

KINNITATUD
 Direktori 05.04.2018
 käskkiri nr. 6.1-1/374

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2			
Sihtrühm	HEV õppijad		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
1	SISSEJUHATUS KUTSEÕPINGUTESSE	5 EKAP	Laida Reitmann
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	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.		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
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: - köögiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid. - toob näiteid erinevatest köögiabilise töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest.	
2) tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega;		5. Toob näiteid puhastusteenindaja abilise töötegemise võimaluste kohta erinevates asutustes. 6. Osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõttesse. 7. Õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust.	
3) teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid;		8. Kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal. 9. Väljendab pinget seisundit sotsiaalselt sobival viisil. 10. Kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist. 11. Tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada.	
4) teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab		12. Tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis 13. Tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsus abi.	

kuidas käituda ohuolukordades;	
5) kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas;	<p>14. Nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähimbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid.</p> <p>15. Kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt. Ja demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile).</p> <p>16. Kasutab turvaliselt oma pangakaarti.</p> <p>17. Liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liiklusseadusele.</p> <p>18. Tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust.</p>
6) kasutab oma vaba aega ennast arendavalt	<p>19. Toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest.</p> <p>20. Kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule.</p>
Teemad, alateemad	<p>1. ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetöö korraldusega tutvumine Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. Toitlustus -,majutusettevõtete tutvumine lähipiirkonnas</p> <p>2. ORIENTEERUB VALDKONNA TÖÖTAJALE ESITATAVATES NÕUETES JA KUTSE OMISTAMISES NING SEAB EESMÄRGID ENDA ÕPINGUTELE Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine Eriala puudutava informatsiooni leidmine INNOVE, Kutsekoja ja EHRL kodulehtedelt. Kutsestandardiga tutvumine.</p> <p>3. MÕISTAB TURISMI TÄHTSUST EESTI MAJANDUSES NING MAJUTUS- JA TOITLUSTUSETTEVÕTETE ROLLI TURISMIMAJANDUSES, MÕTESTAB MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ERINEVATE ETTEVÕTETE ÄRIIDEESID Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine</p>
Sh iseseisev töö	Leiab vastavalt juhendile õppetöök vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab köögiabilise

	kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Tööleht, iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab kolme õpiülesannet: 1) köögiabilise kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest 2) iseseisev töö vabalt valitud tootlustusettevõtte tutvustus-esitlus 3) õpikäik tootlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasandil ja sooritatud iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Kirjalik töö, iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
Õppematerjalid	1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010 ELEKTROONILISED ALLIKAD 3. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kiirtootlustusettevõtted. [http://eope.ehte.ee/kiirtootlustus/] 4. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Suursöögid. □http://eope.ehte.ee/suursöögid□ 5. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Restoranid. □http://eope.ehte.ee/restoranid/ □ 6. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kohvikud. □http://eope.ehte.ee/kohvikud 7. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Sissejuhatus reisimise, turismi ja vaba aja veetmise valdkonna kutseõpingutesse. □http://cmsimple.e-uni.ee/turism/ 8. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Köögiabiline, tase 2 kutsestandard. https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10667937

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	TÖÖALASE SUHTLEMISE ALUSED	3 EKAP	Eveli Laurson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime suhtlemisega tööelus	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
1) mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi 2. Teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal 3. Leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta 4. Valib juhendamisel etteantud valikutest oma oskustele sobivaid praktika- ja töökohti 5. Osaleb oma põhiliste elektrooniliste kandideerimisdokumentide koostamisel: CV, sooviavaldus 6. Väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel 	
2) mõistab oma majanduslikke vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi nende rahuldamiseks;	<ol style="list-style-type: none"> 7. Teeb juhendamisel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest piiritletud situatsioonis 8. Loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid 9. Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatööna juhendamisel õpitava valdkonna organisatsiooni kliente, tooteid, töötajaid ja nende tegevust 10. Nimetab juhendamisel meeskonnatööna organisatsioone lähtudes õpitavast valdkonnast 	
3) kirjeldab töökoha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel;	<ol style="list-style-type: none"> 11. Nimetab tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel 12. Tunneb juhendamisel ära praktilise õppe töökoha põhilisi ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks 13. Tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest 14. Kirjeldab enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas sh nimetab hädaabi numbrit 15. Tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta 16. Eristab juhendamisel bruto- ja netopalka 17. Koostab ja vormistab juhendamisel ja juhendi abil elektroonilise seletuskirja ning e-kirja 18. Kirjeldab juhendamisel isiklike dokumentide säilitamise olulisust 	

