|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KLASS** | **ÕPPESISU** | **ÕPITULEMUSED** |
| 5. klassHeegeldamine | Töövahendid, sobvad materjalid. Põhisilmused, rea kõrgus. Tingmärgid. Edasi-tagasi heegeldamine.Värvide valimine, eseme disain. Viimistlemine. | Kasutab õigeid töövahendeid ja materjale. Teab põhisilmuseid, oskab heegeldada juhendi järgi ahelsilmust, kinnissilmust, ühekordset-, kahekordset sammast, poolsammast, aassilmust. Tunneb tingmärke. Oskab heegeldada edasi-tagasi.Kavandab lihtsa eseme.Valib kokku sobivad värvid, kaunistused, viimistleb. |
| Kudumine | Töövahendid ja materjalid. Ohutus.Lõngavöö. Silmuste loomine, põhisilmused. Ripskude. Soonik. Ääresilmused. Kudumi lõpetamine.Lihtsa eseme kudumine. | Valib ja kasutab õiged töövahendid ja materjalid. Oskab kasutada töövahendeid ohutult. On tutvunud lõngatoki ümber oleva lõngavööga.Oskab juhendi ja õpetaja abiga luua silmuseid, kuduga parempidist ja pahempidist silmust, teab kuidas tekib ja oskab kududa ripskudet ja soonikut. Oskab lõpetada kudumistööd.Oskab kududa õpitud silmuseid kasutades lihtsa eseme  |
| Tikkimine | Töövahendid ja materjalid. Ohutus.Tikkimistöö alustamine. Üherealised pisted, kaherealised pisted. Lõngaotste peitmine.Töö kirjaliku juhendi järgi ja suulise juhendi järgi. | Teab tikimise töövahendeid ja materjale, oskab neid valida. Oskab kasutada töövahendeid ohutult.Oskab alustada tikkimistööd, kinnitada niiti. Tikib juhendi järgi üherealisi pisteid ja kaherealisi pisteid. Saab aru mõistest pistepikkus.Oskab jätkata pisterida ja peita lõngaotsi. |
| Õmblemine | Materjalid ja töövahendid. Looduslikud kiud, nende saamine ja omadused – puuvillane kangas. Triikimine. Õmblusmasin, niiditamine.Traageldamine. Lihtõmblus. Palistused. | Tunneb puuvillast kangast, teab õmblemise töövahendeid. Oskab juhendajaga koos niiditada õmblusmasinat ja alustada õmblemist. Teeb puuvillasele kangale õmblemisharjutusi.Oskab traageldada, teha sõlme, õmmelda lihtõmblust, palistusi. |
| Kodundus | Hügieeninõuded köögis. Ohutus. Retsepti kasutamine ja mõõtühikud. Nõude pesu käsitsi ja nõusepesumasinaga.Laua katmine. Toiduainete külmtöötlemine ja kuumtöötlemine.Toiduainete rühmad, toidupüramiid. Taldrikureegel. | Teab hügieenireegleid köögis, töötab ohutult. Oskab lugeda retsepti, kasutada mõõdunõusid. Oskab pesta nõusid käsitsi ja täita nõudepesumasinat.Teab laua katmise põhireegleid.Teab toiduainete külm- ja kuumtöötlemise põhiviise.Teab erinevaid toiduainerühmi ning tunneb nendesse kuuluvaid toiduaineid. Teab taldrikureeglit.Oskab rühmatööna retsepti järgides ja õpetaja abi kasutades valmistada lihtsaid toite  |
| **6. klass** |  |  |
| Heegeldamine | Põhisilmused.Ringselt heegeldamine. | Oskab ringselt heegeldamist alustada ahelsilmustega ja lõnga ümber heegeldatud kinnissilmustega.Suletud ringidena ja spiraalselt heegeldamine.Ringselt heegeldatud eseme heegeldamine. Heegeldatud detailide ühendamine. Eseme kaunistamine. |
