

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2			
Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
1	SISSEJUHATUS KUTSEÕPINGUTESSE	5 EKAP	Liina Kikas
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpingutega taotletakse, et õppija saab ülevaate kõõgiabilise 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 eesmärged ja sisu ning õppekorraldust;		<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb oma rühmakaaslast ja juhendajaid. • Nimetab oma kooli ja eriala. • Osaleb õppetöös vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale. • Kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid: <ul style="list-style-type: none"> - kõõgiabiline, tase 2 kutsestandardi nõudeid. - toob näiteid erinevatest kõõgiabilise töödest ja erialase tööga seotud sobivatest ettevõtetest. 	
2. tutvub juhendamisel toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ja nende tegevustega;		<ul style="list-style-type: none"> • Toob näiteid puhastusteenindaja abilise töö võimaluste kohta erinevates asutustes. • Osaleb õppekäikudel õpitava valdkonnaga tegelevatesse ettevõtetesse. • Õppekäigu järgselt kirjeldab külastatud ettevõtteid ja nende tegevust. 	
3. teab töötervishoiu olulisemaid nõudeid;		<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab juhendamisel õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal. • Väljendab pinget seisundit sotsiaalselt sobival viisil. • Kasutab ülesannete täitmisel ergonoomilisi kehaasendeid ja liikumist. • Tegutseb võimalikult iseseisvalt, püüdes oma füüsilist vormi pidevalt arendada. 	
4. teab töö- ja tuleohutusnõudeid ning teab kuidas käituda ohuolukordades;		<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb ära ohuolukorra töösituatsioonis • Tunneb ära õnnetusolukorra ja kutsub abi. 	

<p>5. kasutab olulisemaid ühiskondlikke teenuseid igapäevases elu-, õppe- ja töökeskkonnas;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nimetab olulisemaid igapäevaeluks vajalikke asutusi (pood, postkontor, perearstikeskus, pank jm) kodu või kooli lähimbruses ja selgitab nende otstarvet, kasutades vajadusel alternatiivkommunikatsioonivahendeid. • Kasutab erinevaid side- ja kommunikatsioonivahendeid eesmärgipäraselt. Ja demonstreerib telefoni kasutamise oskust (helistamine ja/või sõnumi saatmine koju/tugiisikule/õpetajale, hädaabi numbrile). • Kasutab turvaliselt oma pangakaarti. • Liikleb kodu ja kooli ümbruses vastavalt liiklusseadusele. • Tunneb ära olulisemad liiklusmärgid ja selgitab nende tähendust.
<p>6. kasutab oma vaba aega ennast arendavalt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Toob näiteid erinevatest vaba aja veetmise võimalustest. • Kirjeldab oma vaba aja veetmise viise ja hindab selle tulemust enda arengule.
<p>Teemad, alateemad</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetöö korraldusega tutvumine Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. Toitlustus -,majutusettevõtete tutvumine lähipiirkonnas 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. 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</p>	<p>Leiab vastavalt juhendile õppetööks vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab kõõgiabilise kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja</p>
<p>Sh praktika</p>	<p>Puudub</p>

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 toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 3) õpikäik toitlustusettevõttesse 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 8. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Köögiabiline, tase 2 kutsestandard. https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10667937

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	TÖÖALASE SUHTLEMISE ALUSED	3 EKAP	Tiina Kalda
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime suhtlemisega tööelus		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus;	<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi • Teeb juhendamisel järeldusi enda tööturul rakendamise võimaluste kohta õpitaval erialal • Leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • Valib juhendamisel etteantud valikutest oma oskustele sobivaid praktika- ja töökohti • Osaleb oma põhiliste elektrooniliste kandideerimisdokumentide koostamisel: CV, sooviavaldus • Väljendab juhendamisel oma soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel 		
2. mõistab oma majanduslike vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi nende rahuldamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> • Teeb juhendamisel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest piiritletud situatsioonis • Loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid • Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatööna juhendamisel õpitava valdkonna organisatsiooni kliente, tooteid, töötajaid ja nende tegevust • Nimetab juhendamisel meeskonnatööna organisatsioone lähtudes õpitavast valdkonnast 		

<p>3. kirjeldab töökoha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nimetab tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • Tunneb juhendamisel ära praktilise õppe töökoha põhilisi ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks • Tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest • Kirjeldab enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas sh nimetab hädaabi numbri • Tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta • Eristab juhendamisel bruto- ja netopalka • Koostab ja vormistab juhendamisel ja juhendi abil elektroonilise seletuskirja ning e-kirja • Kirjeldab juhendamisel isiklike dokumentide säilitamise olulisust
<p>4. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Väljendab ennast tavapärastes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt • Järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid • Tunneb tavapärastes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soove ja vajadusi • Pakub ja küsib abi tavapärastes suhtlemissituatsioonides • Annab ja võtab vastu tagasisidet tavapärastes suhtlemissituatsioonides • Lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides
<p>5. oskab kasutada arvutit ja internetti sihikindlalt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab ja vormistab juhendamisel ja juhendi abil elektroonilise seletuskirja ning e-kirja • Kirjeldab juhendamisel isiklike dokumentide säilitamise olulisust
<p>teemad ja alateemad</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 karjääriplaan 2. MAJANDUSÕPETUS Majanduslikud valikud piiratud ressursside tingimustes Turu roll majanduse toimimises. Enda eluga seotud maksud, tuludeklaratsiooni koostamine. Säästmine, laenamine ja investeerimine. 3. ETTEVÕTLUSE ALUSED Ettevõtliku inimese portree. Väliskeskond ja selle mõju ettevõtte tegevusele Töötamine ettevõttes Äriidee ja selle hindamine 4. TÖÖKESKKOND

	<p>Töökeskonna üldnõuded, töökeskonna ohutegurid. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia, tööohutuse ja töötervishoiualane seadusandlus, tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskonnaalased teabematerjalid, riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral.</p> <p>Tuleohutus. Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>5. TÖÖSEADUSANDLUS</p> <p>Töölepinguseadus. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused. Töösuhteid reguleerivad lepingud, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid.</p> <p>6. ASJAAJAMINE</p> <p>e-kirja koostamine ja saatmine, seletuskirja koostamine ja vormistamine; isiklikud dokumendid ja nende säilitamine</p> <p>7. SUHTLEMISOSKUSED</p> <p>Suhtlemisoskused, meeskonnatöö, klienditeenindus</p>
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	<p>Moodul lõpeb mitteeristava hindega.</p> <p>Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.</p> <p>Kokkuvõttev hinne "A" (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.</p>
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%201%C3%B5ppvariant.pdf http://www.kaokeskus.ee/ul/Toopraktika_Toosoppimine.pdf
----------------	---

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÖÖGIABILINE, TASE 2			
Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	PUHASTAMINE JA KORISTAMINE	15 EKAP	Riina Asumets
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;	<ul style="list-style-type: none"> Kasutades juhendamisel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest Valib juhendamisel vastavalt mustusele puhastusaine 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid • Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. • Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. • Teab juhendamisel pH mõistet ja kasutamist erialases töös .
2. käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;	<ul style="list-style-type: none"> • Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid • Teab juhendamisel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi ning võimalikest keskkonnariskidest • Oskab juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid sorteerida.. • Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme
3. peseb juhendamisel toiduvalmistamise nõusid;	<ul style="list-style-type: none"> • Valib juhendamisel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine • Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid • Kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel
4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muid ruume, kasutades sobivaid koristusvahendeid ja -tarvikuid;	<ul style="list-style-type: none"> • Märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast, • Selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid • Eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripärale • Valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi • Kasutades õpitud ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid: <ul style="list-style-type: none"> - valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud - valmistab tööks ette, kasutab ja puhastab koristustarvikud • Teab köögi korrashoiu nõudeid ja puhastustöid köögis, saalis ja muudes ruumides
5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	<ul style="list-style-type: none"> • Osaleb meeskonnatöös ja vastutab oma tööülesannete eest • Hindab juhendamisel oma tööd ja töö tulemust
6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab juhendamisel asjakohaselt ja ratsionaalselt tööaega • Kasutab juhendamisel puhastus- ja koristusaineid säästlikult • Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. MUSTUS: Mustuse märkamine. Mustuse liigid. PH. Pinnakattematerjalid. Pindade puhastamine. 2. ERGONOOMIKA. Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja

	<p>hooldamine.</p> <p>3. KORISTUSAINED. Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine.</p> <p>4. KORISTUSMEETODID. Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine. Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Ohutus puhastustöödel.</p> <p>5. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Ohutus puhastustöödel. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Enesehindamine. Isikukaitsevahendid.</p>
Sh iseseisev töö	Individuaalsed 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.

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	TEENINDUSE ALUSED	3 EKAP	Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, katab ja koristab laudad.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. tunneb lauakatmