

## Järvamaa Kutsehariduskeskus

### Puhastusteenindaja abiline (421 Teise taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Sissejuhatus õpingutesse	20	Laida Reitmann,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate puhastusteenindaja abilise õpiväljunditest ja -võimalustest, kutse-etikast, tervisekäitumisest ning igapäevaelu, õppe- ja töökorraldusest.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
40 tundi		130 tundi	350 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab eriala õppe eesmärged ja sisu ning õppekorraldust	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tunneb oma rühmakaaslast ja juhendajaid.</li> <li>Nimstab oma kooli ja eriala.</li> <li>Osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale.</li> <li>Kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: <ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab puhastusteenindaja abilise, tase 2 kutsestandardi nõudeid.</li> <li>toob näiteid erinevatest puhastusteeninduse töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest.</li> </ul> </li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. tutvub juhendamisel puhastus-, toitlustus- turismi- ning majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Toob näiteid puhastusteenindaja abilise tööamise võimaluste kohta erinevates asutustes.</li> <li>Osaleb õppekäigudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse.</li> <li>Õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
3. teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Tunneb ära ohuolukorra tööolukorras</li> <li>Kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

	<p>võivaid terviseriske erialal.</p> <p>3. Tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi.</p> <p>4. Väljendab pinge seisundit sotsiaalselt sobival viisil.</p> <p>5. Kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist.</p> <p>6. Tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada.</p>	
4. kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-,õppe-ja töökeskkonnas.	<p>1. Nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähiümbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid.</p> <p>2. Kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt. Ja demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile).</p> <p>3. Kasutab turvaliselt oma pangakaarti.</p> <p>4. Liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liikluseadusele.</p> <p>5. Tunneb ära olulisemad liiklusemärgid ja selgitab nende tähendust.</p>	Mitteeristav hindamine
5. Kasutab oma vaba aega ennast arendavalt.	<p>1. Toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest.</p> <p>2. Kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule.</p>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<p><b>Sissejuhatus õpingutesse 1k</b></p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 130 Praktiline töö 350</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. Õpiväljundi teemad ja alateemad: ERIALA JA ÕPPEKORRALDUS. Rühmakaaslased ja juhendajad. Kool ja koolikorraldus. Puhastusteenindaja eriala ja kutsestandard. Kutse-eetika. Tööks vajalikud isikuomadused.</p> <p>2. Õpiväljundi teemad ja alateemad: ETTEVÕTTED JA ASUTUSED. Erinevad puhastus-, toitlust-, turismi- ning majapidamisteenuseid pakkuvad ettevõtted ja nende tegevused.</p> <p>3. Õpiväljundi teemad ja alateemad:</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>mõistab eriala õppe eesmärgid ja sisu ning õppekorraldust tutvub juhendamisel puhastus-, toitlustus- turismi- ning majapidamisteenuseid</p>
---	--	---

	<p>TÖÖKESKKONNA OHUTUS JA TÖÖTERVISHOID. Töökeskkond. Nõuded töökeskkonnale. Tööohutusjuhend. Võimalikud ohud töökohal. Elektri- ja tuleohutus. Õnnetusohud ja käitumine ohuolukordades. Esmaabivahendid töökohal. Ergonoomika tähtsus ja kasulikkus. Lõdvestus- ja taastusharjutused. Isiklik hügieen töökohal ja selle järgimine.</p> <p>4. Õpiväljundi teemad ja alateemad:          ÜHISKONDLIKUD ASUTUSED JA TEENUSED. Igapäevaeluks vajalikud asutused: pood, postkontor, perearstikeskus, apteek, pank, raamatukogu, päevakeskus jm. ID-kaart, pangakaart, erinevad kliendikaardid; nende hoidmine ja kasutamine. Erinevad side- ja kommunikatsioonivahendid ja nende eesmärgipärane kasutamine. Hädaabinumber 112.</p> <p>LIIKLUS. Liiklusvahendid: auto, takso, buss, tramm, troll, jalgratas, laev, lennuk, rong jm. Ühistranspordi kasutamine. Liiklusmärgid. Liiklusohutus. Liiklusseadus. Jalakäija liikluses.</p> <p>5. Õpiväljundi teemad ja alateemad:          VABA AEG. Erinevad vaba aja veetmise võimalused kodus ja väljaspool kodu. Huviringid. Kino. Teater. Kontsert. Muuseum. Näitus, mess, laat. Muusika. Raamatukogu. Spordiringid ja erinevad sportimise võimalused. Reisimine ja matkamine. Interneti kasutamise võimalused ja ohud. Uneaeg. Puhkamine. Majanduslike ja tervislike võimaluste arvestamine valikute tegemisel.</p>	<p>pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega. teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid. kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-,õppe-ja töökeskkonnas. Kasutab oma vaba aega ennast arendavalt.</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Tutvub kooli veebilehega. Õpimapi koostamine ja täiendamine: õppija meelepea, tugivõrgustiku tähtsamad kontaktid, erinevad juhised (elektri- ja tuleohutus, tööohutus, esmaabi jm), vajaminevad sõidugraafikud, liiklusmärgid, oma vaba aja kirjeldus.	
<b>Praktiline töö</b>	Ettevõtete ja teenindusasutustega tutvumine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitus. Juhtumi- ja eneseanalüüs.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ja selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Rollimäng ja simulatsioon. Külalisesinejate esitused (perearst, politsei, päästeamet jm). Mõistekaart. Lauamäng. Õppefilm. Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs).
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitus. Juhtumi- ja eneseanalüüs.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ja selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Katrin_Lipso.pdf">http://www.kaokeskus.ee/ul/Katrin_Lipso.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/Pilt%20toetab%20tegiijat.%20Jaanika%20Savolainen.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/Pilt%20toetab%20tegiijat.%20Jaanika%20Savolainen.pdf</a> <a href="http://www.tugiinfo.eu/ul/Toooskuste_areng_liikumiskogemuse_kaudu_Kadri.pdf">http://www.tugiinfo.eu/ul/Toooskuste_areng_liikumiskogemuse_kaudu_Kadri.pdf</a>