| Kudumine | Kindad Eesti rahvakultuuris. Rahvuslikud kindakirjad. Sukavardad. Ringselt 5 sukavardaga kudumine, värvide vahetamine | Silmuste loomine. Teab kinnaste tähtsust meie rahvakultuuris ja kodukoha mustereid. Oskab kududa kirjaliku juhendi ja suulise juhendamise abil ringselt, kasutada töövõtteid (soonik, kahandamine) |
| Tikkimine |  Tikkimispisted, üherealised- ja kaherealised pisted. Pinnakattepisted. Ristpistes piltide kavandamine. | Tuletab meelde kõik üherealised- ja kaherealised pisted. Teab pinnakattepisteid. Oskab kavandada ise ristpistes pildi ja tikkida selle järgi. Töö viimistlemine. |
| Õmblemine | Loomsed kiud – vill ja siid.Õblusmasina käsitsemine.Lihtkappõmblus. Kahekordne õmblus. | Teab villase kanga ja siidkanga omadusi ja saamist.Seab õmblusmasina valmis ja oskab seda kasutada juhendaja abiga.Oskab tööjuhendi ja õpetaja abiga õmmelda kappõmblust ja kahekordset õmblust.  |
| Kodundus | Laua katmine erinevatel söögikordadel, salvrätikute voltimine, kaunistused, lauakombed. Aedviljatoidud. Toit, toiduaine, toitaine. Tervisliku toitumise põhialused. Teravili. | Teab erinevaid laua katmise viise, oskab lihtsaid salvräti voltimisi, teab lauakombeid. Oskab rühmatööna retsepti järgides valmistada aedviljatoite, teraviljatoite. Teab mõisteid toit, toiduaine, toitaine ja tervisliku toitumise põhimõtteid.Teab Eestis kasvatatavaid põhilisi teravilju. |
| 7. klass |  |  |
| Heegeldamine | Põhisilmused ja tuletatud tuletatud silmused.Tingmärgid. Heegelskeemi lugemine.Motiivid. Motiividest ese. |  Teab tingmärke ja oskab heegeldada lihtsa skeemi järgi.Oskab vahetada värvi, ühendada motiive, kavandada lihtsat motiividest eset, heegeldada eset kavandi järgi, viimistleda. |
| Kudumine | Soonikud. Sokid eesti rahvakultuuris. Kavandamine. | Koob soonikut. Teab sokkide tähtsust eesti rahvakultuuris.Kavandab sokke . Oskab kududa juhendi ja õpetaja abiga ringselt soonikut, kasvatada ja kahandada silmuseid. |
| Tikkimine  | Sümbolid ja märgid rahvakunstis. Arhailine tikand.Eesti rahvarõivad. Ehted. Kuidas rahvarõivaid kanda. | Teab märke ja sümboleid rahvakunstis, arhailise tikandi põhielemente, põhivärve. Joonistab mustri kavandi, tikib kavandi järgi, kasutab tikkpistet, varspistet, mähkpistet, sämppistet. Teab tikandit eesti rahvarõivastel, oskab seda väärtustada. |
| Õmblemine | Keemilised kiud, sünteetilised kangad. Õmblemise tehnoloogia, tehnoloogilised võtted lihtsa eseme õmblemiseks. | Teab sünteetilisi kangaid, nende omadusi. Oskab õmmelda erinevaid nööpe, nööpauku. Paigutab lõikeid kangale, arvestab õmblusvarusid, lõikab detaile, kasutab lihtsaid tehnoloogilisi võtteid õpetaja ja juhendi abiga. |
| Kodundus | Kuumtöötlemise viisid. Maitseained ja ürdid, vürtsid.Toiduenergia, süsivesikud, valgud, toidurasvad, vitamiinid, mineraalained.Mitmekülgne ja tervislik toitumine. Pakendiinfo ja tarbimine. Toitumise mõjutajad. | Kasutab erinevaid kuumtöötlemise viise, kasutab toidu valmistamisel üldtuntud maitseaineidOskab rühmatööna järgida retsepti ja valmistada toite. Teab mitmekülgse ja tasakaalustatud menüü koostamise põhialuseid, toitumise mõjutajaid. On teadlik toiduenergia tähtsusest. Oskab jälgida pakendiinfot, käituda teadliku tarbijana.Oskab leida internetist infot. |