<p>4) käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil;</p>	<p>19. Väljendab ennast tavapärastes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt 20. Järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid 21. Tunneb tavapärastes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi 22. Pakub ja küsib abi tavapärastes suhtlemissituatsioonides 23. Annab ja võtab vastu tagasisidet tavapärastes suhtlemissituatsioonides 24. Lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides</p>
<p>5) oskab kasutada arvutit ja internetti sihikindlalt.</p>	<p>25. Koostab ja vormistab juhendamisel ja juhendi abil elektroonilise seletuskirja ning e-kirja 26. Kirjeldab juhendamisel isiklike dokumentide säilitamise olulisust</p>
<p>teemad ja alateemad</p>	<p>1. KARJÄÄRITEE PLANEERIMINE Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan</p> <p>2. MAJANDUSÕPETUS Majanduslikud valikud piiratud ressursside tingimustes Turu roll majanduse toimimises. Enda eluga seotud maksud, tuludeklaratsiooni koostamine. Säästmine, laenamine ja investeerimine.</p> <p>3. ETTEVÕTLUSE ALUSED Ettevõtliku inimese portree. Väliskeskkond ja selle mõju ettevõtte tegevusele Töötamine ettevõttes Äriidee ja selle hindamine</p> <p>4. TÖÖKESKKOND Töökeskkonna üldnõuded, töökeskkonna ohutegurid. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia, tööohutuse ja töötervishoiualane seadusandlus, tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid, riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral. Tuleohutus. Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>5. TÖÖSEADUSANDLUS Töölepinguseadus. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused. Töösuhteid reguleerivad lepingud, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid.</p> <p>6. ASJAAJAMINE e-kirja koostamine ja saatmine, seletuskirja koostamine ja vormistamine; isiklikud dokumendid ja nende säilitamine</p>

	7. SUHTLEMISOSKUSED Suhtlemisoskused, meeskonnatöö, klienditeenindus
sh iseseisev töö	Õpimapi korrastamine
sh praktika	Puudub
Õppe- ja õpetamismeetodid	Arutelu. Õppekäik. Infootsing. Lühiloeng. Meeskonnatöö.
Hindamine	Mitteeristav hindamine.
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.
sh hindamismeetodid	Õpimapp
Õppematerjalid	http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#suhtlemine http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/T%C3%96%C3%96%20OTSIMINE%20-%20%C3%BCldoskuste%20moodul.pdf http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/t%C3%B6%C3%B6tamise%20alused%20%C3%B5ppvariant.pdf http://www.kaokeskus.ee/ul/Toopraktika_Toosoppimine.pdf

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
----------------	-----------------	--------------	----------

3	PUHASTAMINE JA KORISTAMINE	10 EKAP	Rita Vaher Karin Õunap
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab hoida elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel erinevaid puhastustöid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) puhastab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutades juhendamisel ergonomilisi 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 puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. 6. Teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös . 		
2) käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;	<ol style="list-style-type: none"> 7. Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid 8. Teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest 9. Oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida.. 10. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme 		
3) peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid;	<ol style="list-style-type: none"> 11. Valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine 12. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid 13. Kasutab ergonomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel 		
4) puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid;	<ol style="list-style-type: none"> 9. Märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast, 10. Selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid 11. Eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripärale 12. Valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi 13. Kasutades õpitud ergonomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid: <ul style="list-style-type: none"> - valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud - valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud 14. Teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides 		

5) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	15. Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest 16. Hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust
6) kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.	17. Kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega 18. Kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult 19. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult
Teemad, alateemad	1. MUSTUS: Mustuse märkamine. Mustuse liigid. PH. Pinnakattematerjalid. Pindade puhastamine. 2. ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine. 3. KORISTUSAINED. Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine. 4. KORISTUSMEETODID. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Ohutus puhastustöödel. 5. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Ohutus puhastustöödel. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Isikukaitsevahendid.
Sh iseseisev töö	Individaalsed tööd suurköögis
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart., Sooritatud oskuste demonstratsioon,
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.

Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, praktilised ülesanded
Õppematerjalid	Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus K., „Koristamine see on lihtne“ õppefilm Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	TEENINDUSE ALUSED	4 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, katab ja koristab laud.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) tunneb lauakatmise põhitõdesid;	1. Tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe. 2. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.		
2) teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades	3. Koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. 4. Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad;		
3) katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu;	5. Katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid.		
4) koristab juhendamisel laua	6. Oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada.		
5) töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	7. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles. 8. Töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt.		
6) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	9. Kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid. 10. Osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd.		

7) peab kinni tööde ajakavast.	11. Oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse.
Teemad, alateemad	<p>1. ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 serverimisnõud, söögi- ja serverimisvahendid. 6. Eelkatete liigid. 7. Ettevalmistustööd saalis. 8. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). 9. Eelkatte toimingud. 10. Selvelauad. 11. Iseteenindusliin. 12. Kasutatud nõude ja laua koristamine.
Sh iseseisev töö	Õpimapp, iseseisvad tööd teeninduses
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, probleemülesannete lahendamine, esitlus, ideekaart, erinevad teenindussituatsioonid, rollimäng, õppefilmid. Töö õpikuga vastavalt juhendile, Iseseisev töö, praktilised tööd
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd
Õppematerjalid	Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ -

	VANKER programmi raames Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) 2009.a. Kelteri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.
--	---

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	TOIDUHÜGIEEN	2 EKAP	Mare Teesalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised toiduohutusest ja toiduseadusest, teab hügieeninõudeid toitu käitlevas ettevõttes, oskab tagada toidu ohutuse ja kvaliteedi		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
1) teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted;		1. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. 2. Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit. 3. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele. 4. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest. 5. Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.	
2) teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi;		6. Kasutab toidu valmistamisel nõuetele vastavalt säilitatud tooraineid. 7. Kasutab toidu valmistamisel lubatud realiseerimisega mitte ületanud tooraineid 8. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. 9. Sulatab toiduaineid nõuetekohaselt. 10. Teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi	
3) teab isikliku hügieeni nõudeid;		11. Teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust.	
4) teab enesekontrolli põhimõtteid;		12. Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust. 13. Teab juhendamisel köögitöö korraldust 14. Toiduhügieen. Töövahendite ja –seadmete ohutu kasutamine vastavalt kasutusjuhendile.	

	Ergonoomilised töövõtted. Toidu ja jookide maitsestamine. 15. Degusteerimine. Töökoha korrashoid, nõude ja seadmete puhastamine ja pesemine. Köögis tekkivate jäätmete sorteerimine. Töö tulemuste hindamine.
5) teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele;	16. Teab köögiabilise töökohustusi 17. Tunneb vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest 18. Teab juhendamisel köögitöö planeerimist ja korraldamist, tööohutust köögis, ohutusjuhendeid ja esmaabiandmist.
Teemad, alateemad	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. 2. KESKKONNAKAITSE. Köögi jäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus. 3. ESMAABI
Sh iseseisev töö	Õpimapp
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp
Õppematerjalid	Töötervishoiu ja tööohutuse seadus.

	Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010.
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	KÖÖGIABILISE PRAKTILISE TÖÖ ALUSED	40 EKAP	Kati Adul Sigrít Mäeots
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..		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid;	1. Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; 2. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.		
2) eeltöötleb juhendamisel piimasaadusi;	3. Eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid; 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.		
3) kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;	5. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.		
4) käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult;	6. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. 7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.		
5) peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid;	8. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid. 9. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast.		
6) arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi;	10. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. 11. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonomika ja töökorralduse põhimõtetest		
7) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	12. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele, 13. Teab oma töö vastutust		

8) töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone	14. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. 15. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. 16. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.
Teemad, alateemad	1. SISSEJUHATAV OSA Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Köögi abitööde plaani tutvustus. 2. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted,, säilitusviisid. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis
Sh iseseisev töö	Õpimapp
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	praktiline töö juhendamisel, Oskuste demonstratsioon, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang.
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
7	PRAKTIKA	20 EKAP	

Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1 – Sissejuhatus erialasse Moodul 2 – Puhastamine ja koristamine Moodul 3 - Töölase suhtlemise alused Moodul 4 - Teeninduse alused Moodul 5 – Toiduhügieen Moodul 6 – Köögiabilise praktilise töö alused
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, teeb köögiabilise vajalikke töid ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) planeerib isikliku praktika eesmärgid	1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.
2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	3. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. 4. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. 5. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	6. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. 7. Valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. 8. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. 9. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. 10. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 11. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.
4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	12. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. 13. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. 14. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. 15. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. 16. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.
5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	17. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest. 18. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt. 19. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. 20. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. 21. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.

	22. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.
6) teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	23. Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti. 24. Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke. 25. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. 26. Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.
7) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	27. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 28. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. 29. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 30. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. 31. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Teemad, alateemad	1. PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON taotluse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded, praktikaaruande koostamine 2. PRAKTIKAETTEVÕTE äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	20 EKAP
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, esitlus, arutelu.
Hindamine	Mitteeristav Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara ning vormistamisel korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat, samuti võõrkeelset. Annab hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis, koostab praktika aruande
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
Õppematerjalid	Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeede-koostamise-juhend.php

	Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee
--	---

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	ETTEVALMISTUS KUTSEEKSA MIKS	2 EKAP	Kati Adul Sigrít Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid: 1. Sissejuhatus köögiabilise kutseõpingutesse; 2. Tööalase suhtlemise alused; 3. Puhastamine ja koristamine; 4. Teeninduse alused; 5. Toiduhügieen; 6. Köögiabilise praktilise töö alused; 7. Köögiabilise praktika 8. Valikained mahus 34 EKAP'		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on valmis sooritama riikliku kutseeksami Köögiabiline, tase 2 ning on omandanud kõik vajalikud standardis toodud kompetentsid		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
1) puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid;		1. Oskab puhastada juhendamisel seadmeid ja töövahendeid;	
2) käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;		2. Oskab käidelda juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;	
3) peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud;		3. Oskab pesta juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud;	

4) puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;	4. Oskab puhastada juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;
5) valmistab ette töökoha juhendamisel;	5. Oskab valmistada ette töökoha juhendamisel;
6) eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;	6. Oskab eeltöödelda juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;
7) käitleb toidutooret säästlikult;	7. Oskab käidelda toidutooret säästlikult;
8) katab ja koristab laudu;	8. Oskab katta ja koristada laudu;
9) lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;	9. Teab lähtuda oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;
10) peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;	10. Oskab kinni pidada tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
11) arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;	11. Oskab arvestada hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
12) osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	12. Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
13) kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	13. Oskab kasutada ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
14) töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	14. Oskab töötada tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;

Teemad, alateemad	Praktilised tööd köögis
sh iseseisev töö	Õpimapp
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, ideekaart, meeskonna töö, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö
Õppematerjalid	<u>Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013.</u> <u>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</u>