[http://www.kaokeskus.ee/ul/Toopraktika\\_\\_Toosoppimine.pdf](http://www.kaokeskus.ee/ul/Toopraktika__Toosoppimine.pdf)

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	3	Elo Kadastik,
<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> <li>kujundab juhendamisel arusaamist endast kui</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

	<p>töötajast, sh oma tugevustest ja arenguvajadustest</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, 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>		
<p><b>Ettevõtlus 2k</b>            Auditoorne õpe 16            Iseseisev õpe 4</p>	<p><b>Alateemad</b>            ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ettevõtlus ja selle koht ning olulisus turumajanduses</li> <li>2. Vastutustundlik ettevõtlus</li> <li>3. Sotsiaalne ettevõtlus, selle olemus ja sisu.</li> <li>4. Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>            Saab aru oma panusest väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>MINIUURIMUS: 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.</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel</p>	
<p><b>Karjäär 2k</b>            Auditoorne õpe 14            Iseseisev õpe 5</p>	<p><b>Alateemad</b>            ENESETUNDMINE TÖÖALASE KARJÄÄRI KUJUNDAMISEL</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala.</li> <li>2. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: abi kasutamine isikliku karjääritee planeerimisel, infost arusaamisel ja endast info andmisel.</li> <li>3. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan.</li> <li>4. Tööotsimine: kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikirja või sooviavalduse kirjutamine) tööintervjuu.</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>            Saab aru enesearendamise vajadusest ja oma vastutusest tööalase karjääri kujundamisel</p>

<b>Iseseisev töö</b>	TÖÖMAAILM: Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, sooviavalduse või motivatsioonikirja kirjutamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	NÄIDISINTERVJUUL OSALEMINE Õppija 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>	KIRJELDAMINE: 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>	ETTEVÕTLUSKESKKOND juhendajaga koos vaadatakse piirkonna ettevõtete tegevusvaldkondi eriti õpitavas eriala valdkonnas tegutsevaid ettevõtteid. Juhendamisel otsime pankade poolt pakutavaid teenusteid 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 tuakse 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> Auditorne 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>Hindamise meetodid</b>	Praktiline töö, demonstratsioon, vestlus, erinevad mängud, ristsõnad, erinevates visualiseerimise tehnikates esitlus ja arutelu.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<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. SA Innove koduleht. 3. Ajatelje koostamise vahendid: <a href="https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/">https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/</a> 4. Video „Õppimise kolm vaala“ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE">https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE</a> 5. Innove Rajaleidja: <a href="https://rajaleidja.innove.ee/">https://rajaleidja.innove.ee/</a> 6. 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> 7. Ettevõtlusõppe programm Edu&Tegu <a href="https://ettevotlusope.edu.ee/">https://ettevotlusope.edu.ee/</a> 8. Tootukassa koduleht <a href="https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine">https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine</a>



