

Valgamaa Kutseõppekeskus

Köögiabiline (421 Teise taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Sissejuhatus kutseõpingutesse	5	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate köögiabilise õpiväljunditest ja -võimalustest, kogu õppeprotsessist ja -korraldusest koolis, kutse-eesmärgist ja koka heast tavast, tervisekäitumisest ning igapäevaelu- ja töökorraldusest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
12 tundi		60 tundi	
		Praktiline töö	
		58 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab eriala õppe eesmärgid ja sisu ning õppekorraldust	väljendab pinget seisundit sotsiaalselt sobival viisil; tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust; toob näiteid puhastusteenindaja abilise tööutamise võimaluste kohta erinevates asutustes; kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt; demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile); nimetab oma kooli ja eriala; õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust; osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale; tunneb oma rühmakaaslast ja juhendajaid; kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid;	Mitteeristav hindamine

	<p>toob näiteid erinevatest k�oogiabilise t�odest ja erialase t�oga seotud sobivatest ettevõtetest; kasutab ülesannete täitmisel ergonomilisi kehaasendeid ja liikumist; kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule; kasutab turvaliselt oma pangakaarti; liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liiklusseadusele; osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse; tegutseb võimalikult iseseisvalt, p�udes oma f�silit vormi pidevalt arendada; kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal; toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest; tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi; nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid; tunneb ära ohuolukorra t�osituatsioonis.</p>	
<p>2. tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamiseteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega</p>	<p>väljendab pinge seisundit sotsiaalselt sobival viisil; tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust; toob näiteid puhastusteenindaja abilise t�otamise võimaluste kohta erinevates asutustes; kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt; demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile); nimetab oma kooli ja eriala; õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale; tunneb oma rühmakaaslasi ja juhendajaid; kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid; toob näiteid erinevatest köögiabilise tööddest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest; kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist; kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule; kasutab turvaliselt oma pangakaarti; liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liiklusseadusele; osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse; tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada; kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal; toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest; tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsab abi; nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid; tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis.</p>	
<p>3. teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid</p>	<p>väljendab pinget seisundit sotsiaalselt sobival viisil; tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust; toob näiteid puhastusteenindaja abilise tööamise võimaluste kohta erinevates asutustes; kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile); nimetab oma kooli ja eriala; õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust; osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale; tunneb oma rühmakaaslasi ja juhendajaid; kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid; toob näiteid erinevatest köögiabilise tööst ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest; kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist; kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule; kasutab turvaliselt oma pangakaarti; liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liikluseadusele; osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse; tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada; kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal; toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest; tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsab abi; nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid; tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis.</p>	
4. teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas	väljendab pinget seisundit sotsiaalselt sobival viisil;	Mitteeristav hindamine

käituda ohuolukordades	<p>tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust;</p> <p>toob näiteid puhastusteenindaja abilise tööamise võimaluste kohta erinevates asutustes;</p> <p>kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt; demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile); nimetab oma kooli ja eriala;</p> <p>õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust;</p> <p>osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale;</p> <p>tunneb oma rühmakaaslasi ja juhendajaid;</p> <p>kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: köögiabiline, tase 2 kutsesstandardi nõudeid;</p> <p>toob näiteid erinevatest köögiabilise töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest;</p> <p>kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist;</p> <p>kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule;</p> <p>kasutab turvaliselt oma pangakaarti;</p> <p>liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liikluseadusele;</p> <p>osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse;</p> <p>tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada;</p> <p>kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal;</p> <p>toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest;</p> <p>tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsab abi;</p> <p>nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke</p>	
------------------------	---	--

	<p>asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähimbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid; tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis.</p>	
<p>5. kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas</p>	<p>väljendab pinget seisundit sotsiaalselt sobival viisil; tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust; toob näiteid puhastusteenindaja abilise tööutamise võimaluste kohta erinevates asutustes; kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt; demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile); nimetab oma kooli ja eriala; õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust; osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale; tunneb oma rühmakaaslast ja juhendajaid; kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid; toob näiteid erinevatest köögiabilise tööst ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest; kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist; kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule; kasutab turvaliselt oma pangakaarti; liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liikluseadusele; osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse; tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal; toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest; tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi; nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähimbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid; tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis.</p>	
<p>6. kasutab oma vaba aega ennast arendavalt</p>	<p>väljendab pinge seisundit sotsiaalselt sobival viisil; tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust; toob näiteid puhastusteenindaja abilise tööamise võimaluste kohta erinevates asutustes; kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt; demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile); nimetab oma kooli ja eriala; õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust; osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale; tunneb oma rühmakaaslast ja juhendajaid; kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: kõõgiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid; toob näiteid erinevatest kõõgiabilise töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest; kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist; kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule; kasutab turvaliselt oma pangakaarti;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liikluseadusele; osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse; tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada; kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal; toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest; tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsab abi; nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid; tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Sissejuhatus kutseõpingutesse</p> <p>Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 60 Praktiline töö 58</p>	<p>Alateemad ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS Õpikeskkonnaga tutvumine. Rühmakaaslased ja juhendajad. Kool ja koolikorraldus. Köögiabilise eriala ja kutsestandard. Kutse-eeetika. Tööks vajalikud isikuomadused. ETTEVÕTTED JA ASUTUSED. Erinevad majutamist ja toitlustamist pakkuvad ettevõtted ja nende tegevused. ÜHISKONDLIKUD ASUTUSED JA TEENUSED. Igapäevaeluks vajalikud asutused: pood, postkontor, perearstikeskus, apteek, pank, raamatukogu, päevakeskus jm. ID-kaart, pangakaart, erinevad kliendikaardid; nende hoidmine ja kasutamine. Erinevad side- ja kommunikatsioonivahendid ja nende eesmärgipärane kasutamine. Hädaabinumber 112. LIIKLUS. Liiklusvahendid: auto, takso, buss, tramm, troll, jalgratas, laev, lennuk, rong jm. Ühistranspordi kasutamine. Liiklusmärgid. Liiklusohutus. Liikluseadus. Jalakäija liikluses. VABA AEG. Erinevad vaba aja veetmise võimalused kodus ja väljaspool kodu. Huviringid. Kino. Teater. Kontsert. Muuseum. Näitus, mess, laat. Muusika. Raamatukogu. Spordiringid ja erinevad sportimise võimalused. Reisimine ja matkamine. Interneti kasutamise võimalused ja ohud.</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab eriala õppe eesmäärke ja sisu ning õppekorraldust tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamiseteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja</p>
---	---	---

	<p>Uneaeg. Puhkamine. Majanduslike ja tervislike võimaluste arvestamine valikute tegemisel. ENESETEOSTUS LOOMETÖÖ KAUDU. Looming kui eneseväljendus ja suhtlemisvõimalus. Oma töö eksponeerimine TÖÖTERVISHOID. Töökeskkond. Nõuded töökeskkonnale. Tööohutusjuhend TÖÖKESKKONNA OHUTUS Võimalikud ohud töökohal. Elektri- ja tuleohutus. Õnnetusohu ja käitumine ohuolukordades. Esmaabivahendid töökohal. Ergonoomika tähtsus ja kasulikkus. Lõdvestus- ja taastusharjutused. Isiklik hügieen töökohal ja selle järgimine.</p>	töökeskkonnas kasutab oma vaba aega ennast arendavalt
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab: kõõgiabilise kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest Vastavalt juhendile (õpetaja poolt esitatud küsimused) kirjeldab õppija külastustatud kultuuriüritus ning räägib oma emotsioonidest. Vastavalt juhendile (õpetaja poolt esitatud küsimused) kirjeldab õppija külastustatud ettevõtteid ja kirjeldab ennast sealses keskkonnas. Õppijal on sooritatud positiivsele tulemusele õpetaja poolt esitatud kirjalikud ja interaktiivsed testid.</p>	
Õppemeetodid	Praktiline töö; õppekäik; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; külalisesinejate esitused (perearst, politsei, päästeamet jm); mõistekaart/ideekaart; laua- ja seltskonnamängud; õppefilmid; arutelud (juhtumi- ja eneseanalüüs).	
Hindamise meetodid	<p>Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab: kõõgiabilise kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest Vastavalt juhendile (õpetaja poolt esitatud küsimused) kirjeldab õppija külastustatud kultuuriüritus ning räägib oma emotsioonidest. Vastavalt juhendile (õpetaja poolt esitatud küsimused) kirjeldab õppija külastustatud ettevõtteid ja kirjeldab ennast sealses keskkonnas. Õppijal on sooritatud positiivsele tulemusele õpetaja poolt esitatud kirjalikud ja interaktiivsed testid.</p>	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasandil ja sooritatud iseseisev töö.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
Õppematerjalid	KIRJANDUS:	

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. (2010). Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo3. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Köögiabiline, tase 2 kutsestandard. Aadressil:
https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10667937 |
|--|---|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Töölase suhtlemise alused	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime suhtlemisega tööelus .		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
10 tundi	29 tundi	39 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus	<p>pakub ja küsib abi tavapärastes suhtlemissituatsioonides;</p> <p>tunneb tavapärastes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi;</p> <p>väljendab ennast tavapärastes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt;</p> <p>tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi;</p> <p>tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta;</p> <p>väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel;</p> <p>teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal;</p> <p>tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest;</p> <p>lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid töölaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides;</p> <p>leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta;</p> <p>loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid.</p>	Mitteeristav hindamine
2. mõistab oma majanduslikke vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi nende rahuldamiseks	<p>pakub ja küsib abi tavapärastes suhtlemissituatsioonides;</p> <p>tunneb tavapärastes suhtlemissituatsioonides ära</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi; väljendab ennast tavapärastes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt; tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi; tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta; väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel; teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal; tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest; lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides; leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid.</p>	
<p>3. kirjeldab töökoha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p>	<p>pakub ja küsib abi tavapärastes suhtlemissituatsioonides; tunneb tavapärastes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi; väljendab ennast tavapärastes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt; tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi; tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta; väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel; teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest; lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides; leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid.</p>	
4. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<p>pakub ja küsib abi tavapärastes suhtlemissituatsioonides; tunneb tavapärastes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi; väljendab ennast tavapärastes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt; tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi; tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta; väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel; teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal; tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest; lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides; leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid.</p>	Mitteeristav hindamine
5. oskab kasutada arvutit ja internetti sihikindlalt	<p>pakub ja küsib abi tavapärastes suhtlemissituatsioonides;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>tunneb tavapäraustes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi; väljendab ennast tavapäraustes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt; tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi; tunneb juhendamisel ära töölepingu informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta; väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel; teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal; tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest; lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapäraustes töösituatsioonides; leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Karjäär ja selle planeerimine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 12	Alateemad KARJÄÄR JA SELLE PLANEERIMINE. Karjäär. Inimese tugevad ja nõrgad küljed. Tööturg. Kandideerimisdokumendid CV ja sooviavaldus. Allkiri. Karjääriplaan.	Seos õpiväljundiga mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.	
Suhtlemine ja asjaajamisealused Auditoorne õpe 2	Alateemad SUHTLEMINE. Kontakti loomine ja hoidmine. Enesehinnang suhtlejana. Minu ja teiste suhtlemisvajadused. Suhtlemise ülesanded. Suhtlemisviisid. Verbaalne ja mitteverbaalne	Seos õpiväljundiga käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 15	suhtlemine ning nende koosmõju. Kuulmine ja kuulamine. Eneseväljendus. Internetisuhtlus. Enese tutvustamine töösituatsioonis. Tagasiside vastuvõtmine ja andmine. KÄITUMINE SUHTLEMISITUATSIOONIS. Käitumine töö- ja tavaolukorras (formaalne ja mitteformaalne suhtlemine). Positiivse mulje loomine. Käitumisviisid. Konfliktid ja veaolukorrad, toimetulek konfliktidega. Grupp ja meeskond: rollid meeskonnas, koostöö. Abi küsimine, pakkumine ja vastuvõtmine. Otsustamine ja probleemide lahendamine töösituatsioonis, otsuste mõju, vastutus. Kandideerimisdokumendid CV ja sooviavaldus. Digiallkiri.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.	
Töökeskond ja dokumentide koostamine; Majanduse alused Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 12	Alateemad TÖÖKESKKOND. Tööandja ja töötaja, nende õigused ja kohustused. Töökeskonna ohutegurid. Tööõnnetus ja tuleohutus, tegutsemine ohuolukorras. TÖÖTAMISE ÕIGUSLIKUD ALUSED. Lepingulised suhted töö tegemisel: Töölepingu sõlmimine, muutmine ja lõppemine. Töötaja ja tööandja kohustused ja vastutus. Tööajakorraldus. Töötasu (bruto- ja netopalk, lisatasu). Maksud. Töö- ja puhkeaeg (osaline tööaeg, puhkepäevad, riiklikud pühad, töögraafik). Töötingimused. ASJAAJAMINE JA DOKUMENDIHALDUS. Dokumentide loomine: avalduse, seletuskirja koostamine ja vormistamine. E-kirja koostamine ja vormistamine. Dokumentide sh digitaaldokumentide säilitamine. Dokumentide hoidmine. Dokumentide säilitamise vajalikkus. MAJANDUSE ALUSED. Mina ja majandus. Erasisikute laenu ja nende tagasimaksmine. Õpitava valdkonna ettevõtte, nende poolt pakutavad tooted ja teenused.	Seos õpiväljundiga mõistab oma majanduslikke vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi nende rahuldamiseks kirjeldab töökoha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töökonnas toimimisel oskab kasutada arvutit ja interneti sihikindlalt
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.	
Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs).	
Hindamismeetodid	Õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindegaga. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.	

	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	KIRJANDUS: Randma, T. (2008). Ettevõtluse alused. Tallinn: Infotükk Suppi, K. (2013). Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Tartu: Altex ÕIGUSAKTID Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 1999.- RT I, 60, 616.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Puhastamine ja koristamine	15	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija oskab hoida elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel erinevaid puhastustöid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		168 tundi	218 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid	<p>Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest;</p> <p>hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust, märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast;</p> <p>teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.</p> <p>selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid;</p> <p>valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine;</p> <p>kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest;</p> <p>kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega;</p> <p>kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel;</p> <p>eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäradele;</p> <p>puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;</p> <p>kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid;</p> <p>järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;</p> <p>valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi;</p> <p>loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme;</p> <p>valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja – töövõtted;</p> <p>valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine;</p> <p>oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida;</p> <p>kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid;</p> <p>valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud;</p> <p>teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides.</p> <p>teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest;</p> <p>kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult.</p>	
<p>2. käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid</p>	<p>Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest;</p> <p>hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust, märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast;</p> <p>teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.</p> <p>selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid;</p> <p>valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine;</p> <p>kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest;
kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega;
kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel;
eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripärale;
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;
kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid;
järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid;
kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;
valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi;
loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme;
valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja – töövõtted;
valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine;
oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida;
kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid;
valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud
valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud;
teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides.
teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest;
kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid

	säästlikult.	
3. peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid	<p>Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest; hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust, märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast; teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös. selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid; valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine; kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest; kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega; kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel; eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäradele; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid; järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid; kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi; loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme; valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida; kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid; valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud; teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides. teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest; kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult.</p>	
<p>4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid</p>	<p>Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest; hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust, märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast; teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös. selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid; valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine; kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest; kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega; kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel; eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäralt; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid; järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid; kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi; loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme; valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine; oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida; kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid; valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud; teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides. teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest; kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult.</p>	
<p>5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest</p>	<p>Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest; hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust, märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast; teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös. selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid;
valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku
puhastusaine;
kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja
järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja
töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest;
kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt
tööaega;
kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja
toiduvalmistamise nõude pesemisel;
eristab juhendamisel enam levinud
pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende
eripäradele;
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt
hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;
kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid
puhastusmeetodeid;
järgib ohutusnõudeid, kasutades
isikukaitsevahendeid ja abivahendeid;
kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse
säästlikult;
valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi;
loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme;
valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad
puhastusained, puhastustöövahendid ja –
töövõtted;
valib juhendamisel vastavalt mustusele
puhastusaine;
oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid
sorteerida;
kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja
järgides ohutusnõudeid;
valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja
abivahendid ning koristustarvikud
valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab
koristustarvikud;
teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid

	<p>köögis, saalis ja muudes ruumides. teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest; kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult.</p>	
<p>6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes</p>	<p>Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest; hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust, märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast; teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös. selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid; valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine; kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest; kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega; kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel; eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäradele; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid; järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid; kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi; loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted;</p> <p>valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine;</p> <p>oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida;</p> <p>kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid;</p> <p>valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud</p> <p>valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud;</p> <p>teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides.</p> <p>teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest;</p> <p>kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Puhastamine ja koristamine I aasta</p> <p>Auditoorne õpe 2</p> <p>Iseseisev õpe 70</p> <p>Praktiline töö 110</p>	<p>Alateemad</p> <p>MUSTUS: Mustuse märkamine. Mustuse liigid. PH. Pinnakattematerjalid. Pindade puhastamine.</p> <p>ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Ohutus puhastustöödel. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Isikukaitsevahendid. KORISTUSMEETODID. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Ohutus puhastustöödel.</p> <p>KORISTUSMEETODID.</p> <p>Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Ohutus puhastustöödel.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid</p> <p>käitleb juhendamisel prügi ja ohtlike jäätmeid</p> <p>peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid</p> <p>puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid</p> <p>osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste</p>
--	--	--

	<p>ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine.</p> <p>KORISTUSAINED. Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine.</p>	<p>täitmise eest kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest; valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine; kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja – töövõtted; teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös. Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid; teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest; oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida; loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme. Valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine; kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid; kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel.</p>	
<p>Puhastamine ja koristamine II aasta Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 98 Praktiline töö 108</p>	<p>Alateemad MUSTUS: Mustuse märkamine. Mustuse liigid. PH. Pinnakattematerjalid. Pindade puhastamine. ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Ohutus puhastustöödel. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Isikukaitsevahendid. KORISTUSMEETODID. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Ohutus puhastustöödel. KORISTUSMEETODID. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Ohutus puhastustöödel. ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid käitleb juhendamisel prügi ja ohtlike jäätmeid peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda</p>

	KORISTUSAINED. Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine.	säästes
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast; selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid; eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripärale; valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi; kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid: - valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud - valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud; teab kõõgi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid kõõgis, saalis ja muudes ruumides. Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest; hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust. Kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega; kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult; kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.	

Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamise meetodid	Õpilane analüüsib oma töö tulemusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	KIRJANDUS Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn: Kirjastus Ehitame Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo. VIDEOMATERJAL K, „Koristamine see on lihtne“ õppefilm https://puhastusteeninduse.blogspot.com/2016/01/koristamine-see-on-imelihtne.html ELEKTROONILISED ALLIKAD Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 1999.- RT I, 60, 616.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	3	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, katab ja koristab laud.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
2 tundi		45 tundi	31 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb lauakatmise põhitõdesid	<p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad;</p> <p>töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt;</p> <p>koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja;</p> <p>oskab õiges järjekorras ja korrekselt laudu koristada;</p> <p>tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe;</p> <p>osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd;</p> <p>kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel;</p> <p>kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid;</p> <p>oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse;</p> <p>katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid;</p> <p>väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrekselt eesti keeles.</p>	Mitteeristav hindamine
2. teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades	<p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad;</p> <p>töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt;</p> <p>koostab juhendamisel korrektses erialases keeles</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; oskab õiges järjekorras ja korrekselt laudu koristada; tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kasutab juhendamisel korrektselt erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse; katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid; väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrekselt eesti keeles.</p>	
<p>3. katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu</p>	<p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt; koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; oskab õiges järjekorras ja korrekselt laudu koristada; tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kasutab juhendamisel korrektselt erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ja vajalikke ressursse; katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid; väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles.</p>	
<p>4. koristab juhendamisel laua</p>	<p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt; koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada; tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse; katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid; väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone</p>	<p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt; koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada; tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>lauatüüpe; osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse; katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid; väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles.</p>	
<p>6. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest</p>	<p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt; koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada; tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatüüpe; osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse; katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid; väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

7. peab kinni tööde ajakavast	<p>Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt; koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada; tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatiipe; osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse; katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid; väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles.</p>	Mitteeristav hindamine
-------------------------------	--	------------------------

Mooduli jagunemine

Teeninduse alused I aasta Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 12	Alateemad ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS - Laudade ruumi paigutamine - Ruumide ja laudade kaunistamine. - Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade korjamise tehnilised võtted). - Salvrättide voltimine. - Laua- ja serveerimisnõud, söögi- ja serveerimisvahendid. - Eelkatete liigid. - Ettevalmistustööd saalis. - Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted).	Seos õpiväljundiga tunneb lauakatmise põhitõdesid teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu koristab juhendamisel laua töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Eelkatte toimingud. - Selvelauad. - Iseteenindusliin. - Kasutatud nõude ja laua koristamine. 	osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest peab kinni tööde ajakavast
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad.	
Teeninduse alused II aasta Iseseisev õpe 33 Praktiline töö 19	Alateemad ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS <ul style="list-style-type: none"> - Laudade ruumi paigutamine - Ruumide ja laudade kaunistamine. - Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade korjamise tehnilised võtted). - Salvrättide voltimine. - Laua- ja serveerimisnõud, söögi- ja serveerimisvahendid. - Eelkatete liigid. - Ettevalmistustööd saalis. - Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). - Eelkatte toimingud. - Selvelauad. - Iseteenindusliin. - Kasutatud nõude ja laua koristamine. 	Seos õpiväljundiga tunneb lauakatmise põhitõdesid teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu koristab juhendamisel laua töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest peab kinni tööde ajakavast
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikast; Oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada; Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles; töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt. Kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid; osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd. Oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse.	
Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö;	

	arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamismeetodid	Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.
sh lävend	"A" saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoranteenindus. ELEKTROONILISED ALLIKAD Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ - VANKER programmi raames

