

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 trikootaazist ning võrdleb nende omadusi.*
- *Seostab käsitöölõnga 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.*
- *Koob põhisilmuseid ning tunneb mustrite ülesmärkimise viise ja tingmärke.*
- *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 „kõlblik 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 külm- 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 toitude kujundust.*
- *Peab kinni üldtuntud lauakommetest.*

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.*