VALIKÕPINGUD 34 EKAP

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	KODUMAJANDUSE ALUSED	8 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab ennast ja oma tervist, kodu ja perekonda, peab lugu eesti rahva traditsioonidest ning suhtub lugupidavalt teistesse inimestesse.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

1) Väärtustab Eesti rahvuskultuuri	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel. 2. Selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist. 3. Kirjeldab Eesti rahvussümboolikat. 4. Nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel. 5. Seostab looduses toimuvaid muutusi aastaegade ja rahvakalendriga.
2) Väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toob näiteid pere traditsioonidest. 2. Kirjeldab oma tegevusi pereliikmena. 3. Seostab inimese elukaares toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus. 4. Koostab oma tulevase kodu plaani lähtudes sisekujunduse põhimõtetest ning värvide ja valguse mõjust.
3) Osaleb perekondlike sündmuste / ühistegevuste ettevalmistamisel ja läbiviimisel	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel. 2. Valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil.
4) Väärtustab tervislikke eluviise	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid. 2. Tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill). 3. Valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi. 4. Tunneb ära ja kasutab juhendamisel koduapteegi tooteid.

Teemad, alateemad	<p>1. Õpiväljundi teemad ja alateemad: EESTI RAHVUSKULTUUR. Rahvakalender ja aastaajad. Tähtpäevad ja riiklikud pühad. Kombed ja tähistamine. Eesti lipp ja rahvussümboolika.</p> <p>2. Õpiväljundi teemad ja alateemad: MINA. PEREKOND. KODU. Elukaar. Täiskasvanulik käitumine. Soorollid. Tunded (sõprus, armastus) ja suhted. Minu pere. Pereliikmed. Sugupuu. Pervormid (registreeritud või laulatatud abielu, vabaabielu, külalisabielu, visiitabielu, üksikvanemaga pere ja lastetu perekond). Rollid pereelus. Kodu loomine ja sisustamine. Ruumi kujundamine.</p> <p>3. Õpiväljundi teemad ja alateemad: PEREKONDLIKUD SÜNDMUSED. Sünnipäevad. Pulmad. Matused. Lapse sünd. Ristimine. Esimene koolipäev. Kooli lõpetamine. Kutsed. Kaardid. ÜHISTEGEVUSED PERES. Matkamine, reisimine. Sugulaste kokkutulekud. Kultuuriürituste külastamine. Talgud (suurpuhastused, kartulivõtmine jm).</p> <p>4. Õpiväljundi teemad ja alateemad: TERVISLIKUD ELUVIISID. Liikumine. Tervislik toitumine. Karskus. Positiivne ellusuhtumine. Levinumad haigused ja nende ennetamine. Koduapteek. RAHVAMEDITSIIN. Ravimtaimed. Raviteed ja nende valmistamine.</p>
sh iseseisev töö	<p>Õpimapi koostamine ja täiendamine (osalemine perekondlikel üritustel ja nende ettevalmistamisel, tähtpäevade tähistamisel kodus ja koolis):</p> <ul style="list-style-type: none"> • oma tulevase kodu plaani koostamine, • kutsete ja kaartide koostamine käsitööna või arvutil.
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Mõistekaart.
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Puuduvad

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitlus. Juhtumi- ja eneseanalüüs.
Õppematerjalid	http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hev-kutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate-opiraskustega-kutseoppija-jaoks#kalender http://www.kaokeskus.ee/ul/Mina_Minu_Mind.doc www.kool.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	ARVUTIÕPETUS	10 EKAP	Ott Koobaas
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate arvuti kasutamisest, Win operatsioonisüsteemidest, tunneb ja kasutab erinevaid interneti internetilehitsejaid, omandab teadmised ja oskused Windows Office rakendustarkvarast.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) Tunneb Win operatsioonisüsteeme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tunneb ära failid ja kaustad 2. Otsib faile ja kaustu 3. Loob ja kustutab faile ja kaustu 4. Muudab faile ja kaustu 5. Orienteerub üldiselt Windows 8 operatsioonisüsteemis 		

