

Tehnoloogiaõpetus IV klass, 70 tundi

Õpitulemused	Õppesisu ja praktilised tööd
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none">1) peab tähtsaks tehnoloogilist kirjaoskust igapäevaelus;2) seostab tehnoloogiaõpetust teiste õppeainetega ja eluvaldkondadega;3) õpilane teab, mida kujutavad endast robotid ja millistes eluvaldkondades neid kasutatakse;4) oskab lugeda joonistega tööjuhendeid ning suudab joonistel kujutatud õpetuste järgi roboteid kokku panna;5) oskab teha rühmatööd.	<p>Teema: Tehnoloogia igapäevaelus</p> <p>Tehnoloogia olemus. Tehnoloogiline kirjaoskus ja selle vajalikkus. Tehnoloogia ja teadused. Tehnoloogia, inimene ja keskkond. Robotika alused.</p>
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none">1) disainib lihtsaid esemeid, kasutades selleks ettenähtud materjale;2) märkab probleeme ja pakub neile omanäolisi lahendusi.	<p>Teema: Disain ja joonestamine</p> <p>Eskiis. Lihtsa eseme kavandamine. Mõõtmed. Disain. Disaini elemendid. Eseme viimistlemine. Probleemide lahendamine.</p>
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none">1) tunneb mõningaid materjale, nende olulisemaid omadusi ja töötlemise viise;2) valib ja kasutab eesmärgipäraselt erinevaid töötlusviise, töövahendeid ja materjale;3) suudab valmistada jõukohaseid liiteid;4) valmistab mitmesuguseid lihtsaid esemeid (sh mänguasju);5) kasutab õppetöös puurpink; ja6) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid;7) väärtustab ja kasutab tervisele ohutuid tööviise;8) kasutab materjale säästlikult.	<p>Teema: Materjalid ja nende töötlemine</p> <p>Materjalide liigid (puu, metall, plastid, elektroonika komponendid jne) ja nende omadused. Materjalide töötlemise viisid (märkimine, saagimine jne) ning töövahendid (tööriistad ja masinad). Levinumad käsi- ja elektrilisedööriistad. Puurpink. Materjalide liited. Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.</p>

<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) tunneb põhilisi toiduaineid ja nende omadusi ning valmistab lihtsamaid toite; 2) teeb köögis põhilisi korrastustöid, kasutades sobivaid töövahendeid; 3) teadvustab hügieenireeglite järgimise vajadust köögis töötades; 4) teab ja väärtustab tervisliku toitumise põhialuseid; 5) katab lauda ning peab kinni üldtuntud lauakommetest; 6) teab jäätmete käsitlemise ja keskkonnanõu põhilisi nõudeid. 	<p>Teema: Kodundus vahetatud õpperühmades</p> <p>Toiduained ja toitained. Tervisliku toitumise põhitõed. Toiduainete säilitamine. Hügieeninõuded köögis töötades. Jäätmete sorteerimine. Retsepti kasutamine, mõõtühikud. Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine. Võileibade ja salatite valmistamine. Makaroniroad ja pudrud. Magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. Lauakombed ning lauakatmise tavad ja erinevad võimalused. Puhastus- ja korrastustööd. Rõivaste ja jalanõude hooldamine. Tarbijainfo (pakendiinfo, kasutusjuhend jm). Teadlik ja säästlik tarbimine.</p>
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 2) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust; 3) teadvustab end rühmatöö, projektitöö ja teiste ühistööde osalisena; 4) osaleb aktiivselt erinevates koostöö- ja suhtlusvormides; 5) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 6) teeb võimetekohase projekti ning analüüsib saadud tagasisidet. 	<p>Teema: Projektitööd</p> <p>Igal õppeaastal on ainekavas üks õppeosa, mille puhul saavad õpilased vabalt valida õpperühma ja projekti. Projektid võivad olla nii tehnoloogiaõpetuse, käsitöö kui ka kodunduse valdkonnast. Projektitööd võib lõimida omavahel, teiste õppeainete ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>

Koostajad: Raine Savolainen ja Ann Järvisoo