

## Järvamaa Kutsehariduskeskus

### Köögiabiline (421 Teise taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

direktori käskkiri nr 1-2/23/17 kinnitatud 29.03.2023

<b>Sihtrühm</b>	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud või toimetuleku õppes
<b>Õppevorm</b>	stационаarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Sissejuhatus kutseõpingutesse	5	Laida Reitmann, Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpingutega taotletakse, et õppija saab ülevaate köögiabilise õpiväljunditest ja -võimalustest, kogu õppeprotsessist ja -korraldusest koolis, kutse-etikast ja koka heast tavast, tervisekäitumisest ning igapäevaelu- ja töökorraldusest.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
98 tundi		32 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
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: - kirjeldab köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid. - toob näiteid erinevatest köögiabilise tööst ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest.	Mitteeristav hindamine
2. Tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega	5. Toob näiteid köögiabilisena töötamise võimaluste kohta erinevates asutustes. 6. Osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse. 7. Õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust.	Mitteeristav hindamine
3. Teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid	8. Kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida	Mitteeristav hindamine

	võivaid terviseriske erialal. 9. Kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi töövõtteid.	
4. Teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades	10. Tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis 11. Tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi.	Mitteeristav hindamine
5. Kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas	12. Nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähimbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid. 13. Kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt. Ja demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile). 14. Kasutab turvaliselt oma pangakaarti. 15. Liikleb kodu ja kooli ümbruses turvaliselt.	Mitteeristav hindamine
6. Kasutab oma vaba aega ennast arendavalt	16. Toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest. 17. Kirjeldab oma vaba aja veetmise viise.	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<p><b>Sissejuhatus</b> <b>kutseõpingutesse 1k</b> Auditoorne õpe 58 Iseseisev õpe 20</p>	<p><b>Alateemad</b> 1. ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetöö korraldusega tutvumine Köögiabilise õppekava sisu ja ülesehitus. Toitlustus-, majutusettevõtete tutvumine lähipiirkonnas</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab eriala õppe eesmäärke ja sisu ning õppekorraldust Tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega Teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid Teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades</p>
--	---	--

		Kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas Kasutab oma vaba aega ennast arendavalt
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. Tunneb oma rühmakaaslasi ja juhendajaid.</p> <p>2. Nimetab oma kooli ja eriala.</p> <p>3. Osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale.</p> <p>4. Kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: - kirjeldab köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid. - toob näiteid erinevatest köögiabilise töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest.,</p> <p>5. Toob näiteid köögiabilisena töötamise võimaluste kohta erinevates asutustes.</p> <p>6. Osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse.</p> <p>7. Õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust.,</p> <p>8. Kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal.</p> <p>9. Kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi töövõtteid.,</p> <p>10. Tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis</p> <p>11. Tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi.,</p> <p>12. Nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid.</p> <p>13. Kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt. Ja demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile).</p> <p>14. Kasutab turvaliselt oma pangakaarti.</p> <p>15. Liikleb kodu ja kooli ümbruses turvaliselt.,</p> <p>16. Toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest.</p> <p>17. Kirjeldab oma vaba aja veetmise viise.</p>	
<b>Sissejuhatus kutseõpingutesse 2k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 2. ORIENTEERUB VALDKONNA TÖÖTAJALE ESITATAVATES NÕUETES JA KUTSE OMISTAMISES NING SEAB EESMÄRGID ENDA ÕPINGUTELE Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine Eriala puudutava informatsiooni leidmine HARNO, Kutsekoja ja Eesti Peakokkade ühenduse	<b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab eriala õppe eesmäärke ja sisu ning õppekorraldust Tutvub juhendamisel

	kodulehtedelt. Kutsestandardiga tutvumine.	toitlustus- ja majapidamisteenuseid 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 töökeskkonnas Kasutab oma vaba aega ennast arendavalt
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. Tunneb oma rühmakaaslasi ja juhendajaid.</p> <p>2. Nimetab oma kooli ja eriala.</p> <p>3. Osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale.</p> <p>4. Kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: - kirjeldab köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid. - toob näiteid erinevatest köögiabilise töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest.,</p> <p>5. Toob näiteid köögiabilisena töötamise võimaluste kohta erinevates asutustes.</p> <p>6. Osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse.</p> <p>7. Õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust.,</p> <p>8. Kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal.</p> <p>9. Kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi töövõtteid.,</p> <p>10. Tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonid</p> <p>11. Tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi.,</p> <p>12. Nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid.</p> <p>13. Kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt. Ja demonstreerib telefoni kasutamise oskust</p>	

	(helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile). 14. Kasutab turvaliselt oma pangakaarti. 15. Liikleb kodu ja kooli ümbruses turvaliselt., 16. Toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest. 17. Kirjeldab oma vaba aja veetmise viise.
--	--

<b>Õppemeetodid</b>	Iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasandil
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010 3. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Köögiabiline, tase 2 kutsestandard. <a href="https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021711">https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021711</a> <a href="http://www.jkhk.ee">www.jkhk.ee</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toiduhügieen	2	Mari Hallik
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised toiduohutusest ja toiduseadusest, teab hügieeninõudeid toitu käitlevas ettevõttes, oskab tagada toidu ohutuse ja kvaliteedi		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
40 tundi		12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted	1. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. 2. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele. 3. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest. 4. Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.	Mitteeristav hindamine
2. Teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi	5. Kasutab toidu valmistamisel nõuetele vastavalt säilitatud tooraineid. 6. Kasutab toidu valmistamisel lubatud realiseerimisega mitte ületanud tooraineid. 7. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. 8. Sulatab toiduaineid nõuetekohaselt.	Mitteeristav hindamine
3. Teab isikliku hügieeni nõudeid	9. Teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust.	Mitteeristav hindamine
4. Teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele	10. Teab köögiabilise töökohustusi 11. Tunneb vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest 12. Teab juhendamisel köögitöö planeerimist ja korraldamist, tööohutust köögis, ohutusjuhendeid ja esmaabiandmist.	Mitteeristav hindamine

#### **Mooduli jagunemine**

<b>Toiduhügieen 1k</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
------------------------	------------------	---------------------------

Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<p>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.</p> <p>2. KESKKONNAKAITSE. Köögiäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus.</p> <p>3. ESMAABI</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</li> <li>2. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</li> <li>3. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</li> <li>4. Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.,</li> <li>5. Kasutab toidu valmistamisel nõuetele vastavalt säilitatud tooraineid.</li> <li>6. Kasutab toidu valmistamisel lubatud realiseerimisaega mitte ületanud tooraineid.</li> <li>7. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</li> <li>8. Sulatab toiduaineid nõuetekohaselt.,</li> <li>9. Teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust.,</li> <li>10. Teab köögiabilise töökohustusi</li> <li>11. Tunneb vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest</li> <li>12. Teab juhendamisel köögitöö planeerimist ja korraldamist, tööohutust köögis, ohutusjuhendeid ja esmaabiandmist.</li> </ol>	
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, iseseisev töö	
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, õpimapp	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	

<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>�ppematerjalid</b>	T�otervishoiu ja t�ooohutuse seadus. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurk�ogis. Argo, 2010.



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Tooraine eeltöötlemine	5	Eveli Volmre, Mari Hallik
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused erinevatest toiduainete eeltöötlemisest, 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>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
98 tundi		32 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Valmistab juhendamisel ette töökoha	1. Valib juhendamisel seadmed ja töövahendid toiduainete eeltöötlemiseks.	Mitteeristav hindamine
2. Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult	1. Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid. 2. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 3. Eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid. 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 5. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. 6. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. 7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. 8. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid. 9. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. 10. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Tooraine eeltöötlemine</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>

<b>1.k</b> Auditoorne õpe 58 Iseseisev õpe 20	<b>TOIDUAINETE EELTÖÖTLEMINE</b> Köögi seadmed ja väiketöövahendid, kasutamine ja igapäevane hooldus Töökoha korraldamine Isikliku hügieeni nõuete täitmine Toiduainete eeltöötlusvõtted (kuumtöötlusvõtted, külmtöötlusvõtted) Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine Piimasaaduste eeltöötlemine Pooltoodete säilitamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele	
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning esitanud õpimapi	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpimapp on esitatud	
<b>Tooraine eeltöötlemine</b> <b>2.k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> Töötamine teenindusruumides Ergonoomika Toiduhügieen Isiklik hügieen	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab juhendamisel ette töökoha Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele 1. Valib juhendamisel seadmed ja töövahendid toiduainete eeltöötlemiseks., 1. Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid. 2. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 3. Eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid. 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	

	<p>5. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p> <p>6. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.</p> <p>7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p> <p>8. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid.</p> <p>9. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>10. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</p>
--	---

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö juhendamisel, oskuste demonstratsioon, õpimapp, iseseisev töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Õpimapp, praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
<b>sh lävend</b>	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Puhastamine ja koristamine	10	Karin Õunap, Rita Vaher
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab hoida elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel erinevaid puhastustöid		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
80 tundi	64 tundi	116 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid	1. Kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest 2. Valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine 3. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid 4. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest 5. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja -töövõtted 6. Teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös	Mitteeristav hindamine
2. Käitleb juhendamisel prügi	7. Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid 8. Teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikke keskkonnariske 9. Oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida	Mitteeristav hindamine
3. Peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid	10. Valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine 11. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid 12. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja	Mitteeristav hindamine

	toiduvalmistamise nõude pesemisel,	
4. Puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid	13. Märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast 14. Selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid 15. Eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäradele 16. Valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi 17. Valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud 18. Valmistab koristustarvikud tööks ette, kasutab ja puhastab neid 19. Teab köögi, saali ja muude ruumide korrashoiu nõudeid ja puhastusteid	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Puhastamine ja koristamine 1k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 58	<b>Alateemad</b> 1. MUSTUS: Mustuse märkamine. Mustuse liigid. PH. Pinnakattematerjalid. Pindade puhastamine. 2. KORISTUSAINED. Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine. 3. KORISTUSMEETODID. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. 4. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Ohutus puhastustöödel.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd suursöögis	
<b>Praktiline töö</b>	Puhastus- ja koristustööd köögis ja teenindussaaalis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Iseseisev töö, õpimapp, praktilised ülesanded	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ja esitanud õpimapi	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpimapp on esitatud	

<p><b>Puhastamine ja koristamine 2k</b></p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 58</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine.</p> <p>2. KORISTUSMEETODID. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Ohutus puhastustöödel.</p> <p>5. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Isikukaitsevahendid.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid Käitleb juhendamisel prügi Peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid Puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Individuaalsed tööd suurköögis</p>	
<p><b>Praktiline töö</b></p>	<p>Puhastus- ja koristustööd köögis ja teenindussaaalis</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Iseseisev töö, õpimapp, praktilised ülesanded</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest</li> <li>2. Valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine</li> <li>3. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid</li> <li>4. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>5. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja -töövõtted</li> <li>6. Teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</li> <li>7. Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid</li> <li>8. Teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikke keskkonnariske</li> <li>9. Oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida</li> <li>10. Valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine</li> <li>11. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid</li> <li>12. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel</li> <li>13. Märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast</li> <li>14. Selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid</li> <li>15. Eristab juhendamisel enam levinud pinnakatematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäradele</li> <li>16. Valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi</li> <li>17. Valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud</li> <li>18. Valmistab koristustarvikud tööks ette, kasutab ja puhastab neid</li> </ol>	

	19. Teab köögi, saali ja muude ruumide korrashoiu nõudeid ja puhastustöid
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, sooritatud oskuste demonstratsioon.
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, õpimapp, praktilised ülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.
<b>sh lävend</b>	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus Koristamine see on lihtne" õppefilm Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Teenindamine	4	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, katab ja koristab laud		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
40 tundi		24 tundi	40 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast	1. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles 2. Mõistab klienditeeninduse põhitõdesid	Mitteeristav hindamine
2. Katab ja koristab juhendamisel laudu	1. Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad 2. Katab söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid 3. Oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Teeninduse alused 1k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	<b>Alateemad</b> ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS 1. Laudade ruumi paigutamine 2. Ruumide ja laudade kaunistamine. 3. Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade korjamise tehnilised võtted). 4. Salvrättide voltimine. 5. Laua- ja serveerimisnõud, söögi- ja serveerimisvahendid. 6. Eelkatete liigid. 7. Kasutatud nõude ja laua koristamine.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp, iseseisvad tööd teeninduses	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd teenindussaal	
<b>Hindamisülesanded</b>	Iseseisev töö, praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ja esitanud õpimapi	



sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpimapp on esitatud	
<b>Teeninduse alused 2k</b> Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	<b>Alateemad</b> <b>TEENINDUSTÖÖD</b> 1. Ettevalmistustööd saalis. 2. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). 3. Eelkatte toimingud. 4. Selvelauad. 5. Iseteenindusliin. 6. Kasutatud nõude ja laua koristamine. 7. Kliendiga suhtlemine.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast Katab ja koristab juhendamisel laudu
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp, iseseisvad tööd teeninduses	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd teenindussaalis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Iseseisev töö, praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele 1. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles 2. Mõistab klienditeeninduse põhitõdesid, 1. Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad 2. Katab söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid 3. Oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada	
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, esitlus, erinevad teenindussituatsioonid, õppefilmid. Iseseisev töö, praktilised tööd.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, praktilised tööd	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.	
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>Õppematerjalid</b>	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) Restoraniteenindus.	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Köögiabilise praktilise töö alused	38	Mari Hallik, Eveli Volmre
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
80 tundi		544 tundi	364 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Eeltötleb juhendamisel toiduaineid	1. Eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid. 2. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 3. Eeltötleb juhendamisel piimasaaduseid. 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 5. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.	Mitteeristav hindamine
2. Käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult	1. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.	Mitteeristav hindamine
3. Peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid	1. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid.	Mitteeristav hindamine
4. Arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi	1. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. 2. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<b>Köögiabilise praktilise töö alused (labor) 1k</b> Praktiline töö 182	<b>Alateemad</b> Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, säilitusviisid. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd õppeköögis	

<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Praktilised tööd on sooritatud vastavalt nõuetele	
<b>Köögiabilise praktilise töö alused (labor) 2k</b> Praktiline töö 182	<b>Alateemad</b> Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, säilitusviisid. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd õppeköögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	
sh hindekriteeriumid	<p>"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid.</li> <li>Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</li> <li>Eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid.</li> <li>Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</li> <li>Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.,</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides.,</li> <li>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid.,</li> <li>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</li> <li>Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</li> </ol>	
<b>Köögiabilise praktilise töö alused (teooria) 1k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 272	<b>Alateemad</b> Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Köögi abitööde plaani tutvustus.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Individaalsed tööd suurköögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ja esitanud õpimapi	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpimapp on esitatud	
<b>Köögiabilise praktilise</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>

<b>töö alused (teooria) 2k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 272	Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Köögi abitööde plaani tutvustus.	Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid Käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult Peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid Arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd suurköögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ja esitanud õpimapi	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpimapp on esitatud	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö juhendamisel, oskuste demonstratsioon, õpimapp, iseseisev töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Õpimapp, praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	3	Elo Kadastik, Ester Altermann, Lili Saksing, Eveli Laurson
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb oma tööalase karjääri kujundamisel tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
60 tundi		18 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Osaleb oma sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid arvestava õpitegevuste plaani koostamisel	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, teadmisi, oskusi, kogemusi ja isikuomadusi seoses õpitava erialaga</li> <li>nimetab juhendamisel seoseid oma teadmiste, oskuste ning töö tegemise ja tulemuste vahel</li> <li>osaleb isiklike õpieesmärkide seadmisel, lähtudes oma teadmistest ja oskustest</li> <li>osaleb oma õpitegevuste plaani koostamisel, arvestab oma õpieesmärkide ja keskkonna teguritega, sh vajadusel tugiteenustega</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
2. Saab aru töömaailma toimimisest ning oma õigustest ja kohustustest töötajana	<ul style="list-style-type: none"> <li>nimetab juhendamisel erinevaid majanduse tegevusvaldkondi, ameteid ning nende tähtsust ühiskonnas</li> <li>selgitab juhendamisel töötasu ja töö seoseid</li> <li>nimetab juhendamisel regulatsioonides kirjeldatud töötaja ülesandeid, õigusi, kohustusi ja piiranguid</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
3. Saab aru oma panusest väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendamisel oma lähiümbruse probleeme</li> <li>osaleb juhendamisel probleemile sobivaima lahenduse leidmisel või valimisel</li> <li>osaleb juhendamisel valitud lahenduse elluviimiseks tegevuskava koostamisel</li> </ul>	Mitteeristav hindamine
4. Saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest tööalase karjääri kujundamisel	<ul style="list-style-type: none"> <li>võrdleb juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, lähtudes seatud eesmärkidest</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kujundab juhendamisel arusaamist endast kui töötajast, sh oma tugevustest ja arenguvajadustest</li> <li>• kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koostamiseks, praktika- või töökoha leidmisel</li> <li>• võrdleb juhendamisel enda vastavust konkursil esitatud nõuetega ning koostab juhendamisel kandideerimiseks vajalikud dokumendid</li> <li>• osaleb juhendamisel isikliku karjääriplaani koostamisel, arvestades karjäärivalikuid mõjutavaid tegureid</li> </ul>	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Ettevõtlus 2k</b> Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 4	<b>Alateemad</b> ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS 1. Ettevõtlus ja selle koht ning olulisus turumajanduses 2. Vastutustundlik ettevõtlus 3. Sotsiaalne ettevõtlus, selle olemus ja sisu. 4. Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused	<b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru oma panusest väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
<b>Iseseisev töö</b>	MINIURIMUS: koostab juhendamisel omale meeldivas valdkonnas kolme tegutseva sotsiaalse ettevõtte tegevuse kohta uurimuse millist probleemi ettevõtte ühiskonnas lahendada proovivad ja kas oskad ka ise mõne probleemi enda jaoks lahendada, otsides abi ja infot internetist.	
<b>Hindamisülesanded</b>	ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS juhendamisel meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, millised probleemid võivad olla ettevõtjal ja millised töötajatel ning arutelu nende probleemide lahendamiseks ja abi saamiseks, juhendamisel ühe tegevuse ideede väljamõtlemine ja arutelu ning esitamine. Juhendamisel üksi või paaristööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näiteid 2-3 sotsiaalse ettevõtte kohta, kes juba turul tegutsevad. Juhendamisel arutelu inimeste tulud, kulud ja oma eelarve koostamine ning kui palju erinevad ettevõtete tulud - kulud eraisiku omadest ja miks, arutelu.	
<b>Hindamine</b>	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
<b>Karjäär 2k</b> Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 5	<b>Alateemad</b> ENESETUNDMINE TÖÖALASE KARJÄÄRI KUJUNDAMISEL 1. Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. 2. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: abi kasutamine isikliku karjääritee planeerimisel, infost arusaamisel ja endast info andmisel. 3. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan. 4. Tööotsimine: kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikirja või sooviavalduse	<b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest tööalase karjääri kujundamisel

	kirjutamine) tööintervjuu.	
<b>Iseseisev töö</b>	TÖÖMAAILM: Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, sooviavalduse või motivatsioonikirja kirjutamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	NÄDISINTERVJUUL OSALEMINE Õppiija osaleb tööintervjuu simulatsioonis erinevates rollides. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel. Esitleb juhendamisel karjääriplaani.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
<b>Majandus 2k</b> Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> <b>MAJANDUS, SELLE OLEMUS JA TOIMIMISE MEHHAANISMID</b> 1. Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid 2. Turu osapooled 3. Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine 4. Töö ja tööturg. Tööjõud majanduses 5. Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas, selle vormid	<b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru töömaailma toimimisest ning oma õigustest ja kohustustest töötajana
<b>Iseseisev töö</b>	<b>KIRJELDAMINE:</b> juhendamisel koostab ja kirjeldab ühe sündmuse korraldamist (piknik, sünnipäev, sõprade kokkutulek vm.), koostame etteantud minimaalse rahaga ka eelarve, visuaalselt (joonistades, rebi-kleebi, kriipsujukud jm. tehnikas) räägi see teema läbi ka kaasõpilastega, arutle tegevuste ja võimaluste üle, mõtle millised probleemid võivad tekkida korraldamisest kuni ürituse lõpuni ning kuidas need probleemid lahendada. Arutelu oma võimaluste osas oma eriala valdkonnas, milliseid tegevusi saan juhendamisel ja mida iseseisvalt teha kodus või ka mõnes ettevõttes koos juhendajaga või kellega koos eluruume jagame.	
<b>Hindamisülesanded</b>	<b>ETTEVÕTLUSKESKKOND</b> juhendajaga koos vaadatakse piirkonna ettevõtete tegevusvaldkondi eriti õpitavas eriala valdkonnas tegutsevaid ettevõtteid. Juhendamisel otsime pankade poolt pakutavaid teenuseid ja koos arutatakse võimalikke ohtusid rahaga ümberkäimisel.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi taseme	
<b>Tööõigus 2k</b> Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 2	<b>Alateemad</b> <b>TÖÖANDJA JA TÖÖVÕTJA ROLLID, ÕIGUSED JA KOHUSTUSED.</b> <b>TÖÖSEADUSANDLUS</b> 1. Tööandja ja töövõtja roll, tema õigused ja kohustused 2. Tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid 3. Tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral 4. Lepingulised suhted töö tegemisel. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised	<b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru töömaailma toimimisest ning oma õigustest ja kohustustest töötajana
<b>Hindamisülesanded</b>	Arutelu koos juhendajaga, mis on töökorralduse eeskiri ja milleks seda ettevõttes nii tööandjale kui ka töötajale vaja on;	

	juhendamisel ühe ettevõtte näitel tuuakse välja millised võimalused on erialal õppijal tööd teha, millistel tingimustel ja mis võib saada takistuseks ( võimalused / piirangud / enda roll)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
<b>Õpitee 2k</b> Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 5	<b>Alateemad</b> ENESETUNDMINE JA SELLE TÄHTSUS ÕPITEE PLANEERIMISEL 1. Võimed, väärtused, oskused, isikuomadused ja käitumisviisid 2. Huvi ja hobitegevuse roll õpitee planeerimisel 3. Suhtlemis- ja koostööoskuste mõju elu-, õpi- ja töörollis 4. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad ja tugiteenused	<b>Seos õpiväljundiga</b> Osaleb oma sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid arvestava õpitegevuste plaani koostamisel
<b>Iseseisev töö</b>	ÕPITEE AJATELJE KOOSTAMINE: ajatelg alates õppimise alustamisest kuni kooli lõpetamiseni. Kirjuta iga aasta juurde vähemalt kolm sinu elus aset leidnud sündmust, mis on seotud õppimise ja tööga.	
<b>Hindamisülesanded</b>	ÕPITEE AJATELJE KOOSTAMINE	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hindab juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpitee ajatelje.	

<b>Õppemeetodid</b>	
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö, demonstratsioon, vestlus, erinevad mängud, ristsõnad, erinevates visualiseerimise tehnikates esitlus ja arutelu.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	1. Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Tallinn: MISA, 2013 Veebis: <a href="https://integratsioon.ee/sites/default/files/273_eesti_III.pdf">https://integratsioon.ee/sites/default/files/273_eesti_III.pdf</a> 2. Ajatelje koostamise vahendid: <a href="https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/">https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/</a> 3. Video „Õppimise kolm vaala“ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE">https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE</a> 4. Haridusportaal: <a href="https://haridusportaal.edu.ee/artiklid/karj%C3%A4%C3%A4ri-kujundamine">https://haridusportaal.edu.ee/artiklid/karj%C3%A4%C3%A4ri-kujundamine</a> 5. Ettevõtlusõppe programm Edu & Tegu <a href="https://ettevotlusope.edu.ee/">https://ettevotlusope.edu.ee/</a> 6. Töötukassa koduleht <a href="https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine">https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine</a> 7. Opiq keskkond: <a href="https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage">https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage</a> 8. Rahajutud:



<p><a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM</a></p> <p>9. Maksuameti koduleht: <a href="https://www.emta.ee/et">https://www.emta.ee/et</a></p> <p>10. Finantsaabits: <a href="https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits">https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits</a></p> <p>11. Finantsinspektsiooni poolt loodud leht: <a href="https://www.minuraha.ee/">https://www.minuraha.ee/</a></p> <p>12. Tööelu lehekülg: <a href="https://www.tooelu.ee/">https://www.tooelu.ee/</a></p> <p>13. Tööinspektsiooni koduleht: <a href="https://www.ti.ee/est/avaleht/">https://www.ti.ee/est/avaleht/</a></p> <p>14. eesti.ee kodulehelt teema: ettevõtlus: <a href="https://www.eesti.ee/et/ettevotlus/ettevotte-loomine/ettevotlusvormide-vordlus/">https://www.eesti.ee/et/ettevotlus/ettevotte-loomine/ettevotlusvormide-vordlus/</a></p>
--

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Praktika	20	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, teeb köögiabilise vajalikke töid ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
<b>Praktika</b>			
520 tundi			

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Planeerib isikliku praktika eesmärged	1. Tutvub praktikajuhendi ja praktikadokumentidega. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Mitteeristav hindamine
2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	3. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.	Mitteeristav hindamine
3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	4. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. 5. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. 6. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. 7. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 8. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	Mitteeristav hindamine
4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid	9. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. 10. Järgib töötades tööhügieeninõudeid. 11. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. 12. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult. 13. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha.	Mitteeristav hindamine
5. Eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid	14. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest. 15. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke.	Mitteeristav hindamine

	16. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.	
6. Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	17. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 18. Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi.	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Praktika 1k</b> Praktika 260	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planeerib isikliku praktika eesmäärke <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutvub praktikajuhendi ja praktikadokumentidega.</li> <li>• Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</li> </ul> </li> <li>2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</li> </ul> </li> <li>3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>• Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</li> <li>• Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>• Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>• Järgib ettevõtte sisekorraeskirju.</li> </ul> </li> <li>4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid.</li> <li>• Järgib töötades tööhügieeninõudeid.</li> <li>• Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid.</li> <li>• Töötab juhendamisel seadmetega ohutult.</li> <li>• Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> </ul> </li> <li>5. Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>• Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke.</li> <li>• Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> </ul> </li> <li>6. Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>• Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi.</li> </ul> </li> </ol>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Praktika aruande koostamine	

<b>Hindamisülesanded</b>	Praktika aruande koostamine ja esitlemine	
<b>Hindamine</b>	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: Praktikapäevik on täidetud ja aruanne esitletud	
<b>Praktika 2k</b> Praktika 260	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Planeerib isikliku praktika eesmärgid <ul style="list-style-type: none"> <li>Tutvub praktikajuhendi ja praktikadokumentidega.</li> <li>Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</li> </ul> </li> <li>Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega <ul style="list-style-type: none"> <li>Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</li> </ul> </li> <li>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust <ul style="list-style-type: none"> <li>Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</li> <li>Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>Järgib ettevõtte sisekorraeskirju.</li> </ul> </li> <li>Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid <ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid.</li> <li>Järgib töötades tööhügieeninõudeid.</li> <li>Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid.</li> <li>Töötab juhendamisel seadmetega ohutult.</li> <li>Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> </ul> </li> <li>Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid <ul style="list-style-type: none"> <li>Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke.</li> <li>Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> </ul> </li> <li>Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande <ul style="list-style-type: none"> <li>Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi.</li> </ul> </li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Planeerib isikliku praktika eesmärgid</p> <p>Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid</p> <p>Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Praktika aruande koostamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktika aruande koostamine ja esitlemine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tutvub praktikajuhendi ja praktikadokumentidega.</li> <li>2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.,</li> <li>3. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.,</li> <li>4. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>5. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks.</li> <li>6. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>7. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>8. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju.,</li> <li>9. Kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid.</li> <li>10. Järgib töötades tööhügieeninõudeid.</li> <li>11. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid.</li> <li>12. Töötab juhendamisel seadmetega ohutult.</li> <li>13. Puhastab juhendamisel töö lõppedes seadmed ja töökoha.,</li> <li>14. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>15. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke.</li> <li>16. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.,</li> <li>17. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>18. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi.</li> </ol>

<b>Õppemeetodid</b>	Praktikaettevõtte töökorraldusega tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, esitus, arutelu.
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
<b>sh lüvend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	Järvamaa KHK juhend praktikaaruande koostamiseks <a href="https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/praktika_programmid/juhend_praktikaaruande_koostamiseks.pdf">https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/praktika_programmid/juhend_praktikaaruande_koostamiseks.pdf</a> Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid <a href="https://jkhk.ee/et/praktika-0">https://jkhk.ee/et/praktika-0</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Kodumajanduse alused	8	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli 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>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
156 tundi		52 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Väärtustab Eesti rahvuskultuuri	Juhendamisel õpilane: 1. Nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel. 2. Selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist. 3. Kirjeldab Eesti rahvussümbolikat. 4. Nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel. 5. Seostab looduses toimuvaid muutusi aastaagadega ja rahvakalendriga.	Mitteeristav hindamine
2. Väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda	Juhendamisel õpilane: 1. Toob näiteid pere traditsioonidest. 2. Kirjeldab oma tegevusi pereliikmena. 3. Seostab inimese elukaares toimuvaid muutusi ning vastavaid rolle pereelus. 4. Koostab oma tulevase kodu plaani.	Mitteeristav hindamine
3. Osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel	Juhendamisel õpilane: 1. Kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel. 2. Valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil.	Mitteeristav hindamine
4. Väärtustab tervislikke eluviise	Juhendamisel õpilane: 1. Kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid. 2. Tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill).	Mitteeristav hindamine

	3. Valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi. 4. Tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid.	
--	--	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Kodumajanduse alused 1k</b>  Auditorne õpe 98 Iseseisev õpe 32	<b>Alateemad</b> 1. Õpiväljundi teemad ja alateemad: EESTI RAHVUSKULTUUR. Rahvakalender ja aastaajad. Tähtpäevad ja riiklikud pühad. Kombed ja tähistamine. Eesti lipp ja rahvussümbolika. 2. Õpiväljundi teemad ja alateemad: 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.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Väärtustab Eesti rahvuskultuuri Väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis): <ul style="list-style-type: none"> <li>• oma tulevase kodu plaani koostamine,</li> </ul>	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö, õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele Juhendamisel õpilane: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühaid ning osaleb nende tähistamisel.</li> <li>2. Selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist.</li> <li>3. Kirjeldab Eesti rahvussümbolikat.</li> <li>4. Nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel.</li> <li>5. Seostab looduses toimuvaid muutusi aastaegadega ja rahvakalendriga               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Toob näiteid pere traditsioonidest.</li> <li>2. Kirjeldab oma tegevusi pereliikmena.</li> <li>3. Seostab inimese elukaares toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus.</li> <li>4. Koostab oma tulevase kodu plaani.</li> </ol> </li> </ol>	
<b>Kodumajanduse alused 2k</b>  Auditorne õpe 58	<b>Alateemad</b> 3. Õpiväljundi teemad ja alateemad: PEREKONDLIKUD SÜNDMUSED. Sünnipäevad. Pulmad. Matused. Lapse sünn. Ristimine.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste

Iseseisev õpe 20	<p>Esimene koolipäev. Kooli lõpetamine. Kutsed. Kaardid.</p> <p>ÜHISTEGEVUSED PERES. Matkamine, reisimine. Sugulaste kokkutulekud. Kultuuriürituste külastamine. Talgud (suurpuhastused, kartulivõtmise jm).</p> <p>4. Õpiväljundi teemad ja alateemad:</p> <p>TERVISLIKUD ELUVIISID. Liikumine. Tervislik toitumine. Karskus. Positiivne ellusuhtumine. Levinumad haigused ja nende ennetamine. Koduapteek.</p> <p>RAHVAMEDITSIIIN. Ravimtaimed. Raviteed ja nende valmistamine.</p>	<p>ettevalmistamisel ja läbiviimisel</p> <p>Väärtustab tervislikke eluviise</p>
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kutsete ja kaartide koostamine käsitööna või arvutil.</li> </ul>	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö, õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	
sh hindekriteeriumid	<p>"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel.</li> <li>2. Valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid.</li> <li>2. Tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill).</li> <li>3. Valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi.</li> <li>4. Tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid.</li> </ol>	
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Mõistekaart.	
<b>Hindamise meetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp.	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	
sh lävend	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>Õppematerjalid</b>		



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Arvutiõpetus	9	Erkki Ehrlich
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli 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>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
176 tundi		58 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Tunneb Win operatsioonisüsteeme	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tunneb ära failid ja kaustad</li> <li>2. Otsib faile ja kaustu</li> <li>3. Loob ja kustutab faile ja kaustu</li> <li>4. Muudab faile ja kaustu</li> <li>5. Orienteerub üldiselt Windows operatsioonisüsteemis</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Kasutab interneti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjutab internetis e-maile</li> <li>2. Otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel</li> <li>3. Orienteerub internetis erinevate lehtedel</li> <li>4. Kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
3. Kasutab Microsoft Wordi programmi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sisestab teksti</li> <li>2. Muudab ja vormindab teksti</li> <li>3. Lisab pilte. Muudab piltide suuruseid ja positsioone</li> <li>4. Lisab ja muudab tabeleid</li> <li>5. Joondab teksti ja pilte</li> <li>6. Kujundab lehti</li> <li>7. Lisab päise ja jaluse</li> <li>8. Nummerdab lehekülgi</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
4. Kasutab programmi MS PowerPoint	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lisab slaide</li> <li>2. Muudab ja vormindab slaide</li> <li>3. Kasutab slaidipõhju</li> <li>4. Lisab slaididele pilte ja videod</li> <li>5. Lisab slaididele animatsioone</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<p><b>Arvutiõpetus 1k</b>                  Auditoorne õpe 98                  Iseseisev õpe 32</p>	<p><b>Alateemad</b>                  1. Win ja FAILIHALDUS                  Failid ja kaustad. Failiformaadid. Failide salvestamine.                  Failide kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine. Faili või kausta otsimine failisüsteemist.                  2. INTERNET                  Interneti otsingumootorid. Infootsingu põhimõtted. Infovahetus                  3. TEKSTITÖÖTLUS                  Tekstitöötamise vahendid. Teksti sisestamine, toimetamine ja kujundamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>                  Tunneb Win operatsioonisüsteeme                  Kasutab interneti                  Kasutab Microsoft Wordi programmi</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Tutvub kooli veebilehega</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Praktilised tööd arvutiga</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tunneb ära failid ja kaustad</li> <li>2. Otsib faile ja kaustu</li> <li>3. Loob ja kustutab faile ja kaustu</li> <li>4. Muudab faile ja kaustu</li> <li>5. Orienteerub üldiselt Windows operatsioonisüsteemis,</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjutab internetis e-maile</li> <li>2. Otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel</li> <li>3. Orienteerub internetis erinevate lehtedel</li> <li>4. Kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte,</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sisestab teksti</li> <li>2. Muudab ja vormindab teksti</li> <li>3. Lisab pilte. Muudab piltide suuruseid ja positsioone</li> <li>5. Joondab teksti ja pilte</li> </ol>	
<p><b>Arvutiõpetus 2k</b>                  Auditoorne õpe 78                  Iseseisev õpe 26</p>	<p><b>Alateemad</b>                  3. TEKSTITÖÖTLUS                  Tabelite loomine ja kujundamine. Objektide lisamine dokumenti ja nende vormindamine. Päis ja jalus.                  4. ESITLUS                  Esitluse loomise põhireeglid. Esitluse ettevalmistamine, loomine ja salvestamine erinevates formaatides. Slaidide lisamine, kopeerimine ja kustutamine. Teksti vormindamine slaidil.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>                  Kasutab Microsoft Wordi programmi                  Kasutab programmi MS PowerPoint</p>

	Objektide loomine ja lisamine. Olemasolevate slaidimallide (Template) kasutamine.
<b>Iseseisev töö</b>	Praktika aruande vormistamine arvutil, esitluse koostamine
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktilised tööd arvutiga
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele 4. Lisab ja muudab tabelleid 6. Kujundab lehti 7. Lisab päise ja jaluse 8. Nummerdab lehekülgi, 1. Lisab slaide 2. Muudab ja vormindab slaide 3. Kasutab slaidipõhju 4. Lisab slaididele pilte ja videod 5. Lisab slaididele animatsioone

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Diskussioon, loeng.
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/">http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Kinnistu hooldamine	2	Karin Õunap
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane hooldab kinnistut järgides tööohutuse ja jäätmete käitlemise nõudeid		
	<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	
	40 tundi	12 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valib tööks vajalikud vahendid</li> <li>2. Valmistab ette, kasutab ja puhastab töövahendid ja haljastusmasinad ohutusnõudeid järgides</li> <li>3. Töötab haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides</li> <li>4. Teeb vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusala hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine)</li> <li>5. Hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm)</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed)</li> <li>2. Kirjeldab komposteerimise põhimõtteid</li> <li>3. Sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
3. Kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia)</li> <li>2. Paljundab, kasvatab ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehno- loogia nõuetest lähtuvalt</li> <li>3. Valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtudes</li> <li>4. Toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta</li> <li>5. Hindab oma töö tulemust</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

#### Mooduli jagunemine

<b>Kinnistu hooldamine</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>
----------------------------	------------------	---------------------------

<p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12</p>	<p>1. KINNISTU HOOLDAMISE TEHNOLOOGIA. Tööohutus kinnistu hooldamisel. Kinnistu hooldamisel kasutatavate tööriistade ja-masinate kasutamine ja hooldamine. Murude, istutusala (kiviktaimla, turbaaed jm), puude, põõsaste ja hek-kide hooldamine. Külmaõrnade taimede katmine talveks. Varjutamine. Teekatete hooldamine. Krundipiirete hooldamine. Treppide hooldamine. Müüride hooldamine. Terrasside, aiamaoöbli, pottide-konteinerite hooldamine. Aiarajatiste ja skulptuuride hooldamine.</p> <p>2. KESKKONNAHOID KINNISTU HOOLDAMISEL. Orgaaniliste jäätmete lubatud käitlemisviisid. Hooldustöödel tekkivate jääkide (jääkõlid, kemikaalid, plasttaara, värvid, puhastusvahendid) käitlemise viisid. Veekaitse haljasalade hooldamisel. Märgistused. Töötaja keskkonnaalane vastutus.</p> <p>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.</p>	<p>Hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi Eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi Kasvatatakse, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Õpimapp</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Praktiline töö. Õpimapp</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valib tööks vajalikud vahendid</li> <li>2. Valmistab ette, kasutab ja puhastab töövahendid ja haljastusmasinate ohutusnõudeid järgides</li> <li>3. Töötab haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides</li> <li>4. Teeb vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusala hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine)</li> <li>5. Hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm),</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed)</li> <li>2. Kirjeldab komposteerimise põhimõtteid</li> <li>3. Sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt,</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia)</li> <li>2. Paljundab, kasvatatakse ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehnoloogia nõuetest lähtuvalt</li> <li>3. Valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtuvalt</li> <li>4. Toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta</li> <li>5. Hindab oma töö tulemust</li> </ol>	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Õpimapp. Meeskonnatöö. Õppimisvestlus. Õppekäik.
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
<b>sh lävend</b>	"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Endla Kuura õppematerjal Puhastus <a href="http://endla.synthasite.com/">http://endla.synthasite.com/</a></p> <p>Puhastustehnoloogia <a href="https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=680">https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=680</a></p> <p>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></p> <p>Pakendid ja taara <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/">http://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/</a></p> <p>Keskkonna kaitse <a href="http://keskkonnakaitse.weebly.com/">http://keskkonnakaitse.weebly.com/</a></p> <p>Keskkond Endla Kuura <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkond/">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkond/</a></p> <p>Eripuhastustööd <a href="https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078">https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078</a></p> <p>Eripuhastustööd <a href="https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078">https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078</a></p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Pagari- ja kondiitritööd	2	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
12 tundi		40 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagari- ja kondiitritooteid erinevatest taiginatest	<p>Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid</li> <li>2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</li> <li>6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</li> <li>7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</li> <li>2. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</li> <li>3. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Pagari- ja kondiitritööd</b>	<b>Alateemad</b>	<b>Seos õpiväljundiga</b>

<b>2k</b> Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED. 2. TAIGNA TEMPERATUUR, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE. 3. TAIGNA VEAD. 4. KÜPSETAMISE VEAD. 5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUISTED, VÕÕBAD, KREEMID.	Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagari- ja kondiitritooteid erinevatest taiginatest Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine	
<b>Praktiline töö</b>	Pagari- ja kondiitritoote valmistamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid	
sh hindekriteeriumid	<p>"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendi kriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid</li> <li>2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</li> <li>6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</li> <li>7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</li> <li>2. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</li> <li>3. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ol>	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö.
<b>Hindamise meetodid</b>	Praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A)
<b>Õppematerjalid</b>	Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> .



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Eesti köök	2	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija õpiks tundma ja väärtustama Eesti rahvuslikku toidukultuuri, tõstaks enese kultuuriteadlikkust, omandaks vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused rahvuslike roogade valmistamiseks		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
32 tundi	4 tundi	16 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise	1. Teab Eesti rahvustoite. 2. Kirjeldab kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise. 3. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist.	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	4. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. 5. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. 6. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. 7. Täidab juhendamisel tööohutus- ja hügieeninõudeid. 8. Puhastab juhendamisel seadmeid ja töökoha.	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Eesti köök 2k</b> Auditoorne õpe 32 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 16	<b>Alateemad</b> 1. EESTI TOIDUKULTUUR Kultuuri tähendus; Toiduained eestlaste toidulaual; Toiduvalmistamise viisid, söögiajad; Eesti rahvustoidud; Tavanditoidud; Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused 2. EESTI KÖÖK Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja –supid, kali, pudrud, kama, jne. Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroad, jne.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke

	Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad jne. Verest road. Road siseelunditest. Rahvuslikud supid ja küpsetised.	
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine	
<b>Praktiline töö</b>	Eesti rahvustoitude valmistamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö, õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teab Eesti rahvustoite.</li> <li>2. Kirjeldab kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise.</li> <li>3. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist.,</li> <li>4. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi.</li> <li>5. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke.</li> <li>6. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid.</li> <li>7. Täidab juhendamisel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</li> <li>8. Puhastab juhendamisel seadmeid ja töökoha.</li> </ol>	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Praktilised tööd, iseseisev töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö, õpimapp
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Eesti toit. <a href="http://www.eestitoit.ee">www.eestitoit.ee</a>.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.</p> <p>Tänapäevane Eesti köök. Varrak 2018.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Abikoka praktilise töö alused	12	Eveli Volmre, Mari Hallik
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid "Sissejuhatus õpingutesse" ja "Toiduhügieen"		
Mooduli eesmärk	Mooduli 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>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
80 tundi		232 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonnaliikmena	<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. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</li> <li>6. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena.</li> <li>7. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Töötab juhendamisel teenindusruumides	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</li> <li>9. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<b>Abikoka praktilise töö alused 1k</b>  Iseseisev õpe 40 Praktiline töö 116	<b>Alateemad</b> 1. SISSEJUHATAV OSA Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. 2. PRAKTIINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS	Seos õpiväljundiga

	Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid.	
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd õppeköögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp, praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ja esitanud õpimapi	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpimapp on esitatud	
<b>Abikoka praktilise töö alused 2k</b> Iseseisev õpe 40 Praktiline töö 116	<b>Alateemad</b> Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Praktiline teenindus õppekeskkonnas. Homniku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonnaliikmena Töötab juhendamisel teenindusruumides
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised tööd õppeköögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Õpimapp, praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele 1. Valmistab juhendamisel toite ja jooke. 2. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. 3. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. 6. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena. 7. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt., 8. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. 9. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö juhendamisel, oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Õpimapp, praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
<b>sh lävend</b>	"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
<b>Õppematerjalid</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.