2) Kasutab internetti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjutab internetis e-maile 2. Otsib internetist vajalikku materjali ja teeb vahet õige ja vale materjali vahel 3. Orienteerub internetis erinevate lehtedel 4. Kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ning ohte
3) Kasutab Microsoft Wordi programme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sisestab teksti 2. Muudab ja vormindab teksti 3. Lisab pilte. Muudab piltide suuruseid ja positsioone 4. Lisab ja muudab tabeleid 5. Joondab teksti ja pilte 6. Kujundab lehti 7. Lisab päise-ja jaluse 8. Nummerdab lehekülgi 9. On teadlik viitamissüsteemidest
4) Kasutab MS Exceli programmi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oskab nimetada Exceli töölehe tööriistu, erinevaid lehti. 2. Sisestab teksti ja tabeleid 3. Kustutab, lisab, muudab lahtreid 4. Liidab ja lahutab programmis MS Excel 5. Kasutab lihtsamaid funktsioone- SUM; MIN; MAX 6. Loob diagramme
5) Kasutab programmi MS PowerPoint	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lisab slaide 2. Muudab ja vormindab slaide 3. Kasutab slaidipõhju 4. Lisab slaididele pilte ja videod 5. Lisab slaididele animatsioone

Teemad, alateemad	<p>1. Win ja FAILIHALDUS Failid ja kaustad. Failiformaadid. Failide salvestamine. Failide kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine. Faili või kausta otsimine failisüsteemist.</p> <p>2. INTERNET Interneti otsingumootorid. Infootsingu põhimõtted. Infovahetus</p> <p>3. TEKSTITÖÖTLUS Tekstitöötluste vahendid. Teksti sisestamine, toimetamine ja kujundamine. Tabelite loomine ja kujundamine. Objektide lisamine dokumenti ja nende vormindamine. Päis ja jalus.</p> <p>4. TABELTÖÖTLUS Tabelitöötlusprogrammid. Andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid andmetega. Valemid ja funktsioonid. Dokumendi kujundamine tabelitöötlusprogrammis. Diagrammide loomine ja kujundamine. Objektide lisamine.</p> <p>5. 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.</p>
sh iseseisev töö	Tutvub kooli veebilehega.
sh praktiline töö	Info töötlemine, teksti kujundamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö .Diskussioon, loeng.
Hindamine	Mitteeristav
sh hindakriteeriumid	Puuduvad

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis.
Õppematerjalid	http://www.digitark.ee/uus-windows-8-kuidas-seda-arvutis-kasutada/ https://www.ut.ee/biodida/taiend/mudel2/word_excel.pdf http://materjalid.tmk.edu.ee/heikki_eljas/Tabelitootlus/XKursus-m2003.pdf http://www.htg.tartu.ee/if/ppt/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	KINNISTU HOOLDAMNE	2 EKAP	Kati Adul
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane hooldab kinnistut järgides tööohutuse ja jäätmete käitlemise nõudeid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) Hooldab kinnistu piirides paiknevaid haljastuid ja aiarajatisi.	<ol style="list-style-type: none"> 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). 		

2) Eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed). 2. Kirjeldab komposteerimise põhimõtteid. 3. Sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt.
3) Kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi.	<ol style="list-style-type: none"> 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.
Teemad, alateemad	<p>1. KINNISTU HOOLDAMISE TEHNOLOOGIA. Tööohutus kinnistu hooldamisel. Kinnistu hooldamisel kasutatavate tööriistade ja-masinate kasutamine ja hooldamine. Murude, istutusvalade (kiviktaimla, turbaaed jm), puude, põõsaste ja hekkide 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>
sh iseseisev töö	Õpimapp.
sh praktiline töö	Õueala kujundamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö. Õpimapp. Meeskonnatöö. Õppimisvestlus. Õppekäik.
Hindamine	Mitteeristav hindamine.

sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
sh hindamise meetodid	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp
Õppematerjalid	Endla Kuura õppematerjal Puhastus http://endla.synthasite.com/ Puhastustehnoloogia https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=680 Jäätmete käitlemine ettevõttes http://e-ope.khk.ee/oo/2011/jaatmete_kaitlemine_ettevottes/ Pakendid ja taara http://e-ope.khk.ee/oo/pakendid_ja_taara/ Keskkonna kaitse http://keskkonnakaitse.weebly.com/ Keskkond Endla Kuura http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/keskkond/ Eripuhastustööd https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078 Eripuhastustööd https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	PAGARI- JA KONDIITRITÖÖD	2 EKAP	Sigrit Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 4 Toiduhügieen		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoote valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taiginatest	1. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid 2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele 3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja		

	<p>sooritatava töö mahule</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul 6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid 7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest
2) töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> 8. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele. 9. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED. 2. TAIGNA TEMPERATUUR, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE. 3. TAIGNA VEAD. 4. KÜPSETAMISE VEAD. 5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUUSTED, VÕÕBAD, KREEMID.
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Eeltötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taigaid</p> <p>Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel</p> <p>Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid</p> <p>Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel</p> <p>Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes</p>
Sh hindakriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sooritab etteantud proovitöö, järgides hügieeni, tööohutuse ja säästlikkuse põhimõtteid <p>Antud ülesannete sooritamise vastavalt läveni kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A)</p>
Sh hindamismeetodid	Meeskonna töö, praktiline töö, enesehindamine
Õppematerjalid	<p>Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/.</p> <p>Kondiitri tehnoloogia. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf.</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	EESTI KÖÖK	2 EKAP	Mare Teesalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1 – Sissejuhatus erialasse moodul 4 – Toiduhügieen		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija õpiks tundma ja väärtustama Eesti rahvuslikku toidukultuuri, tõstaks enese kultuuriteadlikkust, omandaks vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused rahvuslike roogade valmistamiseks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise;	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise. 2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist. 3. Selgitab tervislikust seisundist tulenevaid toitumisalaseid erisusi (tsöliaakia, laktoos jne). 4. Oskab leida asendustooraineid ja -valmistusviise toidutalumatus korral. 5. Oskab soovitada Eesti rahvustoite. 6. Teab Eesti päritolu roogi. 		
2) valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	<ol style="list-style-type: none"> 7. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. 8. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. 9. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. 10. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele. 11. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. 12. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel 		
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 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. 		

	Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad jne. Verest road. Road siseelunditest. Rahvuslikud supid ja küpsetised.
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Praktilised tööd, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul lõpeb mitteeristava hindega. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul. Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud nõutud õpiväljundid.
Sh hindamismeetodid	Praktiline töö, õpimapp
Õppematerjalid	Eesti toit. www.eestitoit.ee . Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011. www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eesti_kk.html .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	ABIKOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED	12 EKAP	Kati Adul Mare Teesalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1 ja 4		
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.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning	1. Valmistab juhendamisel toite ja jooke. 2. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.		

<p>tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonnaliikmena</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 5. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 6. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. 7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. 8. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele, 9. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. 10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. 11. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.
<p>2) töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides</p>	<ol style="list-style-type: none"> 12. Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. 13. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. 14. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. 15. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. SISSEJUHATAV OSA Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus.</p> <p>2. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. 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</p>
<p>Sh iseseisev töö</p>	<p>Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid)</p>
<p>Sh praktika</p>	<p>Puudub</p>
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Loeng, näitlikustamine, praktiline töö juhendamisel,</p>

	Oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang.
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • valmistab, katab laua ja serveerib juhendamisel salati/supi, salati/vormiroa või salati/munaroa säästlikult, kasutades otstarbekalt seadmeid ja töövahendeid, järgides hügieeninõudeid, teostab vajaminevad puhastustööd Antud ülesannete sooritamine vastavalt läveni kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, praktiline töö
Õppematerjalid	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.