

## Lisa 7 Ainevaldkond “Tehnoloogia” ainekavad

### 1. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nimetab looduslikku päritolu materjale ja teab nende põhiomadusi ja kasutusalasid;</li><li>2) kasutab õigesti ja ohutult tööks sobilikke etteantud töövahendeid ja mõistab ohutuse vajalikkust töötamisel;</li><li>3) õpetaja abiga kujundab, modelleerib ja meisterdab lihtsamaid esemeid;</li><li>4) järgides õpetaja juhiseid kasutab materjale säästlikult;</li><li>5) märkab õpetaja abiga õppega seonduvat igapäevaelust;</li><li>6) jälgib õpetaja selgitusi ja töötab selle järgi;</li><li>7) töötab õpetaja juhendamisel jäljendades esitatud töövõtteid;</li><li>8) saab aru koostöö ja abistamise vajalikkusest;</li><li>9) märkab õpetaja abiga rahvuslikke elemente;</li><li>10) tutvub tervisliku toiduvalikuga;</li><li>11) hoiab oma töökoha ja töövahendid õpetaja juhendamisel korras;</li><li>12) nimetab isikliku hügieeniga seotud tegevusi;</li><li>13) õpetaja abiga viib oma töö lõpule;</li><li>14) märkab ning nimetab positiivset oma töös.</li></ol>	<p>Materjalid, töövahendid, töötlemisviisid.</p> <p><b>Materjalid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Paberi-, tekstiili-, puidu-, metalli- ja tehismaterjalide tootmine, põhiomadused, otstarve ning kasutusala keskkonnas ja igapäevaelus.</li><li>• Katsetused erinevate materjalidega ja erinevate materjalide võrdlemine.</li><li>• Materjalide säästlik kasutamine ja korduvkasutusvõimalused.</li></ul> <p><b>Töövahendid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enamkasutatavad käsitöövahendid paberi (käärid, paberinuga), tekstiili (käärid, nõel, heegelnõel vms), puidu (nuga, vasar, saag, kruvikeeraja vms), metalli (näpitsad, lõiketangid vms) ja plastide töötlemiseks; nende õige, otstarbekas ja ohutu kasutamine ning hooldamine.</li></ul> <p><b>Töötlemisviisid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Paberi-, tekstiili-, puidu-, metalli- ja tehismaterjalide töötlemisviisid: mõõtmine, märkimine, rebimine, lõikamine, liimimine, voltimine, punumine, heegeldamine, tarbepistete õmblemine, vestmine, naelutamine, õgvendamine, painutamine, detailide ühendamine vms. Töötlemisviisi valik sõltuvalt materjalist ning valmistatavast esemest.</li></ul> <p>Tööprotsess (ideest teostuseni)</p> <p><b>Kavandamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ideede otsimine ümbritsevast keskkonnast või abimaterjalidest (esemed, pildid, videod vms) või rahvakunstist (rahvuslikud motiivid ja sümbolid).</li></ul>

- Esemete vaatlemine, kirjeldamine ning seoste leidmine valmiva tööga.
- Kavandi koostamine lähtudes kompositsiooni põhialustest (värvus, kujundid, rütm vms).
- Lihtsate esmete ja keskkonna (stendid, klass vms) kaunistuselementide vms kavandamine.

#### **Töötamine**

- Töötamine õpetaja suulise juhendamise järgi üksi ja koos kaaslasega. Vajadusel kaaslase abistamine, ise abi küsimine.
- Ülesannete jaotamine rühmatöodes, ühise vastutuse mõistmine.
- Kirjaliku tööjuhendi kasutamine abimaterjalina. Tutvumine kirjaliku tööjuhendiga, arutlemine selle sisu üle ning joonise mõistmine.
- Töökoha korrashoidmine, selle mõju töö tulemusele ja ohutusele.

#### **Eneseanalüüs ja hindamine**

- Alustatud töö lõpetamine.
- Tööprotsessi ja töö tulemuse kirjeldamine (valminud töö esteetilisus, praktilisus, korrektsus vms), hindamine ning kavandi ja valmis töö võrdlemine.
- Seoste, sarnasuste ja erinevuste leidmine esmete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev.

Igapäeva elu oskused

#### **Toiduharidus**

- Tervislik toiduvalik.
- Põhiliste (enamkasutatavate) toidukaupade/toiduainete tundmine, nende otstarbekas (teadlik) kasutamine.
- Lauakatmine ja kaunistamine.
- Isiklik hügieen.

	<p><b><i>Tarbijaharidus ja keskkond</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Teadlik tarbimine sh materjalide ja energia säästlik kasutamine.</li><li>● Töövahendite, töökoha ja töökeskkonna (klassi) korrashoidmine.</li><li>● Puhastustööd (rõivaste, jalatsite hooldamine).</li></ul> <p><b><i>Käitumiskultuur</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Käitumisnormid toidulauas, koolis, tänaval, näitusel, muuseumis.</li></ul>
--	--

