

Õpitulemused

KÄSITÖÖ JA KODUNDUS

7. kl

DISAIN, KAVANDAMINE JA RAHVAKUNST

- valib sobivaid rõivaid, lähtudes nende materjalist, otstarbest, lõikest, stiilist ja oma figuurist;
- arutleb moe muutumise üle;
- märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esemetel, rõivastel ja sisekujunduses;
- kavandab isikupäraseid rõivakomplekte ja kollektsioone arvestades kollektsioonide kavandamise põhimõtteid, vormistamist ja kompositsiooni seaduspärasusi;
- tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;
- kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid, sümboleid ja märke;
- näeb rahvaste kultuuripärandit kui väärtust ja oskab välja tuua kultuuridevahelisi seoseid, erinevusi ja sarnasusi.

MATERJALID JA TÖÖ KULG

- kirjeldab keemiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;
- teab tehiskiudude ja sünteetiliste kiudude saamist ning omadusi;
- võrdleb materjalide valikul nende mõju tervisele;
- kombineerib oma töös erinevaid materjale;
- arutleb töö ja tehnoloogia muutumise üle ühiskonna arengus, sealhulgas käsitöötehnicate ja tekstiilitööstuste arengut;
- otsib ülesandeid täites abi nüüdisaegsest teabelevist, tehnoloogilistest võimalustest ja uudsetest võtetest rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel;
- täidab iseseisvalt ja koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;
- analüüsib enda loomingulisi ja tehnoloogiaalaseid võimeid ning teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.

TÖÖLIIGID

- valib tööeseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehnikaid ja viimistlusvõtteid;
- võtab lõikelehelte lõikeid, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb enda kavandatud eseme;
- tutvub heegeltehnicate loominguliste võimalustega;
- koob kirjalist pinda ning koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt;
- leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnicate.

TOIT JA TOITUMINE, TARBIJAKASVATUS

- 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 päevamenüü;
- tunneb tarbija õigusi ning kohustusi.

TOIDU VALMISTAMINE, TÖÖ ORGANISEERIMINE JA HÜGIEEN

- teab toiduainete kuumtöötlemise viise;
- tunneb peamisi maitseaineid ja roogade maitsestamise võimalusi;
- valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;
- oskab kasutada ja hooldada nüüdisaegseid köögiseadmeid;
- arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;
- kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;
- hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud elukutseteks või hobideks;
- järgib juhendamisel hügieenireegleid köögis töötades.

LAUAKOMBED JA ETIKETT

- kujundab kutse ja leiab loomingulisi võimalusi kingituse pakkimiseks;
- leiab võimalusi ja ideid erinevate peolaudade kujundamiseks;
- rõivastub ja käitub ürituse iseloomu kohaselt;
- mõistab lauakommete tähtsust meeldiva suhtluskeskkonna loomisel.

KODU KORRASHOID

- arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel;
- tunneb põhilisi korrastusteid ja-tehnikaid ning oskab neid tehnikaid rakendada.

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.