

Tehnoloogiaõpetus VII klass, 70 tundi

Õpitulemused	Õppesisu ja praktilised tööd
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab ja analüüsib inimtegevuse mõju loodusele ja keskkonnale; 2) kasutab info- ja kommunikatsioonitehnoloogia vahendeid; 3) oskab oma tegevust planeerida; 4) oskab lugeda juhendit ning selle järgi ehitada valmis roboti; 5) selgitab erinevate andurite ja sensorite ülesandeid; 6) koostab Lego EV 3 robotitele lihtsamaid programme. 	<p>Teema: Tehnoloogia igapäevaelus Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud. Ressursside säästlik tarbimine. Robotika alused.</p>
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teab ja kasutab erinevaid esemete viimistluse võimalusi; 2) teab pinnakatete omadusi ja kasutusvõimalusi; 3) loeb lihtsat kooste- ja ehitusjoonist; 4) joonestab jõukohast tehnilist joonist. 	<p>Teema: Disain ja joonestamine Viimistlemine ja pinnakatted. Joonise vormistamine ja esitlemine. Leppemärgid ja tähised tehnilistel joonistel. Koostejoonis. Ehitusjoonised.</p>
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab eset valmistades mitmesuguseid töövahendeid, valib sobivaima töötlusviisi; 2) tunneb ja kasutab töötlemisel masinaid ning mehhanisme; 3) valmistab omanäolisi esemeid, tunneb ja kasutab erinevaid liiteid; 4) teadvustab ning järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid, kasutab ohutult masinaid ning töövahendeid. 	<p>Teema: Materjalid ja nende töötlemine Tänapäevased materjalide töötlemise viisid. Käsi- ja elektrilised tööriistad. Masinad ja mehhanismid. Optimaalse töötlusviisi valimine. Erinevate liidete kasutamine. Nüüdisaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel esemeteks. Tervisekaitse- ja tööohutusnõuded töötlemises, ohutud töövõtted.</p>
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja 	<p>Teema: Kodundus vahetatud õpperühmades Toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja</p>

<p>teabeallikaid;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) teeb tervislikke toiduvalikuid ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü; 3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi; 4) kalkuleerib toidu maksumust; 5) käitub teadliku tarbijana. 	<p>tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest. Internetipõhised tervisliku toitumise keskkonnad. Aedviljatoidud ja supid. Kala- ja lihatoitud. Küpsetised ja vormiroad. Käitumine peolauas, kohvikus, restoranis. Kodumasinad. Hooldusmärgid. Tarbija õigused ja kohustused.</p>
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) leiab üksi või koostöös teistega ülesannetele ning probleemidele lahendeid; 2) osaleb paindlikult ühistöös, tööülesannete jaotamisel ja ajakava planeerimisel; 3) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust; 4) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust; 5) teeb võimetekohase projekti ning analüüsib üksikuid ülesandeid ja 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. Projektitöid võib lõimida omavahel, teiste õppeainetega ja klassidevaheliste projektidega ning ülekooliliste ja pikemaajaliste koolidevaheliste ettevõtmistega.</p>

Koostajad: Raine Savolainen ja Ann Järvesoo