## 2. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nimetab ümbritsevas keskkonnas esinevaid tehismaterjale ja teab nende põhiomadusi ja kasutusalasid;</li><li>2) Valib õpetaja suunamisel õigeid töövahendeid, teab nende otstarvet ja mõistab ohutuse vajalikkust töötamisel;</li><li>3) õpetaja abiga koostab kavandi ning kujundab, modelleerib ja meisterdab lihtsamaid esemeid;</li><li>4) kasutab materjale säästlikult ja arutleb selle vajalikkuse üle;</li><li>5) toob õpetaja abiga õppega seonduva kohta näiteid teistest õppeainetest või igapäevaelust;</li><li>6) kirjeldab suulist või kirjalikku juhust;</li><li>7) töötab enamasti iseseisvalt õpetaja juhendamisel;</li><li>8) arvestab ja aitab ühiselt töötades kaaslasi;</li><li>9) kasutab õpetaja abiga rahvuslikke elemente oma töös,</li><li>10) arutleb tervisliku toiduvaliku üle;</li><li>11) mõistab töökoha ja -vahendite korrashoiu olulisust ning hoiab oma töökoha ja töövahendid õpetaja juhendamisel korras;</li><li>12) selgitab isikliku hügieeni ja tervise vahelisi seoseid;</li><li>13) võrdleb kavandatut valmis tööga;</li><li>14) märkab ning nimetab positiivset oma ja teiste töödes.</li></ol>	<p>Materjalid, töövahendid, töötlemisviisid.</p> <p><b>Materjalid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Paberi-, tekstiili-, puidu-, metalli- ja tehismaterjalide tootmine, põhiomadused, otstarve ning kasutusala keskkonnas ja igapäevaelus.</li><li>• Katsetused erinevate materjalidega ja erinevate materjalide võrdlemine.</li><li>• Materjalide säästlik kasutamine ja korduvkasutusvõimalused.</li></ul> <p><b>Töövahendid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Enamkasutatavad käsitöövahendid paberi (käärid, paberinuga), tekstiili (käärid, nõel, heegelnõel vms), puidu (nuga, vasar, saag, kruvikeeraja vms), metalli (näpitsad, lõiketangid vms) ja plastide töötlemiseks; nende õige, otstarbekas ja ohutu kasutamine ning hooldamine.</li></ul> <p><b>Töötlemisviisid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Paberi-, tekstiili-, puidu-, metalli- ja tehismaterjalide töötlemisviisid: mõõtmine, märkimine, rebimine, lõikamine, liimimine, voltimine, punumine, heegeldamine, tarbepistete õmblemine, vestmine, naelutamine, õgvendamine, painutamine, detailide ühendamine vms. Töötlemisviisi valik sõltuvalt materjalist ning valmistatavast esemest.</li></ul> <p>Tööprotsess (ideest teostuseni)</p> <p><b>Kavandamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ideede otsimine ümbritsevast keskkonnast või abimaterjalidest (esemed, pildid, videod vms) või rahvakunstist (rahvuslikud motiivid ja sümbolid).</li><li>• Esemete vaatlemine, kirjeldamine ning seoste leidmine valmiva tööga.</li></ul>

- Kavandi koostamine lähtudes kompositsiooni põhialustest (värvus, kujundid, rütm vms).
- Lihtsate esmete ja keskkonna (stendid, klass vms) kaunistuselementide vms kavandamine.

#### ***Töötamine***

- Töötamine õpetaja suulise juhendamise järgi üksi ja koos kaaslasega. Vajadusel kaaslase abistamine, ise abi küsimine.
- Ülesannete jaotamine rühmatöodes, ühise vastutuse mõistmine.
- Kirjaliku tööjuhendi kasutamine abimaterjalina. Tutvumine kirjaliku tööjuhendiga, arutlemine selle sisu üle ning joonise mõistmine.
- Töökoha korrashoidmine, selle mõju töö tulemusele ja ohutusele.

#### **Eneseanalüüs ja hindamine**

- Alustatud töö lõpetamine.
- Tööprotsessi ja töö tulemuse kirjeldamine (valminud töö esteetilisus, praktilisus, korrektsus vms), hindamine ning kavandi ja valmis töö võrdlemine.
- Seoste, sarnasuste ja erinevuste leidmine esmete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev.

#### **Igapäeva elu oskused**

##### ***Toiduharidus***

- Tervislik toiduvalik.
- Põhiliste (enamkasutatavate) toidukaupade/toiduainete tundmine, nende otstarbekas (teadlik) kasutamine.
- Lauakatmine ja kaunistamine.
- Isiklik hügieen.

##### ***Tarbijaharidus ja keskkond***

- Teadlik tarbimine sh materjalide ja energia säästlik kasutamine.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Töövahendite, töökoha ja töökeskkonna (klassi) korrashoidmine.</li><li>• Puhastustööd (rõivaste, jalatsite hooldamine).</li></ul> <p><b><i>Käitumiskultuur</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Käitumisnormid toidulauas, koolis, tänaval, näitusel, muuseumis.</li></ul>
--	---