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toiduhügieen	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised toiduohutusest ja toiduseadusest, teab hügieeninõudeid toitu käitlevas ettevõttes, oskab tagada toidu ohutuse ja kvaliteet		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		24 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted	Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust; põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; sulatab toiduaineid nõuetekohaselt; selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi; teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli.	Mitteeristav hindamine
2. teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi	Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust; põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; sulatab toiduaineid nõuetekohaselt; selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi; teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli.	Mitteeristav hindamine
3. teab isikliku hügieeni nõudeid	Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust; põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga	Mitteeristav hindamine

	<p>kaasnevaid ohtusid tervisele; sulatab toiduaineid nõuetekohaselt; selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi; teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli.</p>	
4. teab enesekontrolli põhimõtteid	<p>Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust; põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; sulatab toiduaineid nõuetekohaselt; selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi; teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli.</p>	Mitteeristav hindamine
5. teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele	<p>Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust; põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; sulatab toiduaineid nõuetekohaselt; selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi; teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli.</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Toiduhügieen I aasta Auditoorne õpe 2	Alateemad HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES.	Seos õpiväljundiga teab toiduhügieeni ja
---	---	--

<p>Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 12</p>	<p>Isiklik hügieen. Enesekontrolli põhimõtted Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja –nakkused. HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Isiklik hügieen. Enesekontrolli põhimõtted Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja –nakkused. KESKKONNAKAITSE. Köögijäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus.</p>	<p>toiduohutuse põhimõtted teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi teab isikliku hügieeni nõudeid teab enesekontrolli põhimõtteid teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli; kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele. Kasutab toidu valmistamisel nõuetele vastavalt säilitatud tooraineid; kasutab toidu valmistamisel lubatud realiseerimisega mitte ületanud tooraineid; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; sulatab toiduaineid nõuetekohaselt; teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi.</p>	
<p>Toiduhügieen II aasta Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 12</p>	<p>Alateemad HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Isiklik hügieen. Enesekontrolli põhimõtted. Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja –nakkused. KESKKONNAKAITSE. Köögijäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus. ESMAABI</p>	<p>Seos õpiväljundiga teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi teab isikliku hügieeni nõudeid teab enesekontrolli põhimõtteid teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele</p>

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust. Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust; teab juhendamisel köögitöö korraldust; toiduhügieen. Töövahendite ja –seadmete ohutu kasutamine vastavalt kasutusjuhendile. Ergonoomilised töövõtted. Toidu ja jookide maitsestamine; degusteerimine. Töökoha korrashoid, nõude ja seadmete puhastamine ja pesemine. Köögis tekkivate jäätmete sorteerimine. Töö tulemuste hindamine. Teab köögiabilise töökohustusi; tunneb vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest; teab juhendamisel köögitöö planeerimist ja korraldamist, tööohutust köögis, ohutusjuhendeid ja esmaabiandmist.

Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamise meetodid	Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Köögiabilise praktilise töö alused	32	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on toiduhügieeni moodul 1 EKAP ulatuses		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused erinevatest toiduainetest, nende eeltöötlemise ja külmtöötlemise tehnoloogiast, töötab juhendamisel köögis, järgides toiduhügieeni, töö- ja tuleohutuse reegleid, teab erinevate köögiseadmete ja -vahendite kasutuse, hoolduse ja puhastamise põhimõtteid ning oskab neid juhendamisel kasutada ja puhastada.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
26 tundi		204 tundi	602 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; teab oma töö vastutust; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest;</p>	Mitteeristav hindamine

	väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;	
2. eeltötleb juhendamisel piimasaadusi	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; teab oma töö vastutust; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;</p>	Mitteeristav hindamine
3. kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; teab oma töö vastutust;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;</p>	
<p>4. käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult</p>	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; teab oma töö vastutust; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;</p>	
<p>5. peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid</p>	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; teab oma töö vastutust; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>etteantud ülesandest; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;</p>	
<p>6. arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi</p>	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; teab oma töö vastutust; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>7. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest</p>	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>teab oma töö vastutust; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;</p>	
<p>8. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone</p>	<p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; teab oma töö vastutust; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast; eeltötleb juhendamisel piimasaaduseid; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles;</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Ettevalmistus kutseksamiks Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, säilitusviisid. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis</p>	<p>Seos õpiväljundiga eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid eeltötleb juhendamisel piimasaadusi kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste</p>
---	--	--

		täitmise eest töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindegaga. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud“.	
Köögiabilise praktilise töö alused Auditoorne õpe 26 Iseseisev õpe 182 Praktiline töö 572	Alateemad SISSEJUHATAV OSA Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Köögi abitööde plaani tutvustus. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, säilitusviisid. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis	Seos õpiväljundiga eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid eeltötleb juhendamisel piimasaadusi kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.

Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon. Praktiline töö juhendamisel; oskuste demonstratsioon, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang.
Hindamismeetodid	Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.
Lõimitud teemad	eesti keel, matemaatika, kehaline kasvatus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Eesti Peakokkade Ühendus. aadressil: https://chef.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Köögiabilise praktika	30	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1 – Sissejuhatus erialasse Moodul 2 – Puhastamine ja koristamine Moodul 3 - Tööalase suhtlemise alused Moodul 4 - Teeninduse alused Moodul 5 – Toiduhügieen Moodul 6 – Köögiabilise praktilise töö alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppiija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, teeb köögiabilise vajalikke töid ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Praktika			
780 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib isikliku praktika eesmärged	Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid; järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel; teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest; kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks; korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta	Mitteeristav hindamine

	<p>kogu tööpäeva vältel; annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele; töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele; valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel; kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha. teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti; koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit; tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast; järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; oriendeerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaaettevõtte alusel; valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p>	
2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga	Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;	Mitteeristav hindamine

ning toitlustusosakonna toimingutega	<p>serverib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;</p> <p>teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid;</p> <p>järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel;</p> <p>teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;</p> <p>teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;</p> <p>annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele;</p> <p>järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega;</p> <p>eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest;</p> <p>kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;</p> <p>töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks;</p> <p>korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel;</p> <p>annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;</p> <p>töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;</p> <p>valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;</p> <p>kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</p> <p>puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</p> <p>teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti;</p> <p>koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit;</p>	
--------------------------------------	---	--

	<p>tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast; järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel; esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p>	
<p>3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p>	<p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid; järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel; teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

säästlikkuse põhimõtetest;
kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;
töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks;
korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel;
annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;
töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;
valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;
kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.
teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti;
koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit;
tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke;
kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast;
järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;
orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel;
koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;
kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel;
kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel;
esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane

	<p>töölaseks arenguks; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p>	
<p>4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p>	<p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid; järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel; teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säätlikkuse põhimõtetest; kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks; korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel; annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele; töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele; valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel; kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>töökorraldust praktikaettevõtte alusel. puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha. teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti; koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit; tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast; järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; oriendeerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p>	
<p>5. eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid</p>	<p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid; järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel; teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse,</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

arvestades praktikajuhendit;
annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele;
järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.
töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega;
eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest;
kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;
töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks;
korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel;
annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;
töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;
valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;
kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.
teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti;
koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit;
tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke;
kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast;
järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;
orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel;
koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande

	<p>vastavalt etteantud juhendile; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel; esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p>	
<p>6. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p>	<p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid; järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel; teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; järgib ettevõtte sisekorraeskirju. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest; kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks; korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;</p> <p>töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;</p> <p>valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;</p> <p>kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</p> <p>puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</p> <p>teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti;</p> <p>koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit;</p> <p>tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast;</p> <p>järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;</p> <p>oriendeerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel;</p> <p>koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;</p> <p>kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel;</p> <p>kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel;</p> <p>esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks;</p> <p>kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel;</p> <p>valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p>	
<p>7. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>	<p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

ettevõtte eripärale;
teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid;
järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel;
teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;
teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;
annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele;
järgib ettevõtte sisekorraeskirju.
töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega;
eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest;
kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;
töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks;
korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel;
annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;
töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;
valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;
kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.
teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti;
koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit;
tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles

	<p>klientidele toite ja jooke; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast; järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; oriienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel; esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>ÕV1- ÕV 7 Köögiabilise praktika Praktika 780</p>	<p>Alateemad PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON taotluse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded, praktikaaruande koostamine PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib isikliku praktika eesmärgid tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides</p>
---	--	--

		tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

Õppemeetodid	Praktika aruande koostamine, esitus, arutelu. Praktiline töö Iseseisev töö; õpimapp; töölehed; mõistekaart/ideekaart; infootsing; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs).
Hindamismeetodid	Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Valgamaa Kutseõppekeskuse kirjalike tööde vormistamise juhend Kooli veebilehel: dokumendid õpilasele ja praktika dokumendid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kodumajanduse alused	6	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab ennast ja oma tervist, kodu ja perekonda, peab lugu eesti rahva traditsioonidest ning suhtub lugupidavalt teistesse inimestesse.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		66 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. väärtustab Eesti rahvuskultuuri	<p>Juhendamisel õpilane kirjeldab oma tegevusi pereliikmena;</p> <p>juhendamisel õpilane kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel;</p> <p>juhendamisel õpilane valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi;</p> <p>juhendamisel õpilane kirjeldab Eesti rahvussümboolikat;</p> <p>juhendamisel õpilane tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill);</p> <p>juhendamisel õpilane toob näiteid pere traditsioonidest;</p> <p>juhendamisel õpilane valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil;</p> <p>juhendamisel õpilane seostab looduses toimuvaid muutusi aastaagadega ja rahvakalendriga;</p> <p>juhendamisel õpilane kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid;</p> <p>juhendamisel õpilane selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist;</p> <p>juhendamisel õpilane seostab inimese elukaases toimuvaid muutusi ning vastavaid rolle pereelus;</p> <p>juhendamisel õpilane tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid;</p> <p>juhendamisel õpilane nimetab Eesti Vabariigi</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel; juhendamisel õpilane koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust; juhendamisel õpilane nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel.</p>	
<p>2. väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda</p>	<p>Juhendamisel õpilane kirjeldab oma tegevusi pereliikmena; juhendamisel õpilane kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel; juhendamisel õpilane valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi; juhendamisel õpilane kirjeldab Eesti rahvussümbolikat; juhendamisel õpilane tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill); juhendamisel õpilane toob näiteid pere traditsioonidest; juhendamisel õpilane valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil; juhendamisel õpilane seostab looduses toimuvaid muutusi aastaegade ja rahvakalendriga; juhendamisel õpilane kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid; juhendamisel õpilane selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist; juhendamisel õpilane seostab inimese elukaares toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus; juhendamisel õpilane tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid; juhendamisel õpilane nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>juhendamisel õpilane koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust;</p> <p>juhendamisel õpilane nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel.</p>	
<p>3. osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel</p>	<p>Juhendamisel õpilane kirjeldab oma tegevusi pereliikmena;</p> <p>juhendamisel õpilane kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel;</p> <p>juhendamisel õpilane valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi;</p> <p>juhendamisel õpilane kirjeldab Eesti rahvussümboolikat;</p> <p>juhendamisel õpilane tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill);</p> <p>juhendamisel õpilane toob näiteid pere traditsioonidest;</p> <p>juhendamisel õpilane valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil;</p> <p>juhendamisel õpilane seostab looduses toimuvaid muutusi aastaegadega ja rahvakalendriga;</p> <p>juhendamisel õpilane kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid;</p> <p>juhendamisel õpilane selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist;</p> <p>juhendamisel õpilane seostab inimese elukaases toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus;</p> <p>juhendamisel õpilane tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid;</p> <p>juhendamisel õpilane nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel;</p> <p>juhendamisel õpilane koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>värvide ja valguse mõjust; juhendamisel õpilane nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel.</p>	
<p>4. väärtustab tervislikke eluviise</p>	<p>Juhendamisel õpilane kirjeldab oma tegevusi pereliikmena; juhendamisel õpilane kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel; juhendamisel õpilane valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi; juhendamisel õpilane kirjeldab Eesti rahvussümbolikat; juhendamisel õpilane tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill); juhendamisel õpilane toob näiteid pere traditsioonidest; juhendamisel õpilane valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil; juhendamisel õpilane seostab looduses toimuvaid muutusi aastaagadega ja rahvakalendriga; juhendamisel õpilane kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid; juhendamisel õpilane selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist; juhendamisel õpilane seostab inimese elukaares toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus; juhendamisel õpilane tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid; juhendamisel õpilane nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel; juhendamisel õpilane koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust; juhendamisel õpilane nimetab olulisemaid</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Kodumajanduse alused Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 66 Praktiline töö 50	<p>Alateemad</p> <p>1. Õpiväljundi teemad ja alateemad: EESTI RAHVUSKULTUUR. Rahvakalender ja aastaajad. Tähtpäevad ja riiklikud pühad. Kombed ja tähistamine. Eesti lipp ja rahvussümboolika.</p> <p>2. Õpiväljundi teemad ja alateemad: MINA. PEREKOND. KODU. Elukaar. Täiskasvanulik käitumine. Soorollid. Tunded (sõprus, armastus) ja suhted. Minu pere. Pereliikmed. Sugupuu. Perevormid (registreeritud või laulatatud abielu, vabaabielu, külalisabielu, visiitabielu, üksikvanemaga pere ja lastetu perekond). Rollid pereelus. Kodu loomine ja sisustamine. Ruumi kujundamine.</p> <p>3. Õpiväljundi teemad ja alateemad: PEREKONDLIKUD SÜNDMUSED. Sünnipäevad. Pulmad. Matused. Lapse sünn. Ristimine. Esimene koolipäev. Kooli lõpetamine. Kutsed. Kaardid. ÜHISTEGEVUSED PERES. Matkamine, reisimine. Sugulaste kokkutulekud. Kultuuriürituste külastamine. Talgud (suurpuhastused, kartulivõtmine jm).</p> <p>4. Õpiväljundi teemad ja alateemad: TERVISLIKUD ELUVIISID. Liikumine. Tervislik toitumine. Karskus. Positiivne ellusuhtumine. Levinumad haigused ja nende ennetamine. Koduapteek. RAHVAMEDITSIN. Ravimtaimed. Raviteed ja nende valmistamine.</p>	Seos õpiväljundiga väärtustab Eesti rahvuskultuuri väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel väärtustab tervislikke eluviise
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapp kui valitud tööde esitlus. Juhtumi- ja eneseanalüüs. Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitlus. Juhtumi- ja eneseanalüüs.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

Õppemeetodid	Loengu erivormid; praktiline harjutustöö; õppekäik; õpimapp; kogemusõpe
Hindamismeetodid	Õpimapp kui valitud tööde esitlus. Juhtumi- ja eneseanalüüs. Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitlus. Juhtumi- ja eneseanalüüs.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.

sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivateopiraskustega-kutseoppija-jaoks#kalender http://www.kaokeskus.ee/ul/Mina__Minu__Mind.doc www.kool.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Kinnistu hooldamine	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane hooldab kinnistut järgides tööohutuse ja jäätmete käitlemise nõudeid.		
	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
	22 tundi	30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi	<p>Valib tööks vajalikud vahendid; valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtudes; hindab oma töö tulemust; sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt; kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia); eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed); kirjeldab komposteerimise põhimõtteid; hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm); paljundab, kasvatab ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehnoloogia nõuetest lähtuvalt; toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta; teeb vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusala hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine); töötab haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides; valmistab ette, kasutab ja puhastab töövahendid ja haljastusmasinad ohutusnõudeid järgides.</p>	Mitteeristav hindamine
2. eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi	<p>Valib tööks vajalikud vahendid; valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtudes; hindab oma töö tulemust;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt; kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia); eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed); kirjeldab komposteerimise põhimõtteid; hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm); paljundab, kasvatab ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehnoloogia nõuetest lähtuvalt; toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta; teeb vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusvalade hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine); töötab haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides; valmistab ette, kasutab ja puhastab töövahendid ja haljastusmasinad ohutusnõudeid järgides.</p>	
<p>3. kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi.</p>	<p>Valib tööks vajalikud vahendid; valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtudes; hindab oma töö tulemust; sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt; kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia); eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed); kirjeldab komposteerimise põhimõtteid; hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm); paljundab, kasvatab ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehnoloogia nõuetest lähtuvalt;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta; teeb vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusala hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine);</p> <p>töötab haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides; valmistab ette, kasutab ja puhastab töövahendid ja haljastusmasinad ohutusnõudeid järgides.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Kinnistu hooldamine Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad KINNISTU HOOLDAMISE TEHNOLOOGIA. Tööohutus kinnistu hooldamisel. Kinnistu hooldamisel kasutatavate tööriistade ja masinate kasutamine ja hooldamine. Murude, istutusala (kiviktaimla, turbaaed jm), puude, põõsaste ja hekkide hooldamine. Külmaõrnade taimede katmine talveks. KESKKONNAHOID KINNISTU HOOLDAMISEL. Orgaaniliste jäätmete lubatud käitlemisviisid. Hooldustöödel tekkivate jääkide (jääkõlid, kemikaalid, plasttaara, värvid, puhastusvahendid) käitlemise viisid. Märgistused. Töötaja keskkonnavaline vastutus. ILUTAIMEDE KASVATAMINE, HOOLDAMINE JA KASUTAMINE. Taimede ehitus. Taimede suhted keskkonnaga (vesi, õhk, valgus, toitained). Ilutaimed (suvitaimed, püsikud, puud ja põõsad) ja nende kasvatamise nõuded. Maitsetaimed, nende kasvatamine ja kasutamine. Erinevatest materjalidest lilleseadete valmistamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga hooldab kinnistu piirides paiknevat haljastust ja aiarajatisi eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi kasvatatakse, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamise läveni tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Õpimapp. Meeskonnatöö. Õppimisvestlus. Õppekäik.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid
Õppematerjalid	Endla Kuura õppematerjal Puhastus http://endla.synthasite.com/ Puhastustehnoloogia https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=680 Jäätmete käitlemine ettevõttes http://e-ope.khk.ee/oo/2011/jaatmete_kaitlemine_ettevottes/ Pakendid ja taara http://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/ Keskkonna kaitse http://keskkonnakaitse.weebly.com/ Keskkond Endla Kuura http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkond/ Eripuhastustööd https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078 Eripuhastustööd https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagari- ja kondiitritööd	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
22 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taiginatest	<p>Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid;</p> <p>järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul;</p> <p>annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele;</p> <p>korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;</p> <p>säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</p> <p>annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p> <p>käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</p> <p>valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid;</p> <p>kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p>	Mitteeristav hindamine
2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<p>Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid;</p> <p>järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul;</p> <p>annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele; valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid; kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Pagaritooted Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad 1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED. 2. TAIGNA TEMPERATUUR, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE. 3. TAIGNA VEAD. 4. KÜPSETAMISE VEAD. 5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUISTED, VÕÕBAD, KREEMID.</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taiginatest töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eeltötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taiginaid; Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel; Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid; Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel; Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

Õppemeetodid	Praktiline harjutustöö, meeskonnatöö.
Hindamismeetodid	Eeltötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taiginaid. Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel.

	Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid. Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel. Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: • sooritab etteantud proovitöö, järgides hügieeni, tööohutuse ja säästlikkuse põhimõtteid. Antud ülesannete sooritamine vastavalt läveni kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A)
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Õpetaja koostatud materjalid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Abikoka praktilise töö alused	12	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on toiduhügieeni moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke		
	Iseseisev õpe		Praktiline töö
	132 tundi		180 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<p>Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest;</p> <p>kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; valmistab juhendamisel toite ja jooke; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;</p> <p>loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist;</p> <p>käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides;</p> <p>töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest;</p> <p>korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;</p> <p>väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles;</p> <p>valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele;</p> <p>säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</p> <p>annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast;</p> <p>suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt;</p>	Mitteeristav hindamine

	töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.	
2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	<p>Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest;</p> <p>kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; valmistab juhendamisel toite ja jooke; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;</p> <p>loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist;</p> <p>käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides;</p> <p>töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest;</p> <p>korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;</p> <p>väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles;</p> <p>valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele;</p> <p>säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</p> <p>annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast;</p> <p>suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt;</p> <p>töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.</p>	Mitteeristav hindamine
3. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides	<p>Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast; annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest;</p> <p>kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult,</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; valmistab juhendamisel toite ja jooke; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides; töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles; valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast; suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Abikoka praktilise töö alused</p> <p>Iseseisev õpe 132 Praktiline töö 180</p>	<p>Alateemad Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. - Tööohutusala juhendamine. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. - Puhastusplaani tutvustus. - Toiduainete käitlemine. - Toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtted. Tagasiside praktilisele tööle Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, - säilitusviisid - Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus - Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis. Õppija hinnang oma tööle ning füüsilisele aktiivsusele</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid</p>
---	---	---

