

## Õpitulemused

### KÄSITÖÖ JA KODUNDUS

#### 6.klass

##### TÖÖ KAVANDAMINE JA RAHVAKUNST

- *Kavandab omandatud töövõtete baasil jõukohaseid käsitööesemeid.*
- *Märkab rahvuslikke kujunduselemente tänapäevastel esemetel.*
- *Leiab käsitööeseme kavandamiseks ideid eesti rahvakunstist.*
- *Leiab võimalusi taaskasutada tekstiilmaterjale.*
- *Oskab kavandamisel kasutada teabeallikaid ja erialast kirjandust.*

##### MATERJALID JA TÖÖ KULG

- *Kirjeldab looduslike kiudainete saamist, põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist.*
- *Eristab telgedel kootud kangaid trikotaažist ning võrdleb nende omadusi.*
- *Seostab käsitööolõnga jämedust töövahendiga.*
- *Töötab iseseisvalt lihtsama tööjuhendi järgi.*
- *Järgib töötades ohutusnõudeid ning hoiab korras töökoha.*
- *Hindab oma töö korrektsust ja esteetilisust.*

##### TÖÖLIIGID

- *Kasutab tekstiileset kaunistades ühe- ja kaherealisi pisteid.*
- *Seab õmblusmasina töökorda, traageldab ning õmbleb lihtõmblust ja palistust.*
- *Lõikab välja ja õmbleb valmis lihtsama eseme.*
- *Heegeldab ja koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke.*
- *Heegeldab ja koob lihtsa skeemi järgi.*
- *Mõistab täpsuse vajalikkust ning järgib seda tekstiilitöös.*

##### TOIT JA TOITUMINE, TARBIJAKASVATUS

- *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.*
- *Teab väljendite „kölblik kuni ...“ ja „parim enne ...“ tähendust.*
- *Käitub keskkonnahoidliku tarbijana.*
- *Oskab valida erinevaid kaupu ja oma valikut põhjendada.*
- *Hindab oma toitumisharjumuste vastavust toitumisõpetuse põhitõdedele.*

#### *TOIDU VALMISTAMINE, TÖÖ ORGANISEERIMINE JA HÜGIEEN*

- *Kasutab mõõtenõusid ja kaalu ning teisendab 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.*
- *Lepib kaaslastega kokku tööjaotuse, täidab ülesande, hindab rühma töötulemust ja igaühe rolli tulemuse saavutamisel.*
- *Järgib juhendamisel hügieenireegleid köögis töötades.*

#### *LAUAKOMBED JA ETIKETT*

- *Katab toidukorra järgi laua, valides ning paigutades sobiva lauapesu, -nõud ja -kaunistused ning hindab laua ja toitade kujundust.*
- *Peab kinni üldtuntud lauakommetest.*
- *Leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks.*

#### *KODU KORRASHOID*

- *Teeb korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid.*
- *Planeerib rõivaste pesemist, kuivatamist ja triikimist hooldusmärkide järgi.*
- *Näeb kodutööde jaotamises pereliikmete heade suhete eeldust.*

#### *PROJEKTITÖÖD*

- *Leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi.*
- *Suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust.*
- *Teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistöös toimuvate tegevuste liikmena.*
- *Osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides.*
- *Kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust.*
- *Väärtustab töö tegemist ning analüüsib töö kulgu ja saadud tagasisidet.*

#### *TEHNOLOOGIAÕPETUS ÕPPERÜHMADE VAHETUSEL*

- *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.*
- *Teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.*