### 3. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) eristab looduslikke ja tehismaterjale ning võrdleb materjalide üldisi omadusi;</li><li>2) kasutab õigesti ja ohutult tööks sobilikke töövahendeid;</li><li>3) kujundab, modelleerib ja meisterdab lihtsamaid esemeid;</li><li>4) kasutab materjale säästlikult;</li><li>5) toob õppega seonduva kohta näiteid teistest ainetest või igapäevaelust;</li><li>6) saab aru suulistest või kirjalikest juhistest;</li><li>7) töötab iseseisvalt õpetaja juhendamisel;</li><li>8) arvestab ühiselt töötades kaaslasi;</li><li>9) märkab esemetel rahvuslikke elemente ja kasutab neid oma töös;</li><li>10) toob näiteid tervisliku toiduvaliku kohta;</li><li>11) hoiab oma töökoha ja töövahendid korras;</li><li>12) toob näiteid isikliku hügieeni vajalikkuse kohta;</li><li>13) viib alustatud töö lõpule ja räägib oma tööst ning tulemusest;</li><li>14) märkab ning nimetab positiivset oma ja teiste töödes.</li></ol>	<p>Materjalid, töövahendid, töötlemisviisid.</p> <p><b>Materjalid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Paberi-, tekstiili-, puidu-, metalli- ja tehismaterjalide tootmine, põhiomadused, otstarve ning kasutusala keskkonnas ja igapäevaelus.</li><li>● Katsetused erinevate materjalidega ja erinevate materjalide võrdlemine.</li><li>● Materjalide säästlik kasutamine ja korduvkasutusvõimalused.</li></ul> <p><b>Töövahendid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Enamkasutatavad käsitöövahendid paberi (käärid, paberinuga), tekstiili (käärid, nõel, heegelnõel vms), puidu (nuga, vasar, saag, kruvikeeraja vms), metalli (näpitsad, lõiketangid vms) ja plastide töötlemiseks; nende õige, otstarbekas ja ohutu kasutamine ning hooldamine.</li></ul> <p><b>Töötlemisviisid</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Paberi-, tekstiili-, puidu-, metalli- ja tehismaterjalide töötlemisviisid: mõõtmine, märkimine, rebimine, lõikamine, liimimine, voltimine, punumine, heegeldamine, tarbepistete õmblemine, vestmine, naelutamine, õgvendamine, painutamine, detailide ühendamine vms. Töötlemisviisi valik sõltuvalt materjalist ning valmistatavast esemest.</li></ul> <p>Tööprotsess (ideest teostuseni)</p> <p><b>Kavandamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ideede otsimine ümbritsevast keskkonnast või abimaterjalidest (esemed, pildid, videod vms) või rahvakunstist (rahvuslikud motiivid ja sümbolid).</li><li>● Esemete vaatlemine, kirjeldamine ning seoste leidmine valmiva tööga.</li></ul>

- Kavandi koostamine lähtudes kompositsiooni põhialustest (värvus, kujundid, rütm vms).
- Lihtsate esmete ja keskkonna (stendid, klass vms) kaunistuselementide vms kavandamine.

#### ***Töötamine***

- Töötamine õpetaja suulise juhendamise järgi üksi ja koos kaaslasega. Vajadusel kaaslase abistamine, ise abi küsimine.
- Ülesannete jaotamine rühmatöodes, ühise vastutuse mõistmine.
- Kirjaliku tööjuhendi kasutamine abimaterjalina. Tutvumine kirjaliku tööjuhendiga, arutlemine selle sisu üle ning joonise mõistmine.
- Töökoha korrashoidmine, selle mõju töö tulemusele ja ohutusele.

#### **Eneseanalüüs ja hindamine**

- Alustatud töö lõpetamine.
- Tööprotsessi ja töö tulemuse kirjeldamine (valminud töö esteetilisus, praktilisus, korrektsus vms), hindamine ning kavandi ja valmis töö võrdlemine.
- Seoste, sarnasuste ja erinevuste leidmine esmete, nähtuste ja protsesside vahel sh õppeained ja eluvaldkonnad, minevik ja tänapäev.

#### **Igapäeva elu oskused**

##### ***Toiduharidus***

- Tervislik toiduvalik.
- Põhiliste (enamkasutatavate) toidukaupade/toiduainete tundmine, nende otstarbekas (teadlik) kasutamine.
- Lauakatmine ja kaunistamine.
- Isiklik hügieen.

##### ***Tarbijaharidus ja keskkond***

- Teadlik tarbimine sh materjalide ja energia säästlik kasutamine.



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Töövahendite, töökoha ja töökeskkonna (klassi) korrashoidmine.</li><li>• Puhastustööd (rõivaste, jalatsite hooldamine).</li></ul> <p><b><i>Käitumiskultuur</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Käitumisnormid toidulauas, koolis, tänaval, näitusel, muuseumis.</li></ul>
--	---