	Teenindamise põhitehnikad - Toiduhügieen - Töökorralduse põhimõtted - Teenindusala sõnavara, kehakeel	ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine; Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma osksi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma osksi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine; Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine; Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.	
Hindamismeetodid	Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine; Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma osksi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine. Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma osksi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine; Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine; Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi ning tema õpimapp sisaldab koos juhendajaga koostatud töölehti.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitus, praktiline sooritus. Hindamisele pääsemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded. Hindamisülesanded: 1. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine 2. Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine	
sh lävend	"A" saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid Õpimapi koostamise juhend
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kutsealane liikumine	4	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühevigadele parandavaid harjutusi. Ennetab kutsehaigusi		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
44 tundi		60 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb inimese luustikku ja lihaskonda	<p>Õppija teab, millised on rühihäired ja – nende tekke põhjused;</p> <p>õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale;</p> <p>õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust;</p> <p>nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima;</p> <p>selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma;</p> <p>valib, millise jõumasinaga, millist lihast treenitakse;</p> <p>koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.</p>	Mitteeristav hindamine
2. tunneb ära treenimist vajava lihase	<p>Õppija teab, millised on rühihäired ja – nende tekke põhjused;</p> <p>õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale;</p> <p>õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust;</p> <p>nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima;</p> <p>selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma;</p> <p>valib, millise jõumasinaga, millist lihast treenitakse;</p> <p>koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.</p>	Mitteeristav hindamine
3. valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused	<p>Õppija teab, millised on rühihäired ja – nende tekke põhjused;</p> <p>õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale;</p> <p>õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima; selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma; valib, millise jõumasinaga, millist lihast treenitakse; koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.</p>	
<p>4. määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut</p>	<p>Õppija teab, millised on rühihäired ja – nende tekke põhjused; õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale; õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust; nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima; selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma; valib, millise jõumasinaga, millist lihast treenitakse; koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut</p>	<p>Õppija teab, millised on rühihäired ja – nende tekke põhjused; õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale; õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust; nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima; selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma; valib, millise jõumasinaga, millist lihast treenitakse; koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi</p>	<p>Õppija teab, millised on rühihäired ja – nende tekke põhjused; õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale; õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust; nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima; selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma; valib, millise jõumasinaga, millist lihast</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	treenitakse; koostab õppematerjalide põhjal õpimapi.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane liikumine Iseseisev õpe 44 Praktika 0 Praktiline töö 60	Alateemad 1. Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus 2. Raskuste tõstmine, kasutades õigeid lihaseid. Nõudmised raskuste tõstmiseks. ettevalmistus jõusaali treeninguteks. Kutsehaigused, valitud elukutse mõju tervisele. 3. Lihastreening jõusaalis 4. Kehaline aktiivsus ja selle kujundamine, jõutreening printsiibid, liikumiskiiruse arendamine, aeroobvastupidavuse arendamine. 5. Rüht, rühihäired, kehahoid, rühihäirete põhjused 6. Kehahoiu parandamine läbi harjutuste, liikuvuse parandamine	Seos õpiväljundiga tunneb inimese luustikku ja lihaskonda tunneb ära treenimist vajava lihase valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on läbinud tunnid kehahoidu ja tervist parandavatest harjutustest.	

Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamismeetodid	Õpilane on läbinud tunnid kehahoidu ja tervist parandavatest harjutustest.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinde saamiseks läbib õpilane kõik harjutused vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	P-H. Kingsepp “Inimese füsioloogia”, B J. Ford “Inimene”, A. Lepp “ Inimese anatoomia”, W. Nienstedt... “Inimese füsioloogia ja anatoomia”

	<p>E. Maiste... “tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas”, J. Loko “Laste ja noorte spordiõpetus”.</p> <p>M. Loosaar “Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale”.</p> <p>R. Aalto “Liigutaja käsiraamat”, V.Kalam “Kehaliste võimete testid”, K. Hermelin “Kehahoiu ABC”, “Õpilastel erinevad rühihäired”- Eesti Õdede Liidu materjal R.Jalak... “Jõu- ja venitusharjutused igapähele”, I.Okka “Akrobaatika rühmaharjutused”.</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Loovtöö	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel jõukohaseid loovtöid erinevatest materjalidest ning huvitub loovast praktilisest tegevusest ning märkab ilu meie ümber		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		22 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. õpilane sooritab ettevalmistustöid loovtööde valmistamiseks	<p>Õpilane järgib kokkulepitud tööritmi; õpilane eristab erinevaid töövahendeid (pintslid, pliiatsid, kriidid, värvid jm); õpilane osaleb loovtööde valmistamisel; õpilane hoiab korras oma töökoha, -vahendid ja –materjalid; õpilane kasutab erinevaid materjale (savi, paber, papp, tekstiil, taaskasutus); õpilane sooritab iseseisvalt õpitud harjutusi. õpilane riietub asjakohaselt (nõuetekohased tööriivad, põll); õpilane hindab oma tööd ja töö tulemust; õpilane järgib keraamiliste esemete ja loovtööde valmistamisel ergonoomilisi töövõtteid ja tööohutuse nõudeid; õpilane valmistab kavandi lähtuvalt teemast. õpilane teeb kaasa harjutusi kätele ja kehale; õpilane eristab ja nimetab erinevaid värvusi; õpilane hoiab tervislikku kehaasendit; õpilane kasutab näidiseid ja mudeleid, kavandit; õpilane teostab erinevad ettevalmistustöid loovtöödeks (tööpinna ja töövahendite ettevalmistus); õpilane kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid.</p>	Mitteeristav hindamine
2. õpilane valmistab lihtsamaid keraamilisi esemeid ja loovtöid ning kasutab õpitud tehnikaid loovtöö kaunistamiseks	<p>Õpilane järgib kokkulepitud tööritmi; õpilane eristab erinevaid töövahendeid (pintslid, pliiatsid, kriidid, värvid jm);</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>õpilane osaleb loovtööde valmistamisel; õpilane hoiab korras oma töökoha, -vahendid ja – materjalid; õpilane kasutab erinevaid materjale (savi, paber, papp, tekstiil, taaskasutus); õpilane sooritab iseseisvalt õpitud harjutusi. õpilane riietub asjakohaselt (nõuetekohased tööriivad, põll); õpilane hindab oma tööd ja töö tulemust; õpilane järgib keraamiliste esemete ja loovtööde valmistamisel ergonoomilisi töövõtteid ja tööohutuse nõudeid; õpilane valmistab kavandi lähtuvalt teemast. õpilane teeb kaasa harjutusi kätele ja kehale; õpilane eristab ja nimetab erinevaid värvusi; õpilane hoiab tervislikku kehaasendit; õpilane kasutab näidiseid ja mudeleid, kavandit; õpilane teostab erinevad ettevalmistustöid loovtöödeks (tööpinna ja töövahendite ettevalmistus); õpilane kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid.</p>	
<p>3. õpilane sooritab füüsilisi harjutusi töövõime säilitamiseks ja parandamiseks</p>	<p>Õpilane järgib kokkulepitud tööritmi; õpilane eristab erinevaid töövahendeid (pintslid, pliatsid, kriidid, värvid jm); õpilane osaleb loovtööde valmistamisel; õpilane hoiab korras oma töökoha, -vahendid ja – materjalid; õpilane kasutab erinevaid materjale (savi, paber, papp, tekstiil, taaskasutus); õpilane sooritab iseseisvalt õpitud harjutusi. õpilane riietub asjakohaselt (nõuetekohased tööriivad, põll); õpilane hindab oma tööd ja töö tulemust; õpilane järgib keraamiliste esemete ja loovtööde valmistamisel ergonoomilisi töövõtteid ja tööohutuse nõudeid; õpilane valmistab kavandi lähtuvalt teemast.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>õpilane teeb kaasa harjutusi kätele ja kehale; õpilane eristab ja nimetab erinevaid värvusi; õpilane hoiab tervislikku kehaasendit; õpilane kasutab näidiseid ja mudeleid, kavandit; õpilane teostab erinevad ettevalmistustöid loovtöödeks (tööpinna ja töövahendite ettevalmistus); õpilane kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Loovtöö</p> <p>Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 24</p>	<p>Alateemad</p> <p>ETTEVALMISTUSTÖÖD. Tööpind. Töövahendid. Töörõivad, enda välimuse korrashoid töö ajal ja peale töö lõpetamist. Kavandamine.</p> <p>TÖÖKOHA, TÖÖVAHENDITE JA –MATERJALIDE KORRASHOID. Värvide ohutu kasutamine ja säilitamine. Vajalike töövahendite ja –materjalide korrashoid, peale tööd oma kohale asetamine. VÄRVUSÕPETUS. Põhivärvid, vastandvärvid ja värvide segamine; portselanivärv, värvipulbrid ja segamine.</p> <p>MATERJALID JA TEHNIKAD. Lihtsad trükitehnikad. Looduslikud materjalid, nende kasutamine. Taaskasutusmaterjalide kasutamine. Paber- ja papitööd. Tekstiilitööd.</p> <p>Maalimistehnikad, erinevad värvid. Ruumi kujundamine ja kaunistamine vastavalt tähtpäevale.</p> <p>KERAAMIKA. Ergonoomilised töövõtted ja tööohutus. Savitöö protsess. Kavandamine ja kavandi kandmine materjalile. Savi modelleerimine vastavalt etteantud mudelile. Erinevad tehnikad keraamilise eseme valmistamisel. Töö viimistlemine: lihvimine, ettepõletamine, glasuurimine, põletamine. Glasuurimise erinevad võimalused ja kavandamine.</p> <p>RAHVAKUNST. Etnograafilised motiivid loometöodes</p> <p>ENESETEOSTUS LOOMETÖÖ KAUDU. Looming kui eneseväljendus ja suhtlemisvõimalus. Oma töö eksponeerimine.</p> <p>FÜÜSILISED HARJUTUSED. Lihtsad harjutused kätele, õlgadele ja seljale. Pingete maandamine. Ergonoomilised tööasendid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>õpilane sooritab ettevalmistustöid loovtööde valmistamiseks õpilane valmistab lihtsamaid keraamilisi esemeid ja loovtöid ning kasutab õpituid tehnikaid loovtöö kaunistamiseks õpilane sooritab füüsilisi harjutusi töövõime säilitamiseks ja parandamiseks</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>õpilane järgib kokkulepitud töörütmi; õpilane eristab erinevaid töövahendeid (pintslid, pliiatsid, kriidid, värvid jm); Õpilane osaleb loovtööde valmistamisel; õpilane hoiab korras oma töökoha, -vahendid ja –materjalid; õpilane kasutab erinevaid materjale (savi, paber, papp, tekstiil, taaskasutus); õpilane sooritab iseseisvalt õpitud harjutusi. õpilane riietub asjakohaselt (nõuetekohased töörõivad, põll); õpilane hindab oma tööd ja töö tulemust; õpilane järgib keraamiliste esemete ja loovtööde valmistamisel ergonoomilisi töövõtteid ja tööohutuse nõudeid; õpilane valmistab kavandi lähtuvalt teemast. Õpilane teeb kaasa harjutusi kätele ja kehale; õpilane eristab ja nimetab erinevaid värvusi; õpilane hoiab tervislikku kehaasendit; õpilane kasutab näidiseid ja mudeleid, kavandit; Õpilane teostab erinevad ettevalmistustöid loovtöödeks (tööpinna ja töövahendite</p>	

	ettevalmistus); õpilane kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid;
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.

Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; rollimäng ja simulatsioon; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamismeetodid	Hindamine toimub kujundava hindamisena õppetöö käigus.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, teostab juhendamisel lihtsamaid loovtöid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Keraamika käsiraamat“ Leo Rohlin 2003 „Disainispikker. Tööraamat õpetajale disaini õpetamiseks“ Merike Rehepapp ”Joonistamise ja maalimiskursus” Angela Grai 2007 „Keraamika käsiraamat.“ Leo Rohlin „Kaunistusi jõuludeks“ Fiona Watt 2004 „Üldine kunstiajalugu“ Jaak Kangilaski 1997

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Värvusõpetus ja lilleseade, toataimede hooldus	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse põhimõtteid praktilises töös lilleseade valmistamisel ning laua üldmulje kujundamisel. Hooldab enamlevinud toalilli ning valmistab ruumide kaunistamiseks lihtsamaid seadeid, vormitöid ja kimpe.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		22 tundi	26 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel	<p>Õppija visandab erinevaid lahendusi klassikalisele roale;</p> <p>õppija arvestab nende loomisel asetusviisile ja stiilile iseloomulikke tunnuseid;</p> <p>õppija tunneb enamlevinud toalilli;</p> <p>õppija nimetab ühiskondlikesse hoonetesse sobivaid toalilli ja leiab informatsiooni konkreetse toalillede kasvutingimuste kohta;</p> <p>õppija valmistab vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade;</p> <p>õppija valib sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks;</p> <p>õppija tunneb nõudeid kimpudele, lauaseadetele ja vormitöödele;</p> <p>õppija teostab töö tehniliselt korrektselt, kasutab kompositsiooni võtteid ühtse terviku loomisel.</p> <p>õppija nimetab toalillede kasvamiseks põhilised tingimused;</p> <p>õppija teab, mida peab arvestama istutusseadete tegemisel;</p> <p>õppija koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis;</p> <p>õppija analüüsib roogade väljapanekuid kompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt;</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>õppija valmistab praktiliste töödena erinevaid kimpe, seadeid ja vormitöid.</p>	
<p>2. õpilane valmistab erinevaid lauakaunistusi</p>	<p>Õppija visandab erinevaid lahendusi klassikalisele roale; õppija arvestab nende loomisel asetusviisile ja stiilile iseloomulikke tunnuseid; õppija tunneb enamlevinud toalilli; õppija nimetab ühiskondlikesse hoonetesse sobivaid toalilli ja leiab informatsiooni konkreetse toalillede kasvutingimuste kohta; õppija valmistab vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade; õppija valib sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks; õppija tunneb nõudeid kimpudele, lauaseadetele ja vormitöödele; õppija teostab töö tehniliselt korrektselt, kasutab kompositsiooni võtteid ühtse terviku loomisel. õppija nimetab toalillede kasvamiseks põhilised tingimused; õppija teab, mida peab arvestama istutusseadete tegemisel; õppija koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis; õppija analüüsib roogade väljapanekuid kompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt; õppija valmistab praktiliste töödena erinevaid kimpe, seadeid ja vormitöid.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>3. tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ja hooldamiseks</p>	<p>Õppija visandab erinevaid lahendusi klassikalisele roale; õppija arvestab nende loomisel asetusviisile ja stiilile iseloomulikke tunnuseid; õppija tunneb enamlevinud toalilli; õppija nimetab ühiskondlikesse hoonetesse sobivaid toalilli ja leiab informatsiooni konkreetse toalillede kasvutingimuste kohta;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>õppija valmistab vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade;</p> <p>õppija valib sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks;</p> <p>õppija tunneb nõudeid kimpudele, lauaseadetele ja vormitöödele;</p> <p>õppija teostab töö tehniliselt korrektselt, kasutab kompositsiooni võtteid ühtse terviku loomisel.</p> <p>õppija nimetab toalillede kasvamiseks põhilised tingimused;</p> <p>õppija teab, mida peab arvestama istutusseadete tegemisel;</p> <p>õppija koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis;</p> <p>õppija analüüsib roogade väljapanekuid kompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt;</p> <p>õppija valmistab praktiliste töödena erinevaid kimpe, seadeid ja vormitöid.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Värvusõpetus ja lilleseade, toataimede hooldus</p> <p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 26</p>	<p>Alateemad</p> <p>Värvusõpetus; Värvid meie elus; Värvide osa erialatöös; Värviteooria. Põhivärvid ja vastandvärvid. Värvide kasutamine. Värvide kasutamine erialatöös. (roogade kujundamise põhialused, portsjonroogade vormistamine, vaagnate vormistamine. Kavandi koostamine</p> <p>2.Lilleseade põhimõtted, elemendid, materjalid</p> <p>Erinevad stiilid kimpudes ja seadetes. Kimbud: spiraalkimp, karkasskimp. Lauaseade. Seade oaasisesse. Seinakaunistus. Taimevaip. Kimbu ja vaasi sobivus. Tähtpäevalised seaded</p> <p>3.Toalillede kasvutingimused.</p> <p>Toalillede kasvutingimused. Mullad. Valgus. Vesi. Väetised. Toataim ja aastaajad. Enamlevinud toalilled ja nende hooldamine. Toataimede puhastamine. Ümberistutamine. Vähenõudlikud toataimed. Viigipuude, bromeelialiste, kaktuste, nõekõite, sukulentide jt enamlevinud toalillede kasvutingimused ja neile sobilik hooldus. Istutusseaded. Erinevate toalillede kokku sobitamine. Värv ja vorm. Istutusseaded.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel</p> <p>õpilane valmistab erinevaid lauakaunistusi</p> <p>tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ja hooldamiseks</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	

sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Dekoratiivne paralleelne seade Dekoratiivne radiaalne seade Õpilane koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis Dekoratiivne paralleelne seade Dekoratiivne radiaalne seade Õpilane koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis.</p>
----------------------	--

Õppemeetodid	Praktiline töö; rollimäng ja simulatsioon; mõistekaart/ideekaart; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamise meetodid	<p>Dekoratiivne paralleelne seade Dekoratiivne radiaalne seade Õpilane koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis Dekoratiivne paralleelne seade Dekoratiivne radiaalne seade Õpilane koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõigile praktilistele töödele on saadud õpetaja tagasiside
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Taimeseaded, Ülle Tismus & Pille Vilde, Maalehe Raamat, 2003

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Eritoitlustus	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud hügieeni moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		22 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid; korraldab oma töökohta juhendamisel; koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele; selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke; selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest</p>	Mitteeristav hindamine

	tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel.	
2. kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	<p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid; korraldab oma töökohta juhendamisel; koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele; selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke; selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel.</p>	Mitteeristav hindamine
3. koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid; korraldab oma töökohta juhendamisel; koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>põhimõtteid; kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele; selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke; selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel.</p>	
<p>4. valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>	<p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid; korraldab oma töökohta juhendamisel; koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele; selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke;</p> <p>selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Eritoitlustus</p> <p>Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 24</p>	<p>Alateemad</p> <p>Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumist omapära. Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasustega ja toitumissoovitustega valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid. korraldab oma töökohta juhendamisel. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale</p>	

	sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke; selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel.
--	--

Õppemeetodid	Praktiline töö; õpimapp; töölehed; mõistekaart/ideekaart; õppefilmid; infootsing; meeskonnatöö; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamismeetodid	Õppija on teostanud õpiülesanded, praktilise töö ja iseseisva töö(Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.)
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Jälgimine praktilise töö käigus
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Eritoitumine. Õpiobjekt. Aadressil: https://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Arvutiõpetus	6	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate arvuti kasutamisest, Win operatsioonisüsteemidest, tunneb ja kasutab erinevaid interneti internetilehitsejaid, omandab teadmised ja oskused Windows Office rakendustarkvarast.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi		66 tundi	78 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb Win operatsioonisüsteeme	<p>Kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN; MAX;</p> <p>tunneb ära failid ja kaustad;</p> <p>orienteerub internetis erinevate lehtedel;</p> <p>sisestab teksti;</p> <p>kasutab slaidipõhju;</p> <p>oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti;</p> <p>lisab päise-ja jaluse;</p> <p>loob diagramme;</p> <p>lisab ja muudab tabeleid;</p> <p>muudab ja vormindab teksti;</p> <p>loob ja kustutab faile ja kaustu;</p> <p>nummerdab lehekülgi;</p> <p>otsib faile ja kaustu; K</p> <p>kirjutab internetis e-maile;</p> <p>lisab pilte;</p> <p>muudab piltide suuruseid ja positsioone;</p> <p>lisab slaididele animatsioone;</p> <p>muudab faile ja kaustu;</p> <p>kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte;</p> <p>on teadlik viitamissüsteemidest;</p> <p>kujundab lehti;</p> <p>joondab teksti ja pilte;</p> <p>muudab ja vormindab slide;</p> <p>otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>õige ja vale materjali vahel; lisab slaide; lisab slaididele pilte ja videod; kustutab, lisab, muudab lahtreid; liidab ja lahutab programmis MS Excel; sisestab teksti ja tabelleid.</p>	
<p>2. kasutab internetti</p>	<p>Kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN; MAX; tunneb ära failid ja kaustad; orienteerub internetis erinevate lehtedel; sisestab teksti; kasutab slaidipõhju; oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti; lisab päise-ja jaluse; loob diagramme; lisab ja muudab tabelleid; muudab ja vormindab teksti; loob ja kustutab faile ja kaustu; nummerdab lehekülgi; otsib faile ja kaustu; K kirjutab internetis e-maile; lisab pilte; muudab piltide suuruseid ja positsioone; lisab slaididele animatsioone; muudab faile ja kaustu; kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte; on teadlik viitamissüsteemidest; kujundab lehti; joondab teksti ja pilte; muudab ja vormindab slaide; otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel; lisab slaide; lisab slaididele pilte ja videod; kustutab, lisab, muudab lahtreid;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	liidab ja lahutab programmis MS Excel; sisestab teksti ja tabelleid.	
3. kasutab Microsoft Wordi programme	<p>Kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN; MAX;</p> <p>tunneb ära failid ja kaustad;</p> <p>orienteerub internetis erinevate lehtedel;</p> <p>sisestab teksti;</p> <p>kasutab slaidipõhju;</p> <p>oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti;</p> <p>lisab päise-ja jaluse;</p> <p>loob diagramme;</p> <p>lisab ja muudab tabelleid;</p> <p>muudab ja vormindab teksti;</p> <p>loob ja kustutab faile ja kaustu;</p> <p>nummerdab lehekülgi;</p> <p>otsib faile ja kaustu; K</p> <p>kirjutab internetis e-maile;</p> <p>lisab pilte;</p> <p>muudab piltide suuruseid ja positsioone;</p> <p>lisab slaididele animatsioone;</p> <p>muudab faile ja kaustu;</p> <p>kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte;</p> <p>on teadlik viitamissüsteemidest;</p> <p>kujundab lehti;</p> <p>joondab teksti ja pilte;</p> <p>muudab ja vormindab slaide;</p> <p>otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel;</p> <p>lisab slaide;</p> <p>lisab slaididele pilte ja videod;</p> <p>kustutab, lisab, muudab lahtreid;</p> <p>liidab ja lahutab programmis MS Excel;</p> <p>sisestab teksti ja tabelleid.</p>	Mitteeristav hindamine
4. kasutab MS Exceli programmi	Kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN; MAX;	Mitteeristav hindamine