| 8. klass |  |  |
| Heegeldamine | Pitsid. Äärepits. Fileeheegeldus. Erikujuline fileeheegeldus.  |  Tunneb tingmärke ja oskab lugeda mustrit. Teab kuidas moodustub fileeheegeldus, oskab põhiskeemi, mustriga pinda. Oskab tööjuhendi abil heegeldada erikujulise fileeheegelduse töövõtteid. Oskab mustri teha heegelskeemiks.  |
| Kudumine | Koekirjad ja pinnad. Kirjamine. Kootud eseme kavandamine. | Oskab kududa põhisilmuseid kasutades erinevaid koekirju, teab kirjamist. Kavandada eseme.  |
| Tikkimine | Rahvuslik lilltikand. Tikand rahvarõivastel. Tikandi kavandamine rõivastele. | Teab lilltikandi tikkimise töövahendeid, värve, ornamente. Oskab tikkida juhendi abil lilltikandit. Kavandab tikandiga rõiva. Teab tikandit kodukoha rahvarõivastel. |
| Õmblemine | Moeajalugu. Etikett. Moekunst. Lihtsa eseme õmblemine.  | On näinud erinevate ajastute tüüpilisi näiteid moeajaloos.Teab moekunstniku tööd, tuntud moekunstnikke Eestis ja maailmas. Õmbleb lihtsamat tehnoloogiat kasutades.  |
| Kodundus | Rahvusköögid. Tarbimine, teadlik tarbimine, tarbija õigused ja kohustused. Märgistused toodetel. Rõivaste hooldus. Info otsimine erinevatest allikatest. | Teab suuremaid ja olulisemaid rahvuskööke ja nende rahvustoite. Valmistab rühmatööna rahvustoidu.Oskab jälgida tarbijana oma õigusi ja kohustusi, jälgib märgistusi toodetel. Planeerib rõivaste hooldust hooldusmärkide järgi. Kasutab info leidmiseks erinevaid allikaid ja internetti. |
| 9. klass |  |  |
| Heegeldamine | Pitsid. Mitmesuunalised pitsid. Iiri pits. Iiri roos. | Teab kuidas jookseb mitmesuunaline pits, kuidas seda heegeldatakse. Oskab heegeldada mustriskeemi jälgides mitmesuunalist pitsi. Teab Iiri pitsi ja roosi.  |
| Kudumine | Pitsilised koekirjad. Mustrikord. | Oskab kududa mustriskeemi järgi pitsilisi koekirju,valib õiged töövahendid. Teab tingmärke. Teab mustrikorda.  |
| Tikkimine | Valgetikand.  | Teab valgetikandit, rišeljöötikandit, oskab mustri kangale kandmist, tikkida motiivi. |
| Kodundus | Lisaained. Taignad. Küpsetamine.Toiduainete ohutu säilitamine.  | Teab lisaainetest toiduainetes, Oskab neile tähelepanu pöörata.Oskab valmistada rühmatööna retsepti järgides küpsetisi. Teab toiduainete säilitamise viise ja riknemise ohte. |
| Projektitöö | Õpitud töövõtteid kasutades rühmatöö. | leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendusi; 2) organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid; 3) suhtleb projektitöö asjus vajaduse korral kooliväliste institutsioonidega, et saada teemakohast infot, seda analüüsida, kriitiliselt hinnata ja tõlgendada; 4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust; 5) mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust ning kasutab infot kooskõlas kehtivate seaduste ja normidega; 6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 7) väärtustab töötegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet. |