- |  |  |
|--|--|
|  | <p>9. Opiq keskkond: <a href="https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage">https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage</a></p> <p>10. Rahajutud: <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjlUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjlUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM</a></p> <p>11. Maksuameti koduleht: <a href="https://www.emta.ee/et">https://www.emta.ee/et</a></p> <p>12. Finantsaabits :<a href="https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits">https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits</a></p> <p>13. Finantsinspektsiooni poolt loodud leht: <a href="https://www.minuraha.ee/">https://www.minuraha.ee/</a></p> <p>14. Tööelu lehekülg: <a href="https://www.tooelu.ee/">https://www.tooelu.ee/</a></p> <p>15. Tööinspektsiooni koduleht:<a href="https://www.ti.ee/est/avaleht/">https://www.ti.ee/est/avaleht/</a></p> <p>16. 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>
3	Puhastamine ja koristamine	50	Rita Vaher,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab hoida elu- ja töökeskkonda puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel hoolduskoristust.		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktika</b>	<b>Praktiline töö</b>
40 tundi	90 tundi	546 tundi	624 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valib juhendamisel koristustarvikud; valmistab juhendamisel tolmuimeja ja koristustarvikud tööks ette, sh niisutab koristustekstiilid etteantud kasutuslahusega/veega vastavalt mustusastmele ja pinnakattematerjalile.	-	Mitteeristav hindamine
2. puhastab juhendamisel mööbli ja esemed lihtsamini eemaldatavast mustusest	-	Mitteeristav hindamine
3. puhastab ja korrastab juhendamisel koristustarvikud ja tolmuimeja	-	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<b>Hoolduskoristus I osa 1k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 160	<b>Alateemad</b> MUSTUS: Mustuse märkamine. Mustuse liigid. Pindade puhastamine. HÜGIEEN: Aseptika. Isiklik hügieen	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Praktiline töö</b>	Erinevate ruumide hoolduskoristus	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktilised ülesanded: 1. Hoolduskoristuses eemaldatava mustuse märkamine 2. Koristustööde vajaduse määratlemine 3. Erinevate pindade puhastamine 4. Käte pesemine 5. Lapi voltimine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste põhjal.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Hoolduskoristus I osa 2k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 23 Praktiline töö 152	<b>Alateemad</b> KORISTUSAINED. Valmisdoseeritud koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine. PUHASTUSTÖÖD	<b>Seos õpiväljundiga</b> valib juhendamisel koristustarvikud; valmistab juhendamisel tolmuimeja ja koristustarvikud tööks ette, sh niisutab koristustekstiilid etteantud kasutuslahusega/veega vastavalt mustusastmele ja pinnakattematerjalile. puhastab juhendamisel mööbli ja esemed lihtsamini eemaldatavast mustusest puhastab ja korrastab juhendamisel koristustarvikud ja tolmuimeja
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Praktiline töö</b>	Erinevate ruumide hoolduskoristus	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Koristusainete ohutu kasutamine 2. Koristustekstiilide niisutamine 3. Mööbli ja esemete puhastamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Hoolduskoristus II osa 1k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 22 Praktiline töö 160	<b>Alateemad</b> ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine. Elektriohutus. Tolmuimeja kasutamine.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Praktiline töö</b>	Erinevate ruumide hoolduskoristus	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Koristustarvikute ja tolmuimeja valik 2. Koristustarvikute ja tolmuimeja tööks ettevalmistamine	

	3. Koristustarvikute ja tolmuimeja puhastamine peale töö lõppu	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Hoolduskoristus II osa 2k</b> Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 23 Praktiline töö 152	<b>Alateemad</b> KORISTUSMEETODID. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Mööbli ja esemete puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. Erinevate ruumide hoolduskoristus.	<b>Seos õpiväljundiga</b> valib juhendamisel koristustarvikud; valmistab juhendamisel tolmuimeja ja koristustarvikud tööks ette, sh niisutab koristustekstiilid etteantud kasutuslahusega/veega vastavalt mustusastmele ja pinnakattematerjalile. puhastab juhendamisel mööbli ja esemed lihtsamini eemaldatavast mustusest puhastab ja korrastab juhendamisel koristustarvikud ja tolmuimeja
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapp	
<b>Praktiline töö</b>	Erinevate ruumide hoolduskoristus	
<b>Hindamisülesanded</b>	1. Mööbli ja esemete puhastamine 2. Seinte, akende, uste puhastamine 3. Põrandate puhastamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste põhjal.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Praktika 1k</b> Praktika 266	<b>Alateemad</b> Praktika ettevõttes	<b>Seos õpiväljundiga</b> valib juhendamisel koristustarvikud; valmistab juhendamisel tolmuimeja

		ja koristustarvikud tööks ette, sh niisutab koristustekstiilid etteantud kasutuslahusega/veega vastavalt mustusastmele ja pinnakattematerjalile. puhastab juhendamisel mööbli ja esemed lihtsamini eemaldatavast mustusest puhastab ja korrastab juhendamisel koristustarvikud ja tolmuimeja
<b>Iseseisev töö</b>	Praktikapäeviku täitmine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikapäeviku esitamine koos esitlusega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktikapäeviku esitamine koos esitlusega.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Praktika on sooritatud ja esitletud.	
<b>Praktika 2k</b> Praktika 280	<b>Alateemad</b> Praktika ettevõttes	<b>Seos õpiväljundiga</b> valib juhendamisel koristustarvikud; valmistab juhendamisel tolmuimeja ja koristustarvikud tööks ette, sh niisutab koristustekstiilid etteantud kasutuslahusega/veega vastavalt mustusastmele ja pinnakattematerjalile. puhastab juhendamisel mööbli ja esemed lihtsamini eemaldatavast mustusest puhastab ja korrastab juhendamisel koristustarvikud ja

		tolmuimeja
<b>Iseseisev töö</b>	Praktikapäeviku täitmine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktikapäeviku esitamine koos esitlusega.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktikapäeviku esitamine koos esitlusega.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel.	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Praktika. Iseseisev töö. Õpimapp. Meeskonnatöö. Õppimisvestlus. Õppekäik. Rollimäng. Mõistekaart. Ristsõna.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Kirjalik töö. Praktiline töö. Demonstratsioon. Küsimustele vastamine. Arutelu	
<b>Lõimitud teemad</b>		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne kujuneb kui kõik õpiväljundid on saavutatud.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel.	
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/Koristamine%20viimane.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/Koristamine%20viimane.pdf</a> <a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Maivi_Pajula.pdf">http://www.kaokeskus.ee/ul/Maivi_Pajula.pdf</a> <a href="https://www.google.ee/#q=silvia+looveer+puhastus">https://www.google.ee/#q=silvia+looveer+puhastus</a> <a href="https://e-koolikott.ee/et">https://e-koolikott.ee/et</a>	

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Tekstiilide hooldamine	10	Laida Reitmann,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija hoiab oma elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel, kasutades juhendamisel tekstiilide hooldusel sobivaid töövõtteid ja vahendeid		
<b>Praktiline töö</b>			
260 tundi			

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. eristab heas korras ja hooldust vajavaid kodutekstiile ja riietusesemeid	Juhendamisel õpilane: 1. Eristab peamisi kodutekstiile ja riietusesemeid. 2. Valib sobivaid rõivaid ja riietub asjakohaselt. 3. Märkab erinevate kodutekstiilide ja rõivaste hooldamise vajadust.	Mitteeristav hindamine
2. kasutab kodutekstiilide ja rõivaste hoolduseks vajalikke vahendeid, pesupesemisaineid ja kodumasinaid	Juhendamisel õpilane: 1. Valib vastavalt tekstiilmaterjalile ja mustusele hooldusmeetodi 2. Leiab tekstiilmaterjalile sobiva pesupesemisaine. 3. Valib kodutekstiilide ja rõivaste hooldamiseks vajalikke vahendeid. 4. Kasutab pesumasinat ja triikrauda, arvestades ohutusnõudeid.	Mitteeristav hindamine
3. peseb ja järeltöötleb kodutekstiile ja rõivaid	Juhendamisel õpilane: 1. Osaleb kodutekstiilide ja rõivaste pesemise ja hooldamise tööde planeerimisel. 2. Peseb pesu vastavalt tekstiilile. 3. Osaleb kodutekstiilide ja rõivaste järeltöötlemisel, s.h kasutusjärgsel hooldusel (vajadusel puhastamine, kuivatamine ja kappi paigutamine). 4. Järgib kodutekstiilide ja rõivaste pesemisel ja hooldamisel ergonoomilisi töövõtteid ja tööohutuse nõudeid. 5. Hindab oma tööd ja töö tulemust.	Mitteeristav hindamine

4. puhastab ja hooldab jalatseid.	Juhendamisel õpilane: 1. Nimetab ja valib jalatseid vastavalt olukorrale (töö/vaba aeg, ilmastik jm). 2. Puhastab jalatseid vastavalt materjalile ja määrdumisele. 3. Hooldab jalatseid vastavalt materjalile.	Mitteeristav hindamine
-----------------------------------	---	------------------------

Mooduli jagunemine		
<b>Teksitiilide hooldamine</b> <b>2k</b> Praktiline töö 260	<b>Alateemad</b> 1. Õpiväljundi teemad ja alateemad: KODUTEKSTIILID JA RÕIVAD. Kodutekstiilid: materjal, ehitus, viimistlus, vanus, määrduvus. Hooldustähised. Eeltöötlemisvõtted. Erinevad rõivad ja aksessuaarid. Pesu, pealisriided, ülerõivad. Puhtad rõivad. Riietumine vastavalt olukorrale ja ilmastikule. 2. Õpiväljundi teemad ja alateemad: HOOLDUSVAHENDID. Pesupesemis-, plekieemaldus- ja järeltöötlusained. Triikraud. Triikimislaud. Pesurull. Pesumasin. Kuivatusrest, -kapp. Tööohutus (elekter, kemikaalid, põletus). 3. Õpiväljundi teemad ja alateemad: PESU PESEMINE JA JÄRELTÖÖTLUS. Tööde planeerimine ja järjekord (sorteerimine, hooldamine, pesemine, kuivatamine, triikimine, kokku panemine ja kappi asetamine). Rõivaste kasutusjärgne ja hooajaline hooldus. Hooldustähised ja leppemärgid. Käsitsi- ja masinpesu. Keemiline puhastus. Tööjuhendid. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. 4. Õpiväljundi teemad ja alateemad: JALATSID JA NENDE HOOLDAMINE. Erinevad jalatsid. Materjalid. Määrduvus. Hooldusvahendid ja -võtted. Jalatsite hoidmine.	<b>Seos õpiväljundiga</b> eristab heas korras ja hooldust vajavaid kodutekstiile ja riietusesemeid kasutab kodutekstiilide ja rõivaste hoolduseks vajalikke vahendeid, pesupesemisaineid ja kodumasinaid peseb ja järeltöötleb kodutekstiile ja rõivaid puhastab ja hooldab jalatseid.
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine ja täiendamine (kodutekstiilide, rõivaste ja jalatsite puhastamise ülesanded koos lapsevanema / tugiisiku / eestkostjaga).	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ning selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Mõistekaart. Õppefilm. Eneseanalüüs.
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitus. Eneseanalüüs.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine



<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ning selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Liis_Randur.pdf">http://www.kaokeskus.ee/ul/Liis_Randur.pdf</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Toitumine ja toitlustamine	16	Laida Reitmann,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab tervisliku toitumise ja toitlustamise põhialuseid, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
198 tundi		98 tundi	120 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. mõistab tervisliku toitumise vajadust ja seoseid tervisega	<ol style="list-style-type: none"> <li>Selgitab toitumise tähtsust.</li> <li>Kirjeldab levinumaid toitumisvigasid ja neist tulenevaid tervisehäireid</li> <li>Nimetab tervisliku toidu valiku põhimõtteid (mõõdukus ja mitmekesisus, toidupüramiid ja taldrikureegel).</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. tunneb toiduainete gruppe ja käitlemise nõudeid	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Eristab ja kirjeldab erinevaid toiduainete gruppe ning nende kasutamist toidu valmistamisel</li> <li>Demonstreerib toiduainete nõuetekohast käitlemist praktilises tegevuses.</li> <li>Valib toiduaineid toiduhügieeni põhimõtteid järgides (säilivusaeg, toiduaine välimus jm).</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
3. kavandab oma tööd ja eeltöötleb toidutoorme kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab ja vormistab lihtsama päevamenüü.</li> <li>Kavandab oma tööd vastavalt menüüle ja/või etteantud korraldustele</li> <li>Eeltöötleb säästlikult toidutooret, kasutades asjakohaseid võtteid ja vahendeid, järgides toiduhügieeni nõudeid ja tööohutust.</li> <li>Eeltöötleb ja töötleb säästlikult toidutooret, kasutades asjakohaseid kuumtöötlemise meetodeid, järgides toiduhügieeni nõudeid ja tööohutust.</li> <li>Hindab oma töö tulemust.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
4. valmistab erinevast toormest kuumi ja külmi	Juhendamisel õpilane:	Mitteeristav hindamine

toite ja jooke	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab erinevast toormest lihtsamaid kuumi ja külmi toite ning jooke.</li> <li>2. Käitleb toiduaineid säästlikult ja järgib toiduhügieeni nõudeid.</li> <li>3. Kasutab tööks ettenähtud töövahendeid, ja -seadmeid, lähtudes ergonoomilise, ohutu ja säästva töö põhimõtetest, järgib hügieenireegleid.</li> <li>4. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile, hoiab korras oma töökoha.</li> <li>5. Töötab tervist, keskkonda ja vahendeid säästvalt, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning sooritab rühi-, koordineerimise ja võimlemisharjutusi.</li> <li>6. Järgib võimetekohaseid tööjuhendeid.</li> <li>7. Hindab igapäevaselt oma töö tulemusi</li> </ol>	
5. katab laua ja serveerib toidu	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katab etiketi reegleid järgides erinevaid sobiva kujundusega laudu.</li> <li>2. Serveerib toite ja jooke etiketi reegleid järgides.</li> <li>3. Valmistab ette toidukorvi / pakib toidud kaasa.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Toitumine ja toitlustamine 1k</b> Auditoorne õpe 120 Iseseisev õpe 36	<b>Alateemad</b> 1. Õpiväljundi teemad ja alateemad: TERVISLIK TOITUMINE. Toitumise tähtsus. Toidupüramiid. Taldrikureegel. Levinumad toitumisvead. Toitumisega seotud tervisehäired. 2. Õpiväljundi teemad ja alateemad: HÜGIEEN JA TOIDUAINED. Isiklik hügieen. Toiduhügieen. Toiduainete grupid. Toiduainete kasutamine ja säilitamine. Toiduainete käitlemine.	<b>Seos õpiväljundiga</b> mõistab tervisliku toitumise vajadust ja seoseid tervisega tunneb toiduainete gruppe ja käitlemise nõudeid
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine ja täiendamine: toiduvalmistamine, retseptid, laua katmine, nõude pesemine, menüü koostamine.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, s.h praktikal, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ja selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
<b>Toitumine ja toitlustamine 2k</b>	<b>Alateemad</b> 3. Õpiväljundi teemad ja alateemad:	<b>Seos õpiväljundiga</b> kavandab oma tööd ja