#### 4. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) nimetab töös kasutatavaid etteantud materjale ja nende omadusi;</li><li>2) teab ja kasutab sihipäraselt tööks etteantud töövahendeid, töötlusviise ja materjale;</li><li>3) leiab vajalikku infot õpetaja abiga etteantud teabeallikatest ja pakenditelt;</li><li>4) kasutab õpetaja abiga ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide töötlemisel;</li><li>5) Järgib õpetaja juhendamisel oma ja rühma tööprotsessi;</li><li>6) kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li><li>7) töötab ja viib kavandatu lõpule;</li><li>8) kasutab etteantud materjale säästlikult;</li><li>9) tunneb ära õpetaja abiga teistes õppeainetes õpitud ja loob seoseid õpitavaga, sh erinevate eluvaldkondadega;</li><li>10) tunneb ära ja kasutab õpetaja suunamisel kodukohaga seotud rahvuslikke kujunduselemente;</li><li>11) -</li><li>12) saab aru erinevatest ülesannetest rühmas;</li><li>13) kirjeldab oma ja/või rühma tegevusi ja esitleb töö lõpptulemust suuliselt</li><li>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid</li><li>15) mõistab materjalide õige hoiustamise vajalikkust.</li></ol>	<p>Õppesisu, mille järgi on võimalik saavutada õpitulemused (köögitarvikute valmistamisel)</p> <p><b>Materjalid, nende töötlemisviisid ning töövahendid.</b></p> <p>Tööriistad (käsi- ja elektrilised tööriistad), seadmed ja masinad, nende nimetused ning ohutu ja tõhus kasutamine. Materjalide lihtsamad töötlemise viisid. Esemekaanistamine ja viimistlemine. Ressursside säästmine materjalide taaskasutamise kaudu.</p> <p><b>Tööprotsess.</b></p> <p>Visandid, mustrid ja tööjuhendid, kuidas neid mõista ja järgida. Erinevate materjalide omaduste ja tööks sobivuse uurimine oma töö kaudu. Tööhuvi ja motivatsioon.</p> <p><b>Igapäevaelu oskused.</b></p> <p>Töövahendite hooldamine. Kodukoha korned ja esemeline kultuur. Hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded. Oma töökoha korrastamine.</p> <p><b>Eneseanalüüs ja hindamine.</b></p> <p>Eneseanalüüs oma tööle koostöös õpetajaga. Oma töö esitlemine suuliselt.</p>

## 5. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li><li>2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</li><li>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</li><li>4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel</li><li>5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;</li><li>6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li><li>7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;</li><li>8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li><li>9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitud;</li><li>10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;</li><li>11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</li><li>12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;</li><li>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult</li><li>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)</li><li>15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid.</li></ol>	<p>Õppesisu mille järgi on võimalik saavutada õpitulemused</p> <p><b>Materjalid, nende töötlemisviisid ning töövahendid.</b> Materjalide töötlemistehnoloogiad ja töövahendid (käsi- ja elektrilised tööriistad ja arvjuhitavad tööpingid). Viimistlemine ja pinnakatted. Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemisel ja ohutud töövõtted.</p> <p><b>Tööprotsess.</b> Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Ideede hankimine ja allikakriitilisus (kasutamine kooskõlas autoriõigusega). Kahe ja kolmevaatelistes joonised ja mudelid, mis on loodud digitaalsete vahenditega kui ka ilma. Eseme funktsionaalsus ja esteetilisus. Ornamentid rahvakunstis. Loovus ja leidlikkus - nutikad lahendused.</p> <p><b>Eneseanalüüs ja hindamine.</b> Tööprotsessi analüüsimine ja tehtud valikute põhjendamine. Enda ja teiste töö konstruktiivne tagasisidestamine.</p> <p><b>Igapäevaelu oskused ja tehnoloogia.</b> Eesti ja teiste rahvaste kombed ja esemeline kultuur. Masinad ja mehhanismid. Inseneeria ja tehniline looming. Erinevate tehnoloogiate rakendamise võimalused ja ohud. Tänapäeva tehnoloogiad ja nende kasutusvõimalused.</p>

## 6. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) tunneb erinevaid tööks sobilikke materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li><li>2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töölusviise ning materjale;</li><li>3) leiab vajalikku infot teabeallikatest ja pakenditelt ning väärtustab intellektuaalset omandit, lähtudes autoriõigusest;</li><li>4) kasutab ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide, sh toiduainete töötlemisel;</li><li>5) planeerib õpetaja juhendamisel oma ja/või rühma terviklikku tööprotsessi;</li><li>6) kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid esemeid üksi ja/või rühmas, oskab kasutada videojuhendit;</li><li>7) töötab sihikindlalt ja viib kavandatu lõpule;</li><li>8) kasutab materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li><li>9) rakendab teistes ainetes õpitud ja loob seoseid erinevate eluvaldkondadega;</li><li>10) teab ja kasutab kavandades rahvuslikke kujunduselemente ning tunneb Eesti rahvuslikku käsitööd ja rahvustoite;</li><li>11) rakendab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</li><li>12) mõistab rühmas töötamise või töö jaotamise olulisust ühise eesmärgi saavutamisel;</li><li>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid;</li><li>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõuded, korrastab oma töökoha ning töövahendid;</li><li>15) teab materjalide ja toiduainete säilitamise nõudeid.</li></ol>	<p>Õppesisu mille järgi on võimalik saavutada õpitulemused (tapitud nurkadega karbi valmistamisel)</p> <p><b>Materjalid, nende töötlemisviisid ning töövahendid.</b></p> <p>Materjalide töötlemistehnoloogiad ja töövahendid (käsi- ja elektrilised tööriistad ja arvjuhitavad tööpingid). Viimistlemine ja pinnakatted. Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemisel ja ohutud töövõtted.</p> <p><b>Tööprotsess.</b></p> <p>Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Ideede hankimine ja allikakriitilisus (kasutamine kooskõlas autoriõigusega). Kahe ja kolmevaatelistes joonised ja mudelid, mis on loodud digitaalsete vahenditega kui ka ilma. Eseme funktsionaalsus ja esteetilisus. Ornamentid rahvakunstis. Loovus ja leidlikkus - nutikad lahendused.</p> <p><b>Eneseanalüüs ja hindamine.</b></p> <p>Tööprotsessi analüüsimine ja tehtud valikute põhjendamine. Enda ja teiste töö konstruktiivne tagasisidestamine.</p> <p><b>Igapäevaelu oskused ja tehnoloogia.</b></p> <p>Eesti ja teiste rahvaste kombed ja esemeline kultuur. Masinad ja mehhanismid. Inseneeria ja tehniline looming. Erinevate tehnoloogiate rakendamise võimalused ja ohud. Tänapäeva tehnoloogiad ja nende kasutusvõimalused.</p>