	<p>tunneb ära failid ja kaustad; orienteerub internetis erinevate lehtedel; sisestab teksti; kasutab slaidipõhju; oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti; lisab päise-ja jaluse; loob diagramme; lisab ja muudab tabeleid; muudab ja vormindab teksti; loob ja kustutab faile ja kaustu; nummerdab lehekülgi; otsib faile ja kaustu; K kirjutab internetis e-maile; lisab pilte; muudab piltide suuruseid ja positsioone; lisab slaididele animatsioone; muudab faile ja kaustu; kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte; on teadlik viitamissüsteemidest; kujundab lehti; joondab teksti ja pilte; muudab ja vormindab slide; otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel; lisab slide; lisab slaididele pilte ja videod; kustutab, lisab, muudab lahtreid; liidab ja lahutab programmis MS Excel; sisestab teksti ja tabeleid.</p>	
<p>5. kasutab programmi MS PowerPoint</p>	<p>Kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN; MAX; tunneb ära failid ja kaustad; orienteerub internetis erinevate lehtedel; sisestab teksti; kasutab slaidipõhju;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti; lisab päise-ja jaluse; loob diagramme; lisab ja muudab tabeleid; muudab ja vormindab teksti; loob ja kustutab faile ja kaustu; nummerdab lehekülgi; otsib faile ja kaustu; K kirjutab internetis e-maile; lisab pilte; muudab piltide suuruseid ja positsioone; lisab slaididele animatsioone; muudab faile ja kaustu; kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte; on teadlik viitamissüsteemidest; kujundab lehti; joondab teksti ja pilte; muudab ja vormindab slaide; otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel; lisab slaide; lisab slaididele pilte ja videod; kustutab, lisab, muudab lahtreid; liidab ja lahutab programmis MS Excel; sisestab teksti ja tabeleid.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Arvutiõpetus Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 66 Praktiline töö 78</p>	<p>Alateemad Win ja FAILIHALDUS Failid ja kaustad. Failiformaadid. Failide salvestamine. Failide kopeerime, teisaldamine ja kustutamine. Faili või kausta otsimine failisüsteemist. INTERNET Interneti otsingumootorid. Infootsingu põhimõtted. Infovahetus. TEKSTITÖÖTLUS Tekstitöötuse vahendid. Teksti sisestamine, toimetamine ja kujundamine. Tabelite loomine ja kujundamine. Objektide lisamine dokumenti ja nende vormindamine. Pääs ja jalus. TABELTÖÖTLUS Tabelitöötlusprogrammid. Andmete lisamine ja korrigeerimine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga tunneb Win operatsioonisüsteeme kasutab internetti kasutab Microsoft Wordi programme kasutab MS Exceli programmi</p>
--	--	---

	Põhioperatsioonid andmetega. Valemid ja funktsioonid. Dokumendi kujundamine tabelitöötlusprogrammis. Diagrammide loomine ja kujundamine. Objektide lisamine. ESITLUS Esitluse loomise põhireeglid. Esitluse ettevalmistamine, loomine ja salvestamine erinevates formaatides. Slaidide lisamine, kopeerimine ja kustutamine. Teksti vormindamine slaidil. Objektide loomine ja lisamine. Olemasolevate slaidimallide (Template) kasutamine.	kasutab programmi MS PowerPoint
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Tunneb ära failid ja kaustad; otsib faile ja kaustu; loob ja kustutab faile ja kaustu; muudab faile ja kaustu; orienteerub üldiselt Windows 8 operatsioonisüsteemis. Kirjutab internetis e-maile; otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel; orienteerub internetis erinevate lehtedel; kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte. Sisestab teksti; muudab ja vormindab teksti; lisab pilte. Muudab piltide suuruseid ja positsioone; lisab ja muudab tabeleid; joondab teksti ja pilte; kujundab lehti; lisab päise- ja jaluse; nummerdab lehekülgi; on teadlik viitamissüsteemidest. Oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti; sisestab teksti ja tabeleid; kustutab, lisab, muudab lahtreid; liidab ja lahutab programmis MS Excel; kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN; MAX; loob diagramme. Lisab slaide; muudab ja vormindab slaide; kasutab slaidipõhju; lisab slaididele pilte ja videod; lisab slaididele animatsioone.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	

Õppemeetodid	Praktiline töö; töölehed; mõistekaart/ideekaart; infootsing; arutelud(juhtumi- ja eneseanalüüs), sooritatud oskuste demonstratsioon.
Hindamismeetodid	Õpilane demonstreerib praktilise töökäigus oma oskusi koos juhendajaga töö kontekstis.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindegaga. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	http://www.digitark.ee/uus-windows-8-kuidas-seda-arvutis-kasutada/ https://www.ut.ee/biodida/taiend/mudel2/word_excel.pdf http://materjalid.tmk.edu.ee/heikki_eljas/Tabelitootlus/XXkursus-m2003.pdf http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Õpioskuste kujundamine	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse õpilase kujunemist isiksuseks, kes on valmis õppima kogu elu, täitma erinevaid rolle muutavas õpi-, elu- ja töökeskkonnas ning kujundama oma elu teadlike otsiste kaudu.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi		22 tundi	22 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. analüüsib ennast, kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge enesega toimetulekuks	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks;</p> <p>teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli;</p> <p>teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt;</p> <p>valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid;</p> <p>kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid;</p> <p>täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest;</p> <p>vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal;</p> <p>küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks;</p> <p>kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused;</p> <p>järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeskirja;</p> <p>analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid;</p> <p>eesmärgistab ja kavandab oma õppimist;</p> <p>jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise;</p> <p>kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	Mitteeristav hindamine
2. mõistab õppimise iseärasusi Valgamaal	Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info	Mitteeristav hindamine

<p>Kutseõppekeskuses, jälgides ja tundes reegleid</p>	<p>leidmiseks; teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli; teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt; valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid; kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid; täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest; vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal; küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks; kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused; järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeeskirja; analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid; eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise; kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	
<p>3. leiab õppetöös vajalikku informatsiooni ja eritab olulist infot ebaolulisest</p>	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks; teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli; teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt; valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid; kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid; täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest; vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>põhjal; küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks; kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused; järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeeskirja; analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid; eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise; kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	
<p>4. eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma vaikuid ajaplaneerimisel</p>	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks; teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli; teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt; valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid; kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid; täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest; vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal; küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks; kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused; järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeeskirja; analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid; eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>saboteerimisviise; kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	
<p>5. töötab tulemuslikult nii iseseisvalt, kui ka meeskonnas</p>	<p>Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks; teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli; teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt; valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid; kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid; täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest; vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal; küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks; kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused; järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeeskirja; analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid; eesmärgistab ja kavandab oma õppimist; jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise; kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Õpioskuste kujundamine Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 22</p>	<p>Alateemad MULTIINTELLIGENTSUS: intelligentsuse mõiste ja uurimise ajalugu; multiintelligentsuse teooria; 8 intelligentsusetüübi ilmingud ja erinevate tüüpide seotus õppimisviisid; multiintelligentsuse profiili küsimustik. ÕPISTIILID: õpikeskkonna eelistused; meelekanali eelistused õppimisel ja vastavad õpimeetodid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga analüüsib ennast, kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge enesega toimetulekuks</p>
--	--	--

	<p>EDU JA EBAEDU: optimistliku ja pessimistliku seletusstiili tunnused; isikliku edu ja ebaedu tõlgendamine; optimistliku seletusstiili omandamise harjutused.</p> <p>ÕPILASI PUUDUTAV DOKUMENTATSIOON KOOLIS: sisekorraeskirjad; õppekorraldus.</p> <p>ÕPILASE ROLL: rolliteooria; sotsiaalsed ja tegevuslikud rollid; rolliootused, -kujutlused ja -konfliktid; vastandrollid; õpilase roll ja õppija vastutus.</p> <p>INFO TÖÖTLEMISEGA SEOTUD ÕPPIMISVÕTTED: mõistete kaardistamine; funktsionaalne lugemine ja tekstiga töötamise strateegiad; konspekterimisviisid.</p> <p>MEESKONNATÖÖ: grupi arengufaasid; rollid ja vastutuse jagamine grupis; koostööoskused.</p> <p>EMOTSIOONIDE JUHTIMINE: emotsioonide olemus ja seos motivatsiooniga; pinged, ärevuse ja stressiga toimetulek.</p> <p>SUHTLEMISOSKUSED: selge eneseväljendamine; kuulamisoskused.</p>	<p>mõistab õppimise iseärasusi Valgamaa Kutseõppekeskuses, jälgides ja tundes reegleid leiab õppetööks vajalikku informatsiooni ja eritab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma vaikuid ajaplaneerimisel töötab tulemuslikult nii iseseisvalt, kui ka meeskonnas</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Kasutab kooli kodulehte ja siseveebi vajaliku info leidmiseks. Teadvustab oma vastutust õppeprotsessis ja enda kui õppija rolli. Teeb koostööd õpieesmärkide saavutamiseks ning väljendab end selgelt ja asjakohaselt. Valib ja võrdleb töö sooritamiseks sobivaid infoallikaid. Kasutab info töötlemisega seotud õppimisvõtteid. Täidab iseseisvalt tööülesandeid ja vastutab nende täitmise eest. Vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud põhjal. Küsib vajadusel nõu, teavet ja tuge koolis toimetulekuks. Kirjeldab enda multiintelligentsuse profiili ja õpistiili, tunneb ära enda õpieelistused. Järgib kooli õppekorralduseeskirja ning õpilaste sisekorraeskirja. Analüüsib oma edu ja ebaedu ning nende põhjuseid. Eesmärgistab ja kavandab oma õppimist. Jälgib oma ajaplaneerimist ja teadvustab saboteerimisviise. Kasutab eesmärgistamise ja eneseanalüüsiga seotud õppimisvõtteid</p>	
Õppemeetodid	miniloeng, rollimäng, arutelu/ analüüs, rühmatöö (maailmakohvik), iseseisev töö, video analüüs, probleemsituatsioonide lahendamine.	
Hindamismeetodid	Valgamaa Kutseõppekeskuse dokumentatsiooni leidmine interneti keskkonnast ning vajaliku teabe leidmine dokumendist. Eneseanalüüsi koostamine lähtuvalt hindamiskriteeriumitest. Koostud õpitegevuse kaardi analüüsimine ning parendus ettepanekute esitamine. Meeskonnatööna etteantud probleemi analüüs	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on õpimapi esitamine ja kõikide arvestuslike tööde sooritamine lävenditasemel.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse	

	sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	<p>Burnett, G. (2006). Õpime õppima : muudame õppimise tõhusaks kõikidele õppuritele. Tartu: Studium</p> <p>Kadajas H.M. (2005). Õppima õppimine ja õppima õpetamine: komponendid ning võimalused : metoodiline õppematerjal. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus</p> <p>Kriitilise ja loova mõtlemise kujundamine loodusainete tundides.</p> <p>Opti koduleht http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/.</p> <p>Sirk, M. Õpiobjekt Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis http://erinevadoppijad.weebly.com/.</p> <p>Tani-Jürisoo, Koidu jt. Õppides loon ennast</p> <p>Terviseinfo võrgustik http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid.</p> <p>Reinsalu, Ardo. Praktiline ajajuhtimine.</p> <p>Roosimälder, L. Probleemilahendus.</p> <p>Õpimapi loomise juhend http://materjalid.tmk.edu.ee/_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf</p> <p>Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes.</p> <p>Õpiprobleemide leidmise test http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Eneseväljendus	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma eneseväljendusoskust, kujutlusvõimet, loogilist mõtlemist, harjutab keelelist toimimist eri suhtlusolukordades nii hästi kõnes kui ka kirjas.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		22 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi	Vormistab korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist; omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid; jälgib oma kehakeelt; enesetutvustuses kasutab korrektses eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste. kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks; mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust; kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides silditamist.	Mitteeristav hindamine
2. sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides	Vormistab korrektses eesti keeles kandideerimisdokumendid; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist;	Mitteeristav hindamine

