

## VÕRUMAA KHK KÕÕGITÖÖLINE ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Õppima võivad asuda põhikooli TÕK või LÕK õppekaval lõpetajad või põhihariduseta isikud
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
1	<b>SISSEJUHATUS KUTSEÕPINGUTESSE</b>	<b>5</b>		
<b>Eesmärk:</b> Õpingutega taotletakse, et õppija saab ülevaate kõõgiabilise õpiväljunditest ja –võimalustest, kogu õppeprotsessist ja –korraldusest koolis, kutse-eetikast ja koka heast tavast, tervisekäitumisest ning igapäevaelu- ja korraldusest.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad				
<b>Õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) mõistab eriala õppe eesmärgid ja sisu ning õppekorraldust;	1. Tunneb oma rühmakaaslast ja juhendajaid. 2. Nimetab oma kooli ja eriala. 3. Osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale. 4. Kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: - kõõgiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid. - toob näiteid erinevatest kõõgiabilise töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhtluspõhine ja kõõitev loeng.</li> <li>• Rollimäng ja simulatsioon</li> <li>• Õppekäik</li> <li>• Esitlus</li> <li>• Mõistekaart</li> <li>• Õppevideo</li> <li>• Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs).</li> <li>• Iseseisev töö.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Täidetud töölehtede esitlus.</li> <li>• Iseseisev töö.</li> <li>• Esitlus.</li> <li>• Õppekäigu kokkuvõte.</li> </ul>	1. ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetöö korraldusega tutvumine Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. Toitlustus - ,majutusettevõtetega tutvumine lähipiirkonnas  2. ORIENTEERUB VALDKONNA TÕÕTAJALE ESITATAVATES
2) tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtetega ja nende tegevustega;	5. Toob näiteid kõõgiabilisena töötamise võimaluste kohta erinevates asutustes. 6. Osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse. 7. Õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust.			

<p>3) teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid;</p>	<p>8. Kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal.  9. Väljendab pinge seisundit sotsiaalselt sobival viisil.  10. Kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist.  11. Tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada.</p>			<p>NÕUETES JA KUTSE OMISTAMISES NING SEAB EESMÄRGID ENDA ÕPINGUTELE Mooduli ja isiklikke õpieesmärkide seadmine Eriala puudutava informatsiooni leidmine INNOVE, Kutsekoja ja EHRL kodulehtedelt. Kutsestandardiga tutvumine.</p>
<p>4) teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades;</p>	<p>12. Tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis.  13. Tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi.</p>			<p>3. MÕISTAB TURISMI TÄHTSUST EESTI MAJANDUSES NING MAJUTUS- JA TOITLUSTUSETTEVÕTETE ROLLI TURISMIMAJANDUSES, MÕTESTAB MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ERINEVATE ETTEVÕTETE ÄRIIDEESID Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed Majutus- ja</p>
<p>5) kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas;</p>	<p>14. Nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid.  15. Kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt. Ja demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile).  16. Kasutab turvaliselt oma pangakaarti.  17. Liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liikluseadusele.  18. Tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust.</p>			

6) kasutab oma vaba aega ennast arendavalt.	19. Toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest. 20. Kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule.			toitlustusettevõtetega tutvumine.
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Leiab vastavalt juhendile õppetöök vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab köögiabilise kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine</b> Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab kolme õpiülesannet: 1) köögiabilise kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest 2) iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 3) õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008</li> <li>• Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo, 2010</li> <li>• Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Köögiabiline, tase 2 kutsestandard. <a href="https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10667937">https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10667937</a></li> </ul>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
2	TÖÖALASE SUHTLEMISE ALUSED	3		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime suhtlemisega tööelus.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad

<p>1. mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus;</p>	<p>1. Tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi.  2. Teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal.  3. Leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt töö- turu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta.  4. Valib juhendamisel etteantud valikutest oma oskustele sobivaid praktika- ja töökohti.  5. Osaleb oma põhiliste elektrooniliste kandideerimisdokumentide koostamisel: CV, sooviavaldus.  6. Väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel.</p>	<p>Suhtluspõhine ja kõitev loeng</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õppekäik.</li> <li>• Rollimäng ja simulatsioon.</li> <li>• Mõistekaart.</li> <li>• Meeskonnatöö.</li> <li>• Õppevideo.</li> <li>• Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs).</li> <li>• SWOT-analüüs.</li> </ul> <p>Iseseisev töö.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analüüs, sh eneseanalüüs.</li> <li>• Õpimapp.</li> </ul>	<p>1. KARJÄÄRITEE PLANEERIMINE Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan</p>
<p>2. mõistab oma majanduslike vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi nende rahuldamiseks;</p>	<p>7. Teeb juhendamisel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest piiritletud situatsioonis.  8. Loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid.  9. Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatööna juhendamisel õpitava valdkonna organisatsiooni kliente, tooteid, töötajaid ja nende tegevust.  10. Nimetab juhendamisel meeskonnatööna organisatsioone lähtudes õpitavast valdkonnast.</p>			<p>2. MAJANDUSÕPETUS Majanduslikud valikud piiratud ressursside tingimustes Turu roll majanduse toimimises. Enda eluga seotud maksud, tuludeklaratsiooni koostamine. Säästmine, laenamine ja investeerimine.</p> <p>3. ETTEVÕTLUSE ALUSED Ettevõtliku inimese portree. Väliskeskkond ja selle mõju ettevõtte tegevusele Töötamine ettevõttes Äriidee ja selle hindamine</p>

<p>3. kirjeldab juhendamisel töö- koha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töö- keskkonnas toimimisel;</p>	<p>11.Nimetab tööandja ja töö ajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel.  12.Tunneb juhendamisel ära praktilise õppe töökoha põhilisi ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks .  13.Tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest .  14.Kirjeldab enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas sh nimetab hädaabi numbri .  15.Tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta .  16.Eristab juhendamisel bruto - ja netopalka .  17.Koostab ja vormistab juhendamisel ja juhendi abil elektroonilise seletuskirja ning e kirja.  18.Kirjeldab juhendamisel isiklike dokumentide säilitamise olulisust .</p>			<p>4. TÖÖKESKKOND  Töökeskkonna üldnõuded, töökeskkonna ohutegurid. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia, tööohutuse ja töötervishoiualane seadusandlus, tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid, riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral. Tuleohutus. Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>5. TÖÖSEADUSANDLUS  Töölepinguseadus. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused. Töösuhteid reguleerivad lepingud, töö ja puhkeaeg , puhkuste liigid.</p> <p>6.ASJAAJAMINE e-kirja koostamine ja saatmine, seletuskirja koostamine ja vormistamine; isiklikud dokumendid ja nende säilitamine</p>
<p>4. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.</p>	<p>19.Väljendab ennast tavapära- stes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt.  20.Järgib tavapära- stes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid.  21.Tunneb tavapära- stes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi.  22.Pakub ja küsib abi tavapära- stes suhtlemissituatsioonides.</p>			<p>7. SUHTLEMISOSKUSED  Suhtlemisoskused, meeskonnatöö, klienditeenindus</p>

	23. Annab ja võtab vastu tagasisidet tavapäraistes suhtlemissituatsioonides. 24. Lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapäraistes töösituatsioonides.			
5. oskab kasutada arvutit ja interneti sihikindlalt.	25. Koostab ja vormistab juhendamisel ja juhendi abil elektroonilise seletuskirja ning e-kirja. 26. Kirjeldab juhendamisel isiklike dokumentide säilitamise olulisust.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Hindamisülesanneteks on õppimine sh praktiliste oskuste harjutamine. Suhtlemisülesanded koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga. Juhendamisel CV ja karjääriplaani koostamine. Töölehtede täitmine ja õpimapi täiendamine.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> Õppija saab mooduli kokkuvõtvaks tulemuseks- <b>arvestatud</b> , kui ta on omandanud kõik mooduli õpiväljundid läveni tasemel. Õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma töölehti, CV-d ja karjääriplaani ning selgitab nende edaspidiseid kasutusvõimalusi.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope</a> <a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#suhtlemine">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#suhtlemine</a> <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/T%C3%96%C3%96%20OTSIMINE%20%20%C3%BCIdoskuste%20moodul.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/T%C3%96%C3%96%20OTSIMINE%20%20%C3%BCIdoskuste%20moodul.pdf</a> <a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/t%C3%B6%C3%B6tamise%20alused%201%C3%B5ppvariant.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/t%C3%B6%C3%B6tamise%20alused%201%C3%B5ppvariant.pdf</a> Ettevõtlusõpe <a href="http://xn--ettevtluspe-jfbe.ee/">http://xn--ettevtluspe-jfbe.ee/</a> <a href="http://www.rajaleidja.ee/labivteema_karjaar/">http://www.rajaleidja.ee/labivteema_karjaar/</a> <a href="http://haridusinfo.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Liina/%C3%95ppekavakeskus/Anna/Suhtlemise%20alused%20lihtne%20k%20eel%202d.pdf">http://haridusinfo.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Liina/%C3%95ppekavakeskus/Anna/Suhtlemise%20alused%20lihtne%20k%20eel%202d.pdf</a> <a href="http://www.tootukassa.ee">www.tootukassa.ee</a>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
3	PUHASTAMINE JA KORISTAMINE	15		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija oskab hoida elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel erinevaid puhastustöid.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid;	<p>1. Kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest.</p> <p>2. Valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine.</p> <p>3. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid.</p> <p>4. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> <p>5. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja – töövõtted.</p> <p>6. Teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös .</p>	<p>Suhtluspõhine ja köitev loeng.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õppekäik.</li> <li>• Rollimäng ja simulatsioon.</li> <li>• Mõistekaart.</li> <li>• Meeskonnatöö.</li> <li>• Õppevideo.</li> <li>• Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs).</li> <li>• Iseseisev töö.</li> </ul> <p>Praktiline töö.</p>	<p>Praktiline töö.</p> <p>Intervjuu praktilise töö kontekstis.</p>	<p>1. MUSTUS Mustuse märkamine. Mustuse liigid. PH. Pinnakattematerjalid. Pindade puhastamine.</p> <p>2. ERGONOOMIKA Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine.</p> <p>3. KORISTUSAINED Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine.</p> <p>4. 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</p>
2) käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;	<p>7. Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid</p> <p>8. Teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest.</p>			

	<p>9. Oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida.</p> <p>10. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme.</p>			<p>puhkeag. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Ohutus puhastustöödel.</p>
<p>3) peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid;</p>	<p>11. Valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine.</p> <p>12. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid.</p> <p>13. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel.</p>			<p>5. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS</p> <p>Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Ohutus puhastustöödel. Töö- ja puhkeag. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Isikukaitsevahendid.</p>
<p>4) puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid;</p>	<p>9. Märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast.</p> <p>10. Selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid.</p> <p>11. Eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripärale.</p> <p>12. Valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi.</p> <p>13. Kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud</li> <li>- valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud</li> </ul> <p>14. Teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides.</p>			



5) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	15. Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest. 16. Hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust.			
6) kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.	17. Kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega. 18. Kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult. 19. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Individuaalsed tööd suurskoogis.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Töötervishoiu ja tööohutuse seadus.</li> <li>• Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus</li> <li>• K., „Koristamine see on lihtne“ õppefilm</li> <li>• Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.</li> </ul>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP
4	TEENINDUSE ALUSED	3

<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab tootlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, katab ja koristab laudad.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamismeetodid</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad</b>
1) tunneb lauakatmise põhitõdesid;	1. Tunneb tootlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe. 2. Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse tootlustusettevõtte näitel.	Suhtluspõhine ja kõitev loeng. • Teenindusülesannete lahendamine.	Iseseisev töö. Praktiline töö.	<b>ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS</b> 1. Laudade ruumi paigutamine 2. Ruumide ja laudade kaunistamine. 3. Laudad, lauapesu (laudade linutamise ja linade korjamise tehnilised võtted). 4. Salvrättide voltimine. 5. Laua- ja serveerimisnõud, söögi- ja serveerimisvahendid. 6. Eelkatete liigid. 7. Ettevalmistustööd saalis. 8. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). 9. Eelkatte toimingud. 10. Selvelaudad. 11. Iseteenindusliin. 12. Kasutatud nõude ja laua koristamine.
2) teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades;	3. Koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. 4. Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad.	• Rollimäng ja simulatsioon. • Mõistekaart. • Meeskonnatöö. • Õppevideo. • Analüüs		
3) katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu;	5. Katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid.	(juhtumi- ja eneseanalüüs). Iseseisev töö. Praktiline töö.		
4) koristab juhendamisel laua;	6. Oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada.			

5) töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	7. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles. 8. Töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt.			
6) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	9. Kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid. 10. Osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd.			
7) peab kinni tööde ajakavast.	11. Oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Õpimapp, iseseisvad tööd teeninduses.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</li> <li>• Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.</li> <li>• Lauakatmine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a></li> <li>• Teeninduskett - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/">http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</a> - VANKeR programmi raames</li> <li>• Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/</a> - VANKER programmi raames</li> <li>• Laua katmine <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/lauakatmine/?Laua_eelkatte_j%E4rjekord:Laudade_linutamine">http://cmsimple.e-ope.ee/lauakatmine/?Laua_eelkatte_j%E4rjekord:Laudade_linutamine</a></li> <li>• Teeninduskett <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/">http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</a></li> <li>• Salvrätikute voltimine <a href="http://www.hkhk.edu.ee/eope/lauakatmine/salvrttide_voltimine.html">http://www.hkhk.edu.ee/eope/lauakatmine/salvrttide_voltimine.html</a></li> </ul>			

- Lauanõude koristamine [http://cmsimple.e-ope.ee/kelneri\\_toov6tted/?Teenindaja%26nbsp%3Bt%F6%F6\\_tehnika:Lauan%F5ude\\_koristamine](http://cmsimple.e-ope.ee/kelneri_toov6tted/?Teenindaja%26nbsp%3Bt%F6%F6_tehnika:Lauan%F5ude_koristamine)
- Lauakatmise ABC <http://piccolokoolitus.ee/oppeprogrammid/lauakatmise-abc-e-ope.khk.ee/ek/2010/kodukultuur/lauaetikett.pps>
- <http://kursuslauakatmine.weebly.com/lauakatmise-potildehitotildeed.html>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
5	TOIDUHÜGIEEN	2		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised toiduohutusest ja toiduseadusest, teab hügieeninõudeid toitu käitlevas ettevõttes, oskab tagada toidu ohutuse ja kvaliteedi.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</li> <li>2. Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli.</li> <li>3. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</li> <li>4. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</li> <li>5. Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhtluspõhine ja kõitev loeng.</li> <li>• Arutelu.</li> <li>• Iseseisev töö.</li> </ul>	Iseseisev töö. Õpimapp.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES Isiklik hügieen. Enesekontrolli põhimõtted Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja –nakkused.</li> <li>2. KESKKONNAKAITSE Köögiäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus.</li> </ol>

<p>2) teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi;</p>	<p>6. Kasutab toidu valmistamisel nõuetele vastavalt säilitatud tooraineid.  7. Kasutab toidu valmistamisel lubatud realiseerimisaega mitte ületanud tooraineid  8. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.  9. Sulatab toiduaineid nõuetekohaselt.  10. Teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi.</p>			<p>3. ESMAABI</p>
<p>3) teab isikliku hügieeni nõudeid;</p>	<p>11. Teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust.</p>			
<p>4) teab enesekontrolli põhimõtteid;</p>	<p>12. Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust.  13. Teab juhendamisel köögitöö korraldust.  14. Toiduhügieen. Töövahendite ja – seadmete ohutu kasutamine vastavalt kasutusjuhendile. Ergonoomilised töövõtted. Toidu ja jookide maitsestamine.  15. Degusteerimine. Töökoha korrashoid, nõude ja seadmete puhastamine ja pesemine. Köögis tekkivate jäätmete sorteerimine. Töö tulemuste hindamine.</p>			

5) teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele.	16. Teab köögiabilise töökohustusi. 17. Tunneb vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest. 18. Teab juhendamisel köögitöö planeerimist ja korraldamist, tööohutust köögis, ohutusjuhendeid ja esmaabiandmist.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Õpimapp.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Töötervishoiu ja tööohutuse seadus.</li> <li>• Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</li> <li>• Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suursöögis. Argo, 2010.</li> </ul>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
6	KÖÖGIABILISE PRAKTILISE TÖÖ ALUSED		30	
<b>Eesmärk:</b> 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.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Läbitud on toiduhügieeni moodul 1 EKAP ulatuses.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid;	1. Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid. 2. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	Praktiline töö juhendamisel. Oskuste demonstratsioon.	Õpimapp. Praktiline töö.	1.SISSEJUHATAV OSA Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku

2) eeltöötleb juhendamisel piimasaadusi;	3. Eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid. 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	Esitlus. Arutelu. Õpimapp. Iseseisev töö. Enesehinnang.		hügieeni ja tööhügieeninõuded. Köögi abitööde plaani tutvustus.
3) kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;	5. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.			2. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, säilitusviisid. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.
4) käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult;	6. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. 7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.			
5) peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid;	8. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid. 9. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast.			
6) arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi;	10. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. 11. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.			

7) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	12. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele. 13. Teab oma töö vastutust.			
8) töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.	4. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. 15. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. 16. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Õpimapp.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013.</li> <li>• Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</li> </ul>			



Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
7	<b>KÖÖGIABILISE PRAKTIKA</b>	<b>30</b>		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toidlustusettevõttes, käitleb toidutooret, teeb köögiabilise vajalikke töid ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Moodul 1 - Sissejuhatus kutseõpingutesse Moodul 2 - Töölase suhtlemise alused Moodul 3 - Puhastamine ja koristamine Moodul 4 - Teeninduse alused Moodul 5 – Toiduhügieen Moodul 6 – Köögiabilise praktilise töö alused				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) planeerib isikliku praktika eesmärgid;	1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine.	Iseseisev töö. Praktiline töö ettevõttes. Praktika aruanne.	1. PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON taotluse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine,

<p>2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega;</p>	<p>3. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.  4. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.  5. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</p>	<p>Praktiline töö.  Praktika aruande koostamine.  Esitlus.  Arutelu.</p>		<p>oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded, praktikaaruande koostamine</p> <p>2. PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.</p>
<p>3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust;</p>	<p>6. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.  7. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.  8. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.  9. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.  10. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.  11. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p>			
<p>4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid;</p>	<p>12. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.  13. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.  14. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.  15. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.  16. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</p>			

<p>5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid;</p>	<p>17. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.  18. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt.  19. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.  20. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.  21. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.  22. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p>			
<p>6) teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid;</p>	<p>23. Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti.  24. Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke.  25. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.  26. Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>			
<p>7) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande.</p>	<p>27. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.  28. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.  29. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</p>			

	<p>30. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.</p> <p>31. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</p>			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Praktika aruande koostamine.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<p><b>Mitteeristav hindamine.</b>  Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara ning vormistamisel korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat, samuti võõrkeelset. Annab hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis, koostab praktika aruande.  Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.</p>			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="https://www.vkhk.ee/et/opilastoode-vormistamine">https://www.vkhk.ee/et/opilastoode-vormistamine</a> <a href="https://www.vkhk.ee/et/praktika">https://www.vkhk.ee/et/praktika</a>			

<b>Mooduli nr</b>	<b>MOODULI NIMETUS</b>	<b>Maht õppenädalates /EKAP</b>
<b>8</b>	<b>ETTEVALMISTUS KUTSEEKSA MIKS</b>	<b>2</b>
<p><b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija on valmis sooritama riikliku kutseeksami Köögiabiline, tase 2 ning on omandanud kõik vajalikud standardis toodud kompetentsid.</p>		
<p><b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b>  Läbitud on moodulid:  1. Sissejuhatus kutseõpingutesse.  2. Tööalase suhtlemise alused.  3. Puhastamine ja koristamine.  4. Teeninduse alused.  5. Toiduhügieen.  6. Köögiabilise praktilise töö alused.</p>		

7. Kõõgiabilise praktika  
8. Valikained mahus 40 EKAP

**Ained ja õpetajad:**

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamiseetodid</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad</b>
1) puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid;	1. Oskab puhastada juhendamisel seadmeid ja töövahendeid.	Praktiline töö. Mõistekaart. Meeskonna töö. Iseseisev töö. Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs).	Praktiline töö. Iseseisev töö.	Praktilised töö köögis.
2) käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;	2. Oskab käidelda juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid.			
3) peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud;	3. Oskab pesta juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud.			
4) puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;	4. Oskab puhastada juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.			
5) valmistab ette töökoha juhendamisel;	5. Oskab valmistada ette töökoha juhendamisel.			

6) eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;	6. Oskab eeltöödelda juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid.			
7) käitleb toidutooret säästlikult;	7. Oskab käidelda toidutooret säästlikult.			
8) katab ja koristab laudu;	8. Oskab katta ja koristada laudu.			
9) lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;	9. Teab lähtuda oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava.			
10) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja	10. Oskab kinni pidada tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades.			

kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;				
11) arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;	11. Oskab arvestada hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi.			
12) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	12. Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.			
13) kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	13. Oskab kasutada ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.			
14) töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.	14. Oskab töötada tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Õpimapp.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.			

<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. Argo, 2013</li> <li>• Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008</li> <li>• Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst, 2013</li> <li>• <a href="http://haridusinfo.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/toitlustuse_alused_SR_14.02.13.pdf">http://haridusinfo.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/toitlustuse_alused_SR_14.02.13.pdf</a></li> </ul>
--	---

## VALIKÕPINGUD 30 EKAP

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
<b>1</b>	<b>KODUMAJANDUSE ALUSED</b>	<b>8</b>		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab ennast ja oma tervist, kodu ja perekonda, peab lugu eesti rahva traditsioonidest ning suhtub lugupidavalt teistesse inimestesse.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1. väärtustab Eesti rahvuskultuuri;	Õpilane juhendamisel: 1. Nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel. 2. Selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist. 3. Kirjeldab Eesti rahvussümboolikat. 4. Nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel. 5. Seostab looduses toimuvaid muutusi aastaegade ja rahvakalendriga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhtluspõhine ja kõitev loeng</li> <li>• Õppekäik</li> <li>• Situatsioonülesa nnete lahendamine.</li> <li>• Mõistekaart</li> <li>• Õppevideo</li> <li>• Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktiline töö.</li> <li>• Projekt.</li> <li>• Esitlus.</li> <li>• Juhtumi- ja eneseanalüüs.</li> <li>• Rollimäng.</li> <li>• Täidetud töölehtede esitlus.</li> </ul>	1.EESTI RAHVUSKULTUUR Rahvakalender ja aastaajad. Tähtpäevad ja riiklikud pühad. Kombed ja tähistamine. Eesti lipp ja rahvussümboolika.



<p>2. väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda;</p>	<p>Õpilane juhendamisel:          6.Toob näiteid pere traditsioonidest.          7.Kirjeldab oma tegevusi pereliikmena.          8.Seostab inimese elukaares toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus.          9.Koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Info otsimine veebist.</li> <li>• Rühmatöö</li> <li>• Iseseisev töö.</li> </ul>		<p>2. MINA. PEREKOND. KODU          Elukaar. Täiskasvanulik käitumine. Soorollid. Tunded (sõprus, armastus) ja suhted. Minu pere. Pereliikmed. Sugupuu. Pervormid (registreeritud või laulatatud abielu, vabaabielu, külalisabielu, visiitabielu, üksikvanemaga pere ja lastetu perekond). Rollid pereelus. Kodu loomine ja sisustamine. Ruumi kujundamine.</p>
<p>3. osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel;</p>	<p>Õpilane juhendamisel:          10.Kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel.          11.Valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil.</p>			<p>3.PEREKONDLIKUD SÜNDMUSED          Sünnipäevad. Pulmad. Matused. Lapse sünd. Ristimine. Esimene koolipäev. Kooli lõpetamine. Kutsed. Kaardid. ÜHISTEGEVUSED PERES.          Matkamine, reisimine. Sugulaste kokkutulekud. Kultuuriürituste küllastamine. Talgud (suurpuhastused, kartulivõtmine jm).</p>
<p>4. väärtustab tervislikke eluviise.</p>	<p>Õpilane juhendamisel:          12.Kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid.          13.Tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill).          14.Valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi.          15.Tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid.</p>			<p>4. TERVISLIKUD ELUVIISID          Liikumine. Tervislik toitumine. Karskus. Positiivne ellusuhtumine. Levinumad haigused ja nende ennetamine. Koduapteek.          RAHVAMEDITSIIIN. Ravimtaimed. Raviteed ja nende valmistamine.</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b></p>	<p>Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis):</p>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• oma tulevase kodu plaani koostamine,</li> <li>• kutsete ja kaartide koostamine käsitööna või arvutil.</li> </ul>
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="http://www.folklore.ee/Berta/">http://www.folklore.ee/Berta/</a> <a href="http://web.zone.ee/tiia_aeg/eesti_rahvakalender.html">http://web.zone.ee/tiia_aeg/eesti_rahvakalender.html</a> <a href="https://arhiiv.err.ee/seeria/eesti-rahvakalender/haridus/31/title-desc/koik">https://arhiiv.err.ee/seeria/eesti-rahvakalender/haridus/31/title-desc/koik</a> <a href="http://haridusinfo.innove.ee/et/kutseharidus/oppija-toetamine-kutseoppes/hev-kutseoppes/rahvakalender">http://haridusinfo.innove.ee/et/kutseharidus/oppija-toetamine-kutseoppes/hev-kutseoppes/rahvakalender</a>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
2	ARVUTIÕPETUS		10	
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate arvuti kasutamisest, Win operatsioonisüsteemidest, tunneb ja kasutab erinevaid interneti internetilehitsejaid, omandab teadmised ja oskused Windows Office rakendustarkvarast.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) tunneb Win operatsioonisüsteeme;	1. Tunneb ära failid ja kaustad. 2. Otsib faile ja kaustu. 3. Loob ja kustutab faile ja kaustu. 4. Muudab faile ja kaustu. 5. Orienteerub üldiselt Windows 8 operatsioonisüsteemis.	Suhtluspõhine ja kõitev loeng. Praktiline töö. Arutelu.	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis.	1. Win ja FAILIHALDUS Failid ja kaustad. Failiformaadid. Failide salvestamine. Failide kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine. Faili või kausta otsimine failisüsteemist.
2) kasutab internetti;	6. Kirjutab internetis e-maile. 7. Otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel.			2. INTERNET Interneti otsingumootorid. Infootsingu põhimõtted. Infovahetus.

	<p>8. Orienteerub internetis erinevate lehtedel.</p> <p>9. Kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte.</p>			
3) kasutab Microsoft Wordi programme;	<p>10. Sisestab teksti.</p> <p>11. Muudab ja vormindab teksti.</p> <p>12. Lisab pilte. Muudab piltide suuruseid ja positsioone.</p> <p>13. Lisab ja muudab tabeleid.</p> <p>14. Joondab teksti ja pilte.</p> <p>15. Kujundab lehti.</p> <p>16. Lisab päise- ja jaluse.</p> <p>17. Nummerdab lehekülgi.</p> <p>18. On teadlik viitamissüsteemidest.</p>			<p>3. TEKSTITÖÖTLUS</p> <p>Tekstitöötlemise vahendid. Teksti sisestamine, toimetamine ja kujundamine. Tabelite loomine ja kujundamine. Objektide lisamine dokumenti ja nende vormindamine. Päis ja jalus.</p>
4) kasutab MS Exceli programmi;	<p>19. Oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti.</p> <p>20. Sisestab teksti ja tabeleid.</p> <p>21. Kustutab, lisab, muudab lahtreid.</p> <p>22. Liidab ja lahutab programmis MS Excel.</p> <p>23. Kasutab lihtsamaid funktsioone - SUM; MIN; MAX.</p> <p>24. Loob diagramme.</p>			<p>4. TABELTÖÖTLUS</p> <p>Tabelitöötlemisprogrammid. Andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid andmetega. Valemid ja funktsioonid. Dokumendi kujundamine tabelitöötlemisprogrammis. Diagrammide loomine ja kujundamine. Objektide lisamine.</p>
5) kasutab programmi MS PowerPoint.	<p>25. Lisab slaidi.</p> <p>26. Muudab ja vormindab slaidi.</p> <p>27. Kasutab slaidipõhju.</p> <p>28. Lisab slaididele pilte ja videod.</p> <p>29. Lisab slaididele animatsioone.</p>			<p>5. ESITLUS</p> <p>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.</p>
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Tutvub kooli veebilehega.			

<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<a href="http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/">http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/</a>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
3	KINNISTU HOOLDAMINE		2	
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane hooldab kinnistut järgides tööohutuse ja jätmete käitlemise nõudeid.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi;	1. Valib tööks vajalikud vahendid. 2. Valmistab ette, kasutab ja puhastab töövahendid ja haljastusmasinad ohutusnõudeid järgides. 3. Töötab haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides. 4. Teeb vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusosalade hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine). 5. Hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm).	Suhtluspõhine ja kõitev loeng. Praktiline töö. Meeskonnatöö. Õppekäik. Rollimäng. Mõistekaart. Ülesannete lahendamine. Mitmete elementide kompleksne harjutamine. Iseseisev töö.	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Esitlus. Töö- ja eneseanalüüs. Õpimapp.	1.KINNISTU HOOLDAMISE TEHNOLOOGIA Tööohutus kinnistu hooldamisel. Kinnistu hooldamisel kasutatavate tööriistade ja-masinate kasutamine ja hooldamine. Murude, istutusosalade (kiviktaimla, turbaaed jm), puude, põõsaste ja hekkide hooldamine. Külmaõrnade taimede katmine talveks. Varjutamine. Teekatete hooldamine. Krundipiirete hooldamine. Treppide hooldamine. Müüride hooldamine. Terrasside, aiamööbli, pottide-konteinerite hooldamine. Aiarajatiste ja skulptuuride hooldamine.

2) eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi;	6. Eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed). 7. Kirjeldab komposteerimise põhimõtteid. 8. Sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt.			2. KESKKONNAHOID KINNISTU HOOLDAMISEL Orgaaniliste jäätmete lubatud käitlemisviisid. Hooldustöödel tekkivate jääkide (jääkõlid, kemikaalid, plasttaara, värvid, puhastusvahendid) käitlemise viisid. Veekaitse haljasalade hooldamisel. Märgistused. Töötaja keskkonnavaline vastutus.
3) kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi.	9. Kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia). 10. Paljundab, kasvatab ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehnoloogia nõuetest lähtuvalt. 11. Valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtudes. 12. Toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta. 13. Hindab oma töö tulemust.			3. 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.
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Praktiliste oskuste harjutamine (kinnistu olukorra hindamine, hooajaliste aiandustööde teostamine, hooajalised tööd).			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> 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.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jäätmete käitlemine ettevõttes <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/2011/jaatmete_kaitlemine_ettevottes/">http://e-ope.khk.ee/oo/2011/jaatmete_kaitlemine_ettevottes/</a></li> <li>• Pakendid ja taara <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/">http://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/</a></li> <li>• Keskkonna kaitse <a href="http://keskkonnakaitse.weebly.com/">http://keskkonnakaitse.weebly.com/</a></li> <li>• Keskkond Endla Kuura <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkond/">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkond/</a></li> </ul>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
4	<b>PAGARI- JA KONDIITRITÖÖD</b>	2		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> läbitud moodul 1 Sissejuhatus kutseõpingutesse moodul 5 Toiduhügieen				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1) valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taignatest;	1. Valmistab juhendamisel erinevatest taignatest valikpagaritooteid. 2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. 5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul. 6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid. 7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	Suhtluspõhine ja kõitev loeng. Mõistekaart. Praktiline töö. Meeskonnatöö. Õppevideod. Analüüs (eneseanalüüs). Paaristöö. Info otsimine veebist. Iseseisev töö.	Praktiline töö. Esitlus. Vestlus praktilise töö kontekstis. Töö – ja töötulemuste analüüs.	1. Pagaritoodete põhitoorained. 2. Taigna temperatuur, konsistents, väljatulek, segamine, kobestamine. 3. Taigna vead. 4. Küpsetamise vead. 5. Pagaritoodete lisandid: täidised, puisted, võõbad, kreemid.

2) töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.	8. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele. 9. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Hindamisülesanneteks on praktiliste oskuste harjutamine (toiduvalmistamine, retseptid, jms) väljaspool kooli. Töölehtede täitmine õpimappi.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> Mooduli kokkuvõtteks tulemuseks - <b>arvestatud</b> , kui ta on omandanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel st. sooritab juhendamisel etteantud proovitöö, järgides hügieeni, tööohutuse ja säästlikkuse põhimõtteid. Õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma töölehti õpimapis ja nende edaspidiseid kasutusvõimalusi.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Pagariõppe põhikursus <a href="https://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/">https://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/</a> <a href="http://www.leivaliit.ee/">http://www.leivaliit.ee/</a> Kondiitri tehnoloogia. <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP
5	<b>ABIKOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED</b>	<b>12</b>
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke. Õpingute käigus kujundatakse eesti keele ja infotehnoloogilist pädevust ning meeskonnatöö- ja suhtlemisoskust.		
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> moodul 1 Sissejuhatus kutseõpingutesse moodul 5 Toiduhügieen		
<b>Ained ja õpetajad:</b>		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
<p>1) valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonnaliikmena;</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel toite ja jooke.</li> <li>2. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</li> <li>3. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.</li> <li>4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</li> <li>5. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</li> <li>6. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</li> <li>7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</li> <li>8. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele.</li> <li>9. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</li> <li>10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</li> <li>11. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ol>	<p>Suhtluspõhine ja köitev loeng.  Praktiline töö.  Analüüs (eneseanalüüs).  Paaristöö.  Info otsimine veebist.  Iseseisev töö.</p>	<p>Praktiline töö.  Õpimapp.  Vestlus praktilise töö kontekstis.  Töö – ja töötulemuste analüüs.</p>	<p>1. SISSEJUHATAV OSA  Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus.</p> <p>2. PRAKTIINE TÖÖ  ÕPPEKESKKONNAS  Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Praktiline teenindus õppekeskkonnas. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.</p>



2)töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.	12. Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. 13. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. 14. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. 15. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid).			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteristav hindamine.</b> Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija valmistab, katab laua ja serveerib juhendamisel salati/supi, salati/vormiroa või salati/munaroa säästlikult, kasutades otstarbekalt seadmeid ja töövahendeid, järgides hügieeninõudeid, teostab vajaminevad puhastustööd.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
6	ERIPUHASTUSTÖÖD	4		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija juhendamisel planeerib ja viib läbi eripuhastustöid järgides ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Nõuded puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad

<p>1)mõistab erinevaid eripuhastustöid ja nende teostamise vajadust;</p>	<p>1. Nimetab 2 eripuhastustööd. 2. Nimetab meeskonnatööna sarnaseid töid ehitusjärgsel objektil ja suurpuhastustöödel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhtluspõhine ja kõitev loeng</li> <li>• Õppevideo.</li> <li>• Meeskonnatöö.</li> <li>• Esitlus.</li> </ul>	<p>Esitlus. Koristuskava. Praktiline töö. Töö- ja töötulemuste analüüs.</p>	<p>1.ERIPUHAUSTUSTÖÖD Ehitusaegne ja – järgne objekt. Suurpuhastus.</p>
<p>2)planeerib ning teostab juhendamisel suurpuhastust;</p>	<p>3.Märkab ja hindab ruumide koristusvajadust . 4.Kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid: • valib ja valmistab ette vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud , • kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid koristusmeetodeid, • kasutab vastavalt mustusele eeldoseeritud koristusainet säästlikult, • teeb suurpuhastust, • puhastab ja paigutab kasutusjärgselt koristustarvikud, kaitse-ja abivahendid selleks ette nähtud kohta , • kasutab asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega , • hindab oma tööd ja töötulemust .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhtluspõhine ja kõitev loeng</li> <li>• Õppevideo.</li> <li>• Meeskonnatöö.</li> <li>• Esitlus.</li> <li>• Õppekäik.</li> <li>• Iseseisev töö.</li> </ul>		<p>2.SUURPUHAUSTUS Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Koristustöö- de järjekord. Isiku- kaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine. Koristusained. Vee ja valmisdoseeritud koristusainete säästlik kasutamine. Erineva otstarbega ruumide suurpuhastus. Koristusmeetodid. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine.</p>
<p>3)puhastab juhendamisel ehitusaegset ja - järgset objekti.</p>	<p>5.Märkab ja hindab ruumide koristusvajadust. 6.Kasutades ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid õppija : • valib ja valmistab ette vastavalt mustusele kaitse - ja abivahendid ning koristustarvikud ,</p>			<p>3.EHITUSAEGSE - JA JÄRGSE OBJEKTI PUHAUSTAMINE Ehitusaegne puhastamine. Ehitusjärgne puhastamine. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Koristustööde järjekord. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine. Koristusained. Vee ja valmisdoseeritud koristusainete säästlik kasutamine. Koristusmeetodid. Seinte, akende, lagede, põrandate ja mööbli</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid koristusmeetodeid ,</li> <li>• kasutab vastavalt mustusele eeldoseeritud koristusainet säästlikult ,</li> <li>• puhastab hoone seinu, aknaid (põrandalt, redelilt, tellingult), lagesid, põrandaid ja mööblit ehitusobjektidel ,</li> <li>• puhastab ja paigutab kasutusjärgselt koristustarvikud, kaitse -ja abivahendid selleks ette nähtud kohta ,</li> <li>• kasutab asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega ,</li> <li>• hindab oma tööd ja töö tulemust .</li> </ul>			puhastamine. Töö - ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine.
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Hindamisülesandeks on praktiliste oskuste harjutamine (erineva otstarbega ruumide suurpuhastus).			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> Õppija saab mooduli kokkuvõtva tulemuseks- <b>arvestatud</b> , kui ta on omandanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel. Õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>				

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP
7	<b>EESTI LOODUSKESKKOND</b>	<b>4</b>
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane õpib tundma Eesti looduse eripära, looduskooslusi, kaitsealasid, liike ja nende kaitset; hoiab looduse ressursse ning väärtustab säästliku eluviisi võimalusi.		
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.		
<b>Ained ja õpetajad:</b>		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamiseetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1)mõistab looduskeskkonna toimimise põhimõtteid;	1.Tutvub Eesti looduse kujunemise ja eripäraga. 2.Nimetab erinevaid looduskooslusi ja nendes toimivaid suhteid. 3.Nimetab viis Eesti peamist loodusvara. 4.Kirjeldab Läänemere tähtsust Eesti loodusele, 5.Nimetab kaks Eesti kaitseala.	Suhtluspõhine ja kõitev loeng. Mõistekaart. Õppekäik. Õppevideo. Õues õpe. Iseseisev töö. Esitlus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esitlus.</li> <li>• Õppekäik.</li> <li>• Praktiline töö.</li> </ul>	1.LOODUSKESKKOND Jääaja mõju looduse kujunemisele. Eesti looduse üldine iseloomustus (kõrgustikud, metsad, sood, niidud, järved, jne ). Suhted kooslustes. Loodusvarad. Läänemeri. Kaitsealad (rahvuspargid, looduskaitsealad, maastikukaitsealad).
2)käitub looduses keskkonda säästvalt.	6.Nimetab looduses käitumise põhireegleid. 7.Nimetab ja väärtustab oma kodukoha/kooli lähedasi kaitstavaid looduse üksikobjekte. 8.Selgitab looduse hoidmise põhimõtteid ja oskab käituda keskkonda säästvalt. 9.Teostab prügi liigiti sorteerimist. 10.Kasutab kompassi looduses liikumiseks.			2.LOODUSHOID Igaüheõigus. Üksikobjektid (koopad, põlispuud, allikad, rändrahnud, jne). Säästlik eluviis. Kokkuvõtteid kodus, koolis, ettevõttes. Jäätmete liigid. Jäätmete sorteerimine. Jäätmete taaskasutus. Kompassiga looduses liikumine.
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Kodukoha-/ koolilähedase loodusobjekti otsimine ja tutvustamine.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> Õppija saab mooduli kokkuvõtvaks tulemuseks- <b>arvestatud</b> , kui ta on omandanud kõik mooduli õpiväljundid lävendi tasemel. Õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust.			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Looduse leheküljed <a href="http://www.loodus.ee/ET/loodushoid/">http://www.loodus.ee/ET/loodushoid/</a> Keskkonnahariduse portaal <a href="http://www.keskkonnaharidus.ee">www.keskkonnaharidus.ee</a>			

<p>Õiglane kaubandus <a href="http://www.fairtrade.ee">www.fairtrade.ee</a>  <a href="http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodushoid/?AVALEHT">http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/loodushoid/?AVALEHT</a>  <a href="http://www.tartuloodusmaja.ee/ET/keskkonnainfopunkt/infomaterjalid/cat=loodushoid">http://www.tartuloodusmaja.ee/ET/keskkonnainfopunkt/infomaterjalid/cat=loodushoid</a></p>
---

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
8	EESTI KÖÖK	2		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate Eesti köögist ja toidukultuurist ning oskab valmistada lihtsamaid rahvustoite.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> läbitud moodul 1 Sissejuhatus kutseõpingutesse moodul 5 Toiduhügieen				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamiseetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1)mõistab ja kirjeldab Eesti kööki ja toidukultuuri eripärasid;	1.Nimetab piirkondadele omaseid toiduaineid ja toite. 2.Nimetab ja kirjeldab tuntumaid Eesti tavanditoite.	Õppekäik. Situatsioonülesan nete lahendamine. Mõistekaart. Õppevideod.	Esitlus. Vestlus praktilise töö kontekstis. Töö - ja töötulemuste analüüs.	1.EESTI TOIDUKULTUUR Toidukultuuri tähendus. Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit (Seto toidukultuur, Sibulatee, Romantiline Rannatee). Tootearendus.
2)valmistab ja serveerib lihtsamaid külmi ja kuumi Eesti rahvuskööki iseloomustavaid toite ja jooke.	3.Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. 4.Kasutab Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid. 5.Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti rahvusköögi toite ja jooke. 6.Planeerib oma tööd ja käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Analüüs (eneseanalüüs). Meeskonnatöö. Praktiline töö. Iseseisev töö.		2.EESTI RAHVUSTOIDUD Road teraviljadest-karaskid, kama, kali, pudrud, leivavahud ja –supid, jne. Road piimasaadustest- sõir, hapupiimaroad, jne. Road köögiviljadest- mulgikapsad, herne- ja kaalikatambid, jne. Pirukad. Road verest. Rahvuslikud supid ja küpsetised. Kaasaegne Eesti toit. Kala tähtsus eestlaste toidulaual.

<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Oma kodukoha rahvustoidu retsepti otsimine ja tutvustamine.
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<b>Mitteeristav hindamine.</b> Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Eesti toidukultuur <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> Traditsioonilised toidud eesti rahvusköögis <a href="https://www.slideshare.net/SirjeRekkor/traditsioonilised-toidud-eesti-rahvuskogis">https://www.slideshare.net/SirjeRekkor/traditsioonilised-toidud-eesti-rahvuskogis</a> <a href="http://eestitoit.ee/">http://eestitoit.ee/</a>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
9	VÄRVUSÕPETUS JA LILLESEADE, TOATAIMEDE HOOLDUS	2		
<b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse põhimõtteid praktilises töös lilleseade valmistamisel ning laua üldmulje kujundamisel. Hooldab enamlevinud toalilli ning valmistab ruumide kaunistamiseks lihtsamaid seadeid, vormitoidid ja kimpe.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid	Mooduli teemad ja alateemad
1)kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel;	1.Visandab erinevaid lahendusi klassikalisele roale. 2.Analüüsib roogade väljapanekuid kompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt.	Praktiline töö. Õppevideod.	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis.	1.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  2.LILLESEADE
2)valmistab erinevaid lauakaunistusi;	3.Valib sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks. 4.Valmistab vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade.			

	<p>5. Tunneb nõudeid kimpudele, lauaseadetele ja vormitöödele.</p> <p>6. Valmistab praktiliste töödena erinevaid kimpe, seadeid ja vormitöid.</p> <p>7. Arvestab nende loomisel asetusviisile ja stiilile iseloomulikke tunnuseid.</p> <p>8. Teostab töö tehniliselt korrektselt, kasutab kompositsiooni võtteid ühtse terviku loomisel.</p>			<p>Lilleseade põhimõtted, elemendid, materjalid Erinevad stiilid kimpudes ja seadetes. Kimbu ja vaasi sobivus. Tähtpäevalised seaded</p> <p>3. TOALILLED Erinevad toalilled. Toalillede kasvutingimused. Mullad. Valgus. Vesi. Toitained. Toataim ja aastaajad. Enamlevinud toalilled ja nende hooldamine.</p>
3) tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ja hooldamiseks.	<p>9. Nimetab toalillede kasvamiseks põhilised tingimused.</p> <p>10. Tunneb enamlevinud toalilli. –</p> <p>11. Koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis.</p>			
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	Lilleseadete tegemiseks sobivate materjalide kogumine ja valimine.			
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<p><b>Mitteeristav hindamine.</b> Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust.</p>			
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p><a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/lilleseade2/?AVALEHT">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/lilleseade2/?AVALEHT</a> Lilleseade õpiobjekt. Kristel Sepp, 2010 <a href="http://kingpool.hak.edu.ee/materjalid/T.%20Tuulik%20%F5piobjektid/Asetusviisid%20lilleseades/index.html">http://kingpool.hak.edu.ee/materjalid/T.%20Tuulik%20%F5piobjektid/Asetusviisid%20lilleseades/index.html</a></p>			