## 7. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid ning selgitab autoriõiguste järgimise vajadust;</li><li>2) mõistab infoallikates sh pakenditel olevat teavet ning kirjeldab erinevaid tarbimisvalikuid</li><li>3) valib etteantud materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</li><li>4) Valib ja kasutab materjalile sobivaid tehnikaid, seadmeid, töövahendeid.</li><li>5) mõistab eelarve koostamise olulisust toote valmistamisel</li><li>6) teab ja järgib tööohutusnõudeid;</li><li>7) planeerib enda või rühmas töötades tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</li><li>8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnanahoiu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning looduskeskkonnale;</li><li>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitud;</li><li>10) tunneb ja rakendab kogukondlikke Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;</li><li>11) nimetab eri rahvaste peamisi kultuuritavasid ja rahvustoite;</li><li>12) kirjeldab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades</li><li>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid</li><li>14) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</li><li>15) leiab õpitud seoseid igapäevaelu ja enda hobidega.</li></ol>	<p>Õppesisu mille järgi on võimalik saavutada õpitulemused (mööblieseme valmistamisel).</p> <p><b>Materjalid, nende töötlemisviisid ning töövahendid.</b></p> <p>Materjalide liigid ja nende omadused, kasutamiskiisid ning nende kombineerimisvõimalused. Materjalide töötlemistehnoloogiad ja töövahendid (käsi- ja elektrilised tööriistad ja arvjuhitavad tööpingid). Viimistlemine ja pinnakatted. Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemisel ja ohutud töövõtted.</p> <p><b>Tööprotsess.</b></p> <p>Töö- ja loomeprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine. Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Ideede hankimine ja allikakriitilisus (kasutamine kooskõlas autoriõigusega). Kahe ja kolmevaatelised joonised ja mudelid, mis on loodud digitaalsete vahenditega kui ka ilma. Esemefunktsionaalsus ja esteetilisus.</p> <p><b>Igapäevaelu oskused.</b></p> <p>Eelarve koostamine. Eesti ja teiste rahvaste kombid ja esemeline kultuur. Õppeaine seosed igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p> <p><b>Eneseanalüüs ja hindamine.</b></p> <p>Tööprotsessi analüüsimine ja tehtud valikute põhjendamine. Enda ja teiste töö konstruktiivne tagasisidestamine.</p>

## 8. klassi tehnoloogia

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) kasutab tööd kavandades ainealast kirjandust ja teabeallikaid kooskõlas autoriõigusega;</li><li>2) analüüsib infoallikates, sh pakenditel sisalduvat teavet ja kirjeldab oma tarbimisharjumusi ning tarbimisvalikuid;</li><li>3) valib ja võrdleb materjale, sh toiduaineid eri töötlusviiside jaoks;</li><li>4) võrdleb ja kasutab sobilikke materjale, töövahendeid, -pinke, masinaid ning viimistlus-ja/või kaunistusvõtteid eesmärgipäraselt;</li><li>5) planeerib ja koostab eelarvet toote valmistamiseks;</li><li>6) järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;</li><li>7) planeerib iseseisvalt või rühmas tervikliku tööprotsessi ning funktsionaalse ja esteetilise tulemuse;</li><li>8) järgib jäätmete käitlemise ning keskkonnanõu põhilisi nõudeid ja teab ressursside säästliku kasutamise mõju tervisele ning sotsiaal-, majandus- ja looduskeskkonnale</li><li>9) leiab ülesannete täitmiseks loovaid lahendusi üksi ja/või rühmas, kasutab teistes õppeainetes õpitud;</li><li>10) tunneb ja rakendab peamisi Eesti kultuuri-, käsitöö- ja toitumistavasid;</li><li>11) kirjeldab eri rahvaste kultuuritavasid ja rahvustoite ning rakendab neid praktikas;</li><li>12) teab toitumistavasid mõjutavaid tegureid ja toitumise eripärasid ning rakendab neid toitu valmistades;</li><li>13) esitleb, analüüsib ja põhjendab tööprotsessis tehtud valikuid ning lõpptulemust kas suuliselt või kirjalikult, kasutades sealhulgas digivahendeid</li><li>14) annab enda ja teiste tehtule tagasisidet põhjendades oma arvamust;</li></ol>	<p>Õppesisu, mille järgi on võimalik saavutada õpitulemused (mööblieseme valmistamisel)</p> <p><b>Materjalid, nende töötlemisviisid ning töövahendid.</b> Materjalide liigid ja nende omadused, kasutamiskiisid ning nende kombineerimisvõimalused. Materjalide töötlemistehnoloogiad ja töövahendid (käsi- ja elektrilised tööriistad ja arvjuhitavad tööpingid). Viimistlemine ja pinnakatted. Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemisel ja ohutud töövõtted.</p> <p><b>Tööprotsess.</b> Töö- ja loomeprotsessi etappide eristamine, järjestamine ja kirjeldamine. Idee ja kavandi tähtsus eseme valmistamisel. Ideede hankimine ja allikakriitilisus (kasutamine kooskõlas autoriõigusega). Kahe ja kolmevaatelised joonised ja mudelid, mis on loodud digitaalsete vahenditega kui ka ilma. Esemefunktsionaalsus ja esteetilisus.</p> <p><b>Igapäevaelu oskused.</b> Eelarve koostamine. Eesti ja teiste rahvaste kombid ja esemeline kultuur. Õppeaine seosed igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.</p> <p><b>Eneseanalüüs ja hindamine.</b> Tööprotsessi analüüsimine ja tehtud valikute põhjendamine. Enda ja teiste töö konstruktiivne tagasisidestamine.</p>