<p>Auditoorne õpe 78 Iseseisev õpe 62 Praktiline töö 120</p>	<p>TÖÖ KAVANDAMINE. Menüü ja selle koostamine. Töö kavandamine vastavalt menüüle. KÖÖK. Koduköök ja suurköök. Erinevad ruumid ja sisustus. Töökoht, tööpinnad. Köögi korrashoid. TÖÖVAHENDID JA –SEADMED. Mehaanilised ja elektrilised töövahendid ja seadmed. Kasutusjuhendid. Tööohutus. EELTÖÖTLEMINE. Tööohutus. Eeltöötlemisvõtted: sorteerimine, pesemine, koorimine, tükeldamine. Toiduainete säästlik kasutamine. KÜLM- JA KUUMTÖÖTLEMINE. Külmtöötlemine (hakkimine, tükeldamine, vahustamine, purustamine, riivimine, vasardamine, segamine). Kuumtöötlemine (keetmine, praadimine, küpsetamine, hautamine, aurutamine, röstimine, grillimine). Tööohutus. 4. Õpiväljundi teemad ja alateemad: KÜLMAD TOIDUD. Võileivad. Võileivakatted. Suupisted. Erinevad toorsalatid, segatud salatid ja salatikastmed. Võileivatort. Küpsisetort. Külmad magustoidud. KUUMAD TOIDUD. Kuumad võileivad. Pudrud. Supid. Praed. Vormiroad. Kuumad magustoidud. JOOGID. Külmad joogid (vesi, morss, mahl, piim, keefir, kokteil). Kuumad joogid (tee, kohv, kakao). LÄBIVAD TEEMAD TOIDUVALMISTAMISEL. Toiduainete säästlik kasutamine. Isiklik hügieen. Toiduhügieen. Töövahendite ja –seadmete ohutu kasutamine vastavalt kasutusjuhendile. Ergonoomilised töövõtted. Toidu ja jookide maitsestamine. Degusteerimine. Töökoha korrashoid, nõude ja seadmete puhastamine ja pesemine. Köögis tekkivate jäätmete sorteerimine. Töö tulemuste hindamine. 5. Õpiväljundi teemad ja alateemad: LAUA KATMINE. Laudade liigid (selvelaud ja söögilaud). Lauapesu (laudlina, lauakate, salvrätikud). Lauanõud. Söögiriistad. Joogiklaasid. Kohvitassid. Etikett. Laua katmine vastavalt menüüle ja sööjate arvule. Lauakaunistused. TOIDU JA JOOGI SERVEERIMINE. Serveerimisnõud ja –vahendid. Etikett. Hügieen. Toidu ja joogi serveerimine. TOIDU KAASA PAKKIMINE. Toidukarbid. Termosed. Ühekordse kasutusega nõud. Toidu säilitamise põhimõtted. Toidu pakkimine.</p>	<p>eeltötleb toidutoorme kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid valmistab erinevast toormest kuumi ja külmi toite ja jooke katab laua ja serveerib toidu</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Õpimapi koostamine ja täiendamine: toiduvalmistamine, retseptid, laua katmine, nõude pesemine, menüü koostamine.</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, s.h praktilal, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ja selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel</p>	
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Mõistekaart. Õppefilm. Analüüs (eneseanalüüs).</p>	

<b>Hindamise meetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitus. Eneseanalüüs.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, s.h praktikal, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ja selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#toitlustus">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#toitlustus</a> <a href="http://www.tugiinfo.eu/ul/Kohandatud_suhtlemisviis_ja_tegevusjuhendid__K.pdf">http://www.tugiinfo.eu/ul/Kohandatud_suhtlemisviis_ja_tegevusjuhendid__K.pdf</a> <a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Katrin_Rand.pdf">http://www.kaokeskus.ee/ul/Katrin_Rand.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/Kohvi%20valmistamine.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/Kohvi%20valmistamine.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/Praemuna%20tomatisalatiga.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/Praemuna%20tomatisalatiga.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/K%C3%BCpsetatud%20kana%20riisiga.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/K%C3%BCpsetatud%20kana%20riisiga.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/Pannkook.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/Pannkook.pdf</a> <a href="http://f.li.ee/kaokeskus/N%C3%B5udepesumasina%20kasutamine.pdf">http://f.li.ee/kaokeskus/N%C3%B5udepesumasina%20kasutamine.pdf</a> <a href="http://www.tugiinfo.eu/ul/Opilaskohvik_Reeli_Saar_Epp_Roon.pdf">http://www.tugiinfo.eu/ul/Opilaskohvik_Reeli_Saar_Epp_Roon.pdf</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Kodumajanduse alused	9	Laida Reitmann,
<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>	<b>Praktiline töö</b>
20 tundi		58 tundi	156 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 lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust.	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	Mitteeristav hindamine

	<p>ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill).</p> <p>3. Valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi.</p> <p>4. Tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid.</p>	
--	---	--

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<p><b>Kodumajanduse alused</b> <b>1k</b></p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 26 Praktiline töö 68</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. Õpiväljundi teemad ja alateemad: EESTI RAHVUSKULTUUR. Rahvakalender ja aastaajad. Tähtpäevad ja riiklikud pühad. Kõrbed ja tähistamine. Eesti lipp ja rahvussümbolika.</p> <p>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.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>väärtustab Eesti rahvuskultuuri väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ning selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
<p><b>Kodumajanduse alused</b> <b>2k</b></p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 88</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>3. Õpiväljundi teemad ja alateemad: PEREKONDLIKUD SÜNDMUSED. Sünnipäevad. Pulmad. Matused. Lapse sünn. Ristimine. Esimene koolipäev. Kooli lõpetamine. Kutsed. Kaardid. ÜHISTEGEVUSED PERES. Matkamise, reisimine. Sugulaste kokkutulekud. Kultuuriürituste külastamine. Talgud (suurpuhastused, kartulivõtmise jm).</p> <p>4. Õpiväljundi teemad ja alateemad: TERVISLIKUD ELUVIISID. Liikumine. Tervislik toitumine. Karskus. Positiivne ellusuhtumine. Levinumad haigused ja nende ennetamine. Koduapteek. RAHVAMEDITSIIIN. Ravimtaimed. Raviteed ja nende valmistamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel väärtustab tervislikke eluviise</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ning selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Mõistekaart. Õppefilm. Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs).
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitus. Juhtumi- ja eneseanalüüs.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi ning selle edaspidiseid kasutusvõimalusi.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#kalender">http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#kalender</a> <a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Mina__Minu__Mind.doc">http://www.kaokeskus.ee/ul/Mina__Minu__Mind.doc</a> <a href="http://www.kool.ee">www.kool.ee</a>