	<p>omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid; jälgib oma kehakeelt; enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste. kasutab 3- osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks; mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust; kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides silditamist.</p>	
<p>3. koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektset eesti keeles, jälgides oma kehakeelt</p>	<p>Vormistab korrektset eesti keeles kandideerimisdokumendid; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist; omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid; jälgib oma kehakeelt; enesetutvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste. kasutab 3- osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks; mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust; kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides silditamist.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise,</p>	<p>Vormistab korrektset eesti keeles</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt</p>	<p>kandideerimisdokumendid; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist; omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid; jälgeb oma kehakeelt; enesetuvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste. kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks; mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust; kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides silditamist.</p>	
<p>5. teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat</p>	<p>Vormistab korrektset eesti keeles kandideerimisdokumendid; sõnastab ümber kuuldu ja peegeldab saadud infot tagasi; argumenteerib veenvalt, kaitstes oma seisukohti ning vältides saboteerimist ja manipuleerimist; omandab hea kuulaja oskused; valdab avaliku esinemise “kuldreegleid” ja 30 sekundi mõjule pääsemise tehnikaid; jälgeb oma kehakeelt; enesetuvustuses kasutab korrektset eesti keelt, hindab adekvaatselt omi tugevaid ja nõrku iseloomu omadusi; koostab/esitab stiililiselt korrektseid tekste. kasutab 3-osalise kehtestavat sõnumit erinevates suhtlussituatsioonides ja “võlulauseid” tundetulva vähendamiseks;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	mõistab sõnade “kuulmine” ja “kuulamine” tähendust; kirjeldab erinevaid suhtlussituatsioone hinnanguvabalt vältides silditamist.	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Eneseväljendus</p> <p>Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 24</p>	<p>Alateemad</p> <p>Enesetuvustus ja eneseanalüüs; Oma tugevate ja nõrkade külgede leidmine; CV, motivatsioonikiri ja sooviavalduse kirjutamine; Tööintervjuul käitumine; Mina- keel ja Mina- teade.</p> <p>Enesekehtestamise mõiste 3-osaline kehtestav sõnum; Hinnanguvaba kirjeldus; Alistuv käitumine; Agressiivne käitumine; Kehtestav käitumine “Võlulaused “ tundetulva vähendamiseks silditamine. Tekstide stiilist ja nende ülesehitusest. Avaliku esinemise reeglid. Kõne koostamine. Kõne “kuldreeglid”. Kuidas 30 sek, mõjule pääseda? Kehakeel, kuidas lugeda kehakeelt. Diktsioon. Rambipalavik ja sellest ülesaamine. Reklaamtekst ja selle koostamine. Uudis.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Väitluses/debatis osalemine 3-osalise kehtestav sõnum vastavalt etteantud olukorrale Eneseanalüüsi koostamine</p>	

	Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine
Õppemeetodid	Kuulmisharjutused Häälestusharjutused Loovus harjutused Ümbersõnastusharjutused Videode vaatamine ja analüüs Loeng: hea kuulamine Rühmatöö
Hindamise meetodid	Väitluses/debatis osalemine 3-osalise kehtestav sõnum vastavalt etteantud olukorrale Eneseanalüüsi koostamine Kuuldu ümbersõnastamine ja saadud info tagasi peegeldamine Kõne koostamine etteantud teemal ja selle esitamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik nelja hindamistöö teostamine lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Katrin Aava. (2003). Kõnekunst. Õpik gümnaasiumile. Tallinn: Avita Katrin Aava. (2003). Veenmiskunst. Õpik gümnaasiumile. Tallinn: Avita Valeri Sinelnikov. (2012). Ole oma sõna peremees. Kuidas saada oma elu peremeheks. Tallinn: Pegasus Autorite kogu (2008). Avalikult valikust kõnest. Tallinn: Atlex Gundla Ingrid Hirsch (1998). Kõneleb vabalt ja veenvalt. Tallinn: Huma Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Fruktodisain	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	mooduli alustamise eelduseks on hügieenikoolituse läbimine		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
22 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks	Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; selgitab erinevate köögi, juuri ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks; tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; valmistab ette töökoha; kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid; teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni esitleb valmis-kompositsiooni.	Mitteeristav hindamine
2. oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel	Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele; selgitab erinevate köögi, juuri ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks; tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; valmistab ette töökoha; kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid; teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni esitleb	Mitteeristav hindamine

valmis-kompositsiooni.

Mooduli jagunemine

Fruktodisain Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 30	Alateemad FRUKTODISAINI TÖÖVAHENDID FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TOORAINED/MATERJAL FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TÖÖVÕTTED VALMISTOODETE SÄILITAMINE JA VIIMISTLEMINE	Seos õpiväljundiga valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist, õpimappi sooritatud (parimatest) töödest, sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon.	

Õppemeetodid	praktiline töö, õpimapp kui tööde kogu
Hindamise meetodid	Praktilise ülesande lahendamine: õpilane saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada, õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid, õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid, õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid, õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt, õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt Õpimapp parimatest töödest: sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona, slaidina jne), lisatud analüüsides on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada) Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon: kompositsioonis kasutatud viljad ja kaunistatav toode sobivad omavahel, kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid, kompositsiooni loomisel on rakendatud minimaalselt õpetaja poolt nõutud arv tundides õpitud töövõtteid.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes kontakttundides.

	<p>Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist, õpimappi sooritatud (parimatest) töödest, sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon.</p> <p>Hindamisülesanded on hindamisel võrdse osakaaluga.</p>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.</p>
Õppematerjalid	<p>KIRJANDUS</p> <p>Cara Hobday, Jo Denbury. (2011). Garneerimise saladusi. Tallinn: Tänapäev</p> <p>Lynch,F.T. (1987). Garnishing: A Feast For Your Eyes. New York</p> <p>Thomas Keller. (2009). Köögiraamat. Tarvikud ja tehnikad. Tallinn: Sinisukk</p> <p>Õpetaja jaotusmaterjal</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Toidufotograafia	2	Pedagoogilise ja erialase pädevusega
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijale antakse konkreetseid ja praktilisi juhtnööre nii vajaliku tehnika, valgustamise, kompositsiooni, rekvisiitide kui ka järeltötluse osas.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		22 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. õppija teab ja oskab kasutada juhendamisel peamised fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid	Teab nippe (meetodeid), kuidas säilitada toorainet; valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale; valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid; valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; teab erinevaid kaameraid, objektive, statiive, mida kasutatakse fotograafias; valib valguse, vastavalt toidule, mida soovib pildistada; välklampide kasutamine; stuudiovalgustuse kasutamine; valguse mõistmine; valib tooraine, arvestades värvust, säilivus, lähtudes fotosessiooni ajast; kasutab loodust, kui töövahendit; teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti. kasutab tarvikuid õigeaegselt.	Mitteeristav hindamine
2. õppija oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti	Teab nippe (meetodeid), kuidas säilitada toorainet; valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale; valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid; valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; teab erinevaid kaameraid, objektive, statiive, mida kasutatakse fotograafias; valib valguse, vastavalt toidule, mida soovib pildistada; välklampide kasutamine;	Mitteeristav hindamine

	<p>studiovalgustuse kasutamine; valguse mõistmine; valib tooraine, arvestades värvust, säilivus, lähtudes fotosessiooni ajast; kasutab loodust, kui töövahendit; teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti. kasutab tarvikuid õigeaegselt.</p>	
<p>3. õppija valib vastavalt toidule pildistamise tingimused</p>	<p>Teab nippe (meetodeid), kuidas säilitada toorainet; valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale; valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid; valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; teab erinevaid kaameraid, objektiive, statiive, mida kasutatakse fotograafias; valib valguse, vastavalt toidule, mida soovib pildistada; välklampide kasutamine; studiovalgustuse kasutamine; valguse mõistmine; valib tooraine, arvestades värvust, säilivus, lähtudes fotosessiooni ajast; kasutab loodust, kui töövahendit; teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti. kasutab tarvikuid õigeaegselt.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. õppija teab nippe kuidas säilitada toiduaineid pildil värskena</p>	<p>Teab nippe (meetodeid), kuidas säilitada toorainet; valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale; valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid; valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; teab erinevaid kaameraid, objektiive, statiive, mida kasutatakse fotograafias; valib valguse, vastavalt toidule, mida soovib pildistada; välklampide kasutamine; studiovalgustuse kasutamine; valguse mõistmine; valib tooraine, arvestades värvust, säilivus,</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>lähtudes fotosessiooni ajast; kasutab loodust, kui töövahendit; teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti. kasutab tarvikuid õigeaegselt.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
<p>Toidufotograafia Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 24</p>	<p>Alateemad Varustus: Sissejuhatus; Kaamerad; Objektiivid; Statiiv ja statiivipea; Valgus ja selle kvaliteet; Valguse suund; Valguse hajutamine ja peegeldamine; Oma kolleksioon ja laenutamine Nõude leidmine ja valimine; Taustad; Kangad; Keskkond kui rekvisiit. Kõik algab toorainest; Töövahendid; Nippe; Toiduainete säilitamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga õppija teab ja oskab kasutada juhendamisel peamiseid fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid õppija oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti õppija valib vastavalt toidule pildistamise tingimused õppija teab nippe kuidas säilitada toiduaineid pildil värskena</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: teab nippe (meetodeid), kuidas säilitada toorainet. valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale. Valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid; valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; Teab erinevaid kaameraid, objektiive, statiive, mida kasutatakse fotograafias; Valib valguse, vastavalt toidule, mida soovib pildistada; välklampide kasutamine; stuudiovalgustuse kasutamine; valguse mõistmine; valib tooraine, arvestades värvust, säilivus, lähtudes fotosessiooni ajast; Kasutab loodust, kui töövahendit; teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti. kasutab tarvikuid õigeaegselt;	

Õppemeetodid	Demonstratsioon, praktiline ülesanne. Loengud, praktiline töö juhendamisel, individuaalne töö
Hindamismeetodid	Test: fotograafia tarvikute ja nende kasutusala. Praktiline ülesanne, vastavalt õpetaja poolt esitatud nõuetele.
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Vajalik teha ettenähtud harjutusülesanded teooriatundides, esitada juhendi alusel koostatud iseseisvad tööd ja teostada praktilistes tundides õppeülesanded.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamise lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
Õppematerjalid	Aivar Pihelgas. (2014). Praktiline fotograafia. Tallinn: Varrak Julie Adair King. (2005). Digitaalne fotograafia vohikutele. Tallinn: Lausuja John Garrett, Graeme Harris (2009). Täielik fotograafia kursus. Tallinn: Valgus Michael Langford (2000). Fotograafia. Tallinn: Koolibri