendeid;
- tunneb põhilisi materjale, nende omadusi ning töötlemise viise;
- teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;
- väärtustab ja järgib tööprotsessis väljakujunenud käitumismaneere.
- esitleb ja analüüsib tehtud tööd;
- väärtustab tehnoloogia eetilisust ning tarbib ressursse keskkonda säästvalt ja jätkusuutlikult;

Õppesisu

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). Idee ja eskiis. Toote disainimine ja valmistamine erinevatest materjalidest. Levinumad käsi- ja elektrilisedööriistad. Materjalide ühendamine. Viimistluse valik sõltuvalt materjalist ja toote kasutuskeskkonnast. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemise ajal, ohutud töövõtted.

Hindamine

Õpitulemuste omandamise hindamisel on oluline nii õpetaja sõnaline hinnang, hinne kui ka õpilase enda hinnang oma tööle.

Õppeülesande lahendamisel hinnatakse:

- kavandamist ja planeerimist (originaalsust, iseseisvust, oskust põhjendada tehtud otsuseid/valikuid);
- valmistamist (materjalide ja töövahendite kasutamise oskust, omandatud teadmiste kasutamist praktikas, tööohutusnõuete ja hügieenireeglite järgimist, iseseisvust, koostööoskust);
- töö tulemust (kavandatu õnnestumist, viimistlust/kvaliteeti, töö õigeaegset valmimist, esitlemise oskust);
- õpilase arengut, püüdlikkust, kodukorra täitmist.