15) leiab õpitus seoseid igapäevaelu ja erinevate ametite ning hobidega.	
--	--

## 5. klassi käsitöö ja kodundus

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li><li>2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</li><li>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</li><li>4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel</li><li>5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;</li><li>6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li><li>7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;</li><li>8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li><li>9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitud;</li><li>10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;</li><li>11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</li><li>12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;</li><li>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult</li><li>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)</li><li>15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid.</li></ol>	<p>Materjalide tundmine: Tutvutakse erinevate materjalidega (nt paber, kangas, toiduained). Tegevus: Uurivad materjalide omadusi ning loovad praktilise töö (nt lihtne pabermask või toidu koostisosade analüüs).</p> <p>Töövahendite kasutamine: Õpitakse kasutama erinevaid töövahendeid (nt käärid, nõelad, köögiriistad). Tegevus: Õpilased valmistavad esemeid, kasutades sobivaid tööriistu (nt lihtne käsitööprojekt või toiduroog).</p> <p>Info leidmine ja autorikaitse: Õpilased leiavad infot tooteetiketidelt ja arutavad autorikaitse teemat. Tegevus: Uuritakse pakenditelt koostisosade infot ja koostatakse lühianalüüs.</p> <p>Ohutud töövõtted: Järgivad ohutus- ja hügieenireegleid töötamisel. Tegevus: Teevad praktilise töö (nt toidu valmistamine või lihtne käsitööprojekt), järgides ohutusreegleid.</p> <p>Tööprotsessi järgimine: Õpitakse järgima etteantud tööjuhiseid. Tegevus: Teevad tööprotsessi järgides etappide kaupa käsitööprojekti või retsepti järgi toidu.</p> <p>Visualiseerimine ja kavandamine: Loovad kavandeid ja kirjeldavad ideid. Tegevus: Joonistavad visandi või kavandi, mille järgi teevad praktilise töö.</p> <p>Sihikindel töö: Õpilased viivad töö lõpusirgele õpetaja abiga. Tegevus: Lõpetavad alustatud projekti (nt lihtne ese või toiduroog) õpetaja juhendamisel.</p>



	<p>Säästlikkus ja taaskasutus: Õpitakse säästlikult kasutama materjale ja toiduaineid. Tegevus: Teevad taaskasutatud materjalidest eseme või planeerivad säästlikku toidukorda.</p> <p>Teiste ainete rakendamine: Seostavad käsitöö- ja kodundusprojekte teiste ainete teadmistega. Tegevus: Teevad matemaatilist täpsust nõudva käsitööprojekti või retsepti järgimise harjutuse.</p> <p>Rahvuslike elementide kasutamine: Tutvuvad rahvuslike mustrite ja sümbolitega. Tegevus: Valmistavad rahvusmotiividega lihtsa eseme (nt käepael, kott).</p> <p>Tervisliku toitumise põhimõtted: Õpitakse tervisliku toitumise põhitõdesid. Tegevus: Valmistavad lihtsa ja tervisliku toidu.</p> <p>Rühmatöö: Töötavad ühiselt ühise eesmärgi nimel. Tegevus: Teevad koostöös rühmaprojekti (nt toiduroog või käsitööese).</p> <p>Esitlus ja analüüs: Õpilased esitlevad oma tööd ja analüüsivad protsessi. Tegevus: Esitlevad valminud tööd klassikaaslastele ja arutlevad tehtud valikute üle.</p> <p>Hügieeni- ja ohutusnõuded: Õpilased järgivad tööohutusnõudeid ja hoiavad töökoha korras. Tegevus: Viivad projekti lõpule ja korrastavad töökoha vastavalt nõuetele.</p>
--	---

	<p>Materjalide säilitamine: Õpitakse materjalide hoiustamise ja säilitamise põhimõtteid.</p> <p>Tegevus: Korrastavad ja hoiustavad töövahendeid ning materjale pärast projekti lõppu.</p>
--	---