<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Lilleseade	2	Laida Reitmann,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane teeb lilleseadeid ruumide ja laudade kaunistamiseks		
	<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>
	40 tundi		12 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. tunneb ja kasutab lilleseade töövahendeid ja abimaterjale tööohutusnõudeid järgides	1. Kasutab erinevaid töövahendeid lilleseadete tegemisel. 2. Kasutab säästlikult lilleseade abimaterjale. 3. Järgib töövahendite kasutamisel tööohutusnõudeid	Mitteeristav hindamine
2. valib ja valmistab ette materjali lilleseadete tegemiseks	1. Leiab ja kogub sobivaid materjale lilleseadete tegemiseks 2. Valib materjali lauaseade tegemiseks. 3. Valmistab ja puhastab materjali lauaseade tegemiseks.	Mitteeristav hindamine
3. teeb lille- või taimeseade laua kaunistamiseks	1. Teeb valitud materjalidest tööohutusnõudeid järgides lille- või taimeseade laua kaunistamiseks. 2. Hindab praktilise töö tulemust ja analüüsib enda arengut õppeprotsessis.	Mitteeristav hindamine
4. tunneb põhilisi võtteid lõikelillede säilitamiseks	1. Kirjeldab erinevaid võtteid lillede säilitamiseks.	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Lilleseade 2k</b> Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 1. LILLESEADE TÖÖVAHENDID JA ABIMATERJALID. Nuga. Käärid. Lõiketangid. Traadid. Paelad ja sidumisnöörid. Ampullid. Oaais. Katte teip. Vahendid kinnitamiseks ja kaunistamiseks. Liimipüstol. 2. LÕIKELILLEDE JA TAIMSE MATERJALI ETTEVALMISTAMINE. Töövõtted lõikelillede puhastamisel ja lõikamisel. Taimse materjali puhastamine ja ettevalmistamine kimpude ja seadete tegemiseks. 3. LAUASEADED Erinevad stiilid, tehnikad ja kujundusvõtted lauaseadete tegemisel. 4. LÕIKELILLEDE SÄILITAMINE.	<b>Seos õpiväljundiga</b> tunneb ja kasutab lilleseade töövahendeid ja abimaterjale tööohutusnõudeid järgides valib ja valmistab ette materjali lilleseadete tegemiseks teeb lille- või taimeseade laua kaunistamiseks

	Võtted lõikelillede säilitamiseks.	tunneb põhilisi võtteid lõikelillede säilitamiseks
<b>Iseseisev töö</b>	Lilleseadete tegemiseks sobivate materjalide kogumine ja valimine	
<b>Praktiline töö</b>	Lilleseadete valmistamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Lilleseadete valmistamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Õppekäik. Analüüs.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis.	
<b>Lõimitud teemad</b>		
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/lilleseade2/?AVALEHT">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/lilleseade2/?AVALEHT</a> Lilleseade õpiobjekt. Kristel Sepp, 2010 Õpiobjekt <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> . Taavi Tuulik 2007. Aineõpetaja koostatud õppematerjal.	

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Arvutiõpetus	10	Laida Reitmann,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate arvuti kasutamisest, Win 8 operatsioonisüsteemidest, tunneb ja kasutab erinevaid interneti browsereid, omandab teadmised ja oskused Windows Office rakendustarkvarast		
<b>Iseseisev õpe</b>		<b>Praktiline töö</b>	
64 tundi		196 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. tunneb Win 8 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 8 operatsioonisüsteemis</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. kasutab internetti	<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> </ol>	Mitteeristav hindamine
4. kasutab MS Exceli programmi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti.</li> <li>2. Sisestab teksti ja tabeleid</li> <li>3. Kustutab, lisab, muudab lahtreid</li> <li>4. Liidab ja lahutab programmis MS Excel</li> <li>5. Kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN;</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