## 6. klassi käsitöö ja kodundus

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li><li>2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</li><li>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</li><li>4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel</li><li>5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;</li><li>6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li><li>7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;</li><li>8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li><li>9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitud;</li><li>10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;</li><li>11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</li><li>12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;</li><li>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult</li><li>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)</li><li>15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid.</li></ol>	<p>Materjalide tundmine: Õpilased uurivad materjalide (nt vill, puit, köögiviljad) omadusi.</p> <p>Tegevus: Loovad võrdlustabeli materjalide omadustest.</p> <p>Töövahendite kasutamine: Õpitakse kasutama tööriistu ja vahendeid (nt nõelad, köögiriistad).</p> <p>Tegevus: Valivad sobivad töövahendid ülesande täitmiseks.</p> <p>Info leidmine ja autorikaitse: Õpilased õpivad leidma infot ja arutlevad autorikaitse üle.</p> <p>Tegevus: Uurivad tooteetikette ja koostavad raporteid.</p> <p>Ohutud töövõtted: Õpilased õpivad tööohutust ja hügieeninõudeid.</p> <p>Tegevus: Viivad läbi käsitööprojekti või valmistavad toitu.</p> <p>Tööprotsessi järgimine: Analüüsitakse juhiste järgimise olulisust.</p> <p>Tegevus: Järgivad täpselt retsepte või tööjuhiseid.</p> <p>Visualiseerimine ja kavandamine: Õpilased loovad visandid või skeemid.</p> <p>Tegevus: Loovad kavandi alusel käsitööeseme või toidu.</p> <p>Sihikindel töö: Õpilased viivad kavandatu lõpule õpetaja juhendamisel.</p> <p>Tegevus: Lõpetavad keerulisema projekti, kasutades õpetaja abi.</p> <p>Säästlikkus ja taaskasutus: Arutletakse säästlikkuse ja taaskasutuse üle.</p>

	<p>Tegevus: Loovad esemeid taaskasutatud materjalidest.</p> <p>Teiste ainete rakendamine: Ühendatakse teiste ainete teadmised käsitöös.</p> <p>Tegevus: Loovad eseme, kasutades näiteks matemaatilisi mõõtmisi.</p> <p>Rahvuslike elementide kasutamine: Tutvutakse rahvuslike mustritega.</p> <p>Tegevus: Loovad rahvusmotiividega käsitööeseme.</p> <p>Tervisliku toitumise põhimõtted: Õpitakse tervislikku toitumist.</p> <p>Tegevus: Valmistatakse tervislik toiduroog.</p> <p>Rühmatöö: Arutatakse rühmas töötamise olulisust.</p> <p>Tegevus: Tehakse koostöös rühmaprojekt.</p> <p>Esitlus ja analüüs: Õpilased õpivad oma tööde esitlemist ja põhjendamist.</p> <p>Tegevus: Esitlevad oma lõpptulemust ja analüüsivad valikuid.</p> <p>Hügieeni- ja ohutusnõuded: Õpilased järgivad tööohutusnõudeid.</p> <p>Tegevus: Viivad projekti lõpule ja korrastavad töökoha.</p> <p>Materjalide säilitamine: Tutvutakse hoiustamisnõuetega.</p> <p>Tegevus: Koostavad hoiustamisjuhendi või rakendavad säilitamisreegleid.</p>
--	---

## 7. klassi käsitöö ja kodundus

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li> <li>2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</li> <li>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</li> <li>4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel</li> <li>5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;</li> <li>6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li> <li>7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;</li> <li>8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li> <li>9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitud;</li> <li>10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;</li> <li>11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</li> <li>12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;</li> <li>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult</li> <li>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)</li> <li>15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid.</li> </ol>	<p>Materjalide ja toiduainete tundmine:          Õpilased õpivad tundma erinevaid materjale ja toiduaineid ning nende omadusi.          Tegevus: Uuritakse erinevate materjalide omadusi ja valmistatakse praktiline ese või valmistatakse toiduretsepti järgi roog.</p> <p>Töövahendite ja materjalide kasutamine:          Õpilased valivad sobivad töövahendid ja materjalid eesmärgipäraselt.          Tegevus: Loovad käsitööeseme, kasutades sobivaid töövahendeid ja materjale, või valmistavad toidu õpetaja juhiste järgi.</p> <p>Info leidmine ja autorikaitse mõistmine:          Otsitakse infot pakenditelt ja allikatest ning arutatakse autorikaitse olulisust.          Tegevus: Teevad ülesande, kus analüüsivad pakendite etikette ja uurivad, mida autorikaitse tähendab.</p> <p>Ohutud töövõtted ja tehnikad: Õpitakse töötama ohutult, järgides õigeid töövõtteid.          Tegevus: Tehakse praktiline ülesanne, nt õmmeldakse lihtne ese või valmistatakse toitu, järgides ohutus- ja hügieenireegleid.</p> <p>Tööprotsessi järgimine: Õpilased õpivad järgima tööprotsessi kirjelduse järgi.          Tegevus: Kavandavad ja viivad ellu projekti, kus järgivad samm-sammult etteantud juhiseid (nt käsitööese või toidu valmistamine).</p> <p>Visualiseerimine ja kavandamine: Loovad visuaalsed kavandid oma projekti jaoks.          Tegevus: Joonistavad kavandeid või koostavad ideekavandi enne töö algust (nt käsitööprojekt või toiduretsepti kavandamine).</p>

Sihikindel töö lõpetamine: Töötavad sihikindlalt ja vajadusel kasutavad õpetaja abi.

Tegevus: Viivad õpetaja juhendamisel projekti lõpule, nt käsitööprojekti või toiduroa valmistamise.

Säästlik materjalikasutus ja taaskasutus:

Õpilased õpivad säästlikult kasutama materjale ja toiduaineid ning leiavad võimalusi taaskasutuseks.

Tegevus: Valmistavad taaskasutatud materjalidest praktilise eseme või arutavad toiduainete säästliku kasutamise üle.

Teistes õppeainetes õpitu rakendamine:

Rakendavad teistes ainetes õpitud teadmisi käsitöö ja kodunduse ülesannetes.

Tegevus: Loovad projekti, kus ühendatakse teadmised teistest õppeainetest, nt matemaatika või loodusteaduste rakendamine käsitöös või toiduvalmistamises.

Rahvuslikud kujunduselemendid: Kasutavad rahvuslikke mustreid ja sümboliteid kontekstipõhiselt.

Tegevus: Valmistavad rahvusliku mustriaga käsitööeseme (nt tikitud ese või rahvusmotiividega kotike).

Tervisliku toitumise põhimõtted: Õpilased õpivad tervisliku toitumise põhitõdesid.

Tegevus: Valmistavad tervisliku toidu retsepti järgi ja analüüsivad selle toiteväärtust.

Rühmatöö oskus: Õpilased õpivad rühmas töötama ja saavutama ühist eesmärki.

Tegevus: Loovad rühmatööna kas käsitööeseme või valmistavad toidu.

Töö esitlemine ja analüüs: Esitlevad oma või rühmatööd ja analüüsivad protsessi.

	<p>Tegevus: Õpilased esitlevad klassikaaslastele valminud projekti ja arutavad tööprotsessi.</p> <p>Hügieeni- ja ohutusnõuete järgimine: Õpilased järgivad tööohutuse ja hügieeni nõudeid.</p> <p>Tegevus: Pärast töö lõpetamist korrastavad töökoha ja töövahendid vastavalt nõuetele.</p> <p>Materjalide hoiustamine ja säilitamine: Õpilased õpivad materjalide nõuetekohast hoiustamist ja säilitamist.</p> <p>Tegevus: Harjutavad töövahendite ja materjalide korrastamist ja hoiustamist pärast töö lõpetamist.</p>
--	---

## 8. klassi käsitöö ja kodundus

Õpitulemused	Soovituslik õppesisu
<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) tunneb erinevaid töös kasutatavaid materjale, sh toiduaineid ja nende omadusi;</li><li>2) tunneb, valib ja kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid, töötlusviise ning materjale;</li><li>3) leiab vajalikku infot etteantud teabeallikatest ja pakenditelt ning saab aru, mis on autorikaitse;</li><li>4) mõistab ja kasutab iseseisvalt ohutult õigeid töövõtteid ning tehnikaid materjalide sh toiduainete töötlemisel</li><li>5) saab aru etteantud tööprotsessi kirjelduse järgimise olulisusest oma ja/või rühma töös;</li><li>6) visualiseerib ja kirjeldab omandatud töövõtete baasil jõukohaste esemete loomist üksi ja/või rühmas;</li><li>7) töötab sihikindlalt ja vajadusel kasutab õpetaja abi kavandatu lõpuleviimiseks;</li><li>8) teab, kuidas kasutada materjale ja toiduaineid säästlikult ning leiab võimalusi materjalide taaskasutuseks;</li><li>9) rakendab õpetaja juhendamisel teistes õppeainetes õpitud;</li><li>10) teab ja kasutab õpetaja juhendamisel tööd kavandades rahvuslikke kujunduselemente sobivas kontekstis;</li><li>11) kirjeldab tervisliku toitumise põhitõdesid toidu valmistamisel;</li><li>12) saab aru rühmas töötamise olulisusest ühise eesmärgi saavutamisel;</li><li>13) esitleb oma ja/või rühma töö lõpptulemust, analüüsib ja põhjendab tööprotsessi valikuid kas suuliselt või kirjalikult</li><li>14) järgib töötades hügieeni-, korra- ja puhtuse nõudeid, korrastab oma töökoha ning töövahendid (heaperemehelik töövahendite kasutus)</li><li>15) nimetab materjalide hoiustamis- ja säilitamise nõudeid.</li></ol>	<p>Materjalide ja tööriistade tundmine Tegevus: Valmista töövahendite ja materjalide ülevaade (nt kollaaž, joonis), valides sobivad vahendid konkreetse ülesande jaoks.</p> <p>Teabe leidmine ja autorikaitse Tegevus: Leia ja tõlgenda pakenditel olevat infot (nt koostisosad, säilivusajad) ning arutle autorikaitse olulisuse üle kunstiteose või disaini puhul.</p> <p>Ohutu töötlemine ja tehnilised võtted Tegevus: Kūpsetage klassiga tervislik retsept, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid.</p> <p>Tööprotsessi järgimine Tegevus: Järgi samm-sammulist juhendit, et valmistada lihtne käsitööese või toidutoode.</p> <p>Kavandamine ja esemete loomine Tegevus: Kujunda ja loo lihtne disainiobjekt, kasutades rahvuslikke kujunduselemente, nt ornamentide kavandamine.</p> <p>Säästlikkus ja taaskasutus Tegevus: Valmistage rühmades taaskasutatavatest materjalidest praktiline ese (nt riidest kott).</p> <p>Tervislik toitumine ja toidu valmistamine Tegevus: Planeerige ja valmistage tervislik eine, lähtudes toitumissoovitustest.</p> <p>Rühmatöö oskused ja tulemuste esitlemine Tegevus: Esitlege oma rühmatööna valminud projekt (nt näitus või toiduvalmistamise demonstratsioon) klassi ees.</p>



	<p>Töökoha korrashoid ja hügieeninõuded Tegevus: Loo klassis süsteem töövahendite ja materjalide korrashoidmiseks ning jälgige seda kogu semestri vältel.</p>
--	---