	MAX 6. Loob diagramme	
5. kasutab programmi MS PowerPoint	1. Lisab slaide 2. Muudab ja vormindab slaide 3. Kasutab slaidipõhju 4. Lisab slaididele pilte ja videod 5. Lisab slaididele animatsioone	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Arvutiõpetus 1k</b> Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 98	<b>Alateemad</b> 1. 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. Tabelite loomine ja kujundamine. Objektide lisamine dokumenti ja nende vormindamine. Päis ja jalus.	<b>Seos õpiväljundiga</b> tunneb Win 8 operatsioonisüsteeme kasutab internetti kasutab Microsoft Wordi programmi
<b>Iseseisev töö</b>	Tutvub kooli veebilehega.	
<b>Praktiline töö</b>	Info töötlemine, teksti kujundamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust. Esitleb oma valminud praktilised tööd.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud läveni tasemel	
<b>Arvutiõpetus 2k</b> Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 98	<b>Alateemad</b> 1. TABELTÖÖTLUS Tabelitöötlusprogrammid. Andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid andmetega. Valemid ja funktsioonid. Dokumendi kujundamine tabelitöötlusprogrammis. Diagrammide loomine ja kujundamine. Objektide lisamine. 2. ESITLUS Esitluse loomise põhireeglid. Esitluse ettevalmistamine, loomine ja salvestamine erinevates formaatides. Slaidide lisamine, kopeerimine ja kustutamine. Teksti vormindamine slaidil. Objektide loomine ja lisamine. Olemasolevate slaidimallide (Template) kasutamine.	<b>Seos õpiväljundiga</b> kasutab MS Exceli programmi kasutab programmi MS PowerPoint

<b>Iseseisev töö</b>	Tutvub kooli veebilehega.
<b>Praktiline töö</b>	Info töötlemine, teksti kujundamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust. Esitleb oma valminud praktilised tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö arvutis erinevate programmidega
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates oma tööd ja selle tulemust. Esitleb oma valminud praktilised tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.digitark.ee/uus-windows-8-kuidas-seda-arvutis-kasutada/">http://www.digitark.ee/uus-windows-8-kuidas-seda-arvutis-kasutada/</a> <a href="https://www.ut.ee/biodida/taiend/mudel2/word_excel.pdf">https://www.ut.ee/biodida/taiend/mudel2/word_excel.pdf</a> <a href="http://materjalid.tmk.edu.ee/heikki_eljas/Tabelitootlus/XKursus-m2003.pdf">http://materjalid.tmk.edu.ee/heikki_eljas/Tabelitootlus/XKursus-m2003.pdf</a> <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>
9	Kinnistu hooldamine	3	Laida Reitmann,
<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>
	60 tundi		18 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi	Juhendamisel õpilane: 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, istutusala hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine) 5. Hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm).	Mitteeristav hindamine
2. eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi	Juhendamisel õpilane: 1. Eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed). 2. Kirjeldab komposteerimise põhimõtteid. 3. Sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt.	Mitteeristav hindamine
3. kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi	Juhendamisel õpilane: 1. Kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia). 2. Paljundab, kasvatab ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehnoloogia nõuetest lähtuvalt 3. Valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtudes. 4. Toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta 5. Hindab oma töö tulemust.	Mitteeristav hindamine

## Mooduli jagunemine

<p><b>Kinnistu hooldamine 2k</b>                  Auditorne õpe 60                  Iseseisev õpe 18</p>	<p><b>Alateemad</b>                  1. Õpiväljundi teemad ja alateemad:                  KINNISTU HOOLDAMISE TEHNOLOOGIA. Tööohutus kinnistu hooldamisel. Kinnistu hooldamisel kasutatavate tööriistade ja-masinate kasutamine ja hooldamine. Murude, istutusala (kiviktaimla, turbaed 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. Õpiväljundi teemad ja alateemad:                  KESKKONNAHOID KINNISTU HOOLDAMISEL. Orgaaniliste jäätmete lubatud käitlemisviisid. Hooldustöödel tekkivate jääkide (jääkõlid, kemikaalid, plasttaara, värvid, puhastusvahendid) käitlemise viisid. Veekaitse haljasalade hooldamisel. Märgistused. Töötaja keskkonnaalane vastutus.                  3. Õpiväljundi teemad ja alateemad:                  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><b>Seos õpiväljundiga</b>                  hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi</p>
<b>Iseseisev töö</b>	Kinnistu olukorra hindamine ja hooajaliste haljastustööde loetelu. Hooajalised tööd.	
<b>Praktiline töö</b>	Õueala kujundamine	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö. Praktika. Iseseisev töö. Õpimapp. Meeskonnatöö. Õppimisvestlus. Õppekäik. Mõistekaart. Ülesannete lahendamine. Mitmete elementide kompleksne harjutamine.
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis.
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitmeeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.kaokeskus.ee/ul/Toopraktika__Toosoppimine.pdf">http://www.kaokeskus.ee/ul/Toopraktika__Toosoppimine.pdf</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Pagari- ja kondiitritööd	2	Eveli Volmre,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 4 Toiduhügieen		
<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	<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> 2k Iseseisev õpe 12	<b>Alateemad</b> 1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED. 2. TAIGNA TEMPERatuur, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE,	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele



Praktiline töö 40	KOBESTAMINE. 3. TAIGNA VEAD. 4. KÜPSETAMISE VEAD. 5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUUSTED, VÕÕBAD, KREEMID.	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 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> <p>1. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</p> <p>2. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>3. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p>	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö
<b>Lõimitud teemad</b>	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitmeeristav 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 sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A)
<b>Õppematerjalid</b>	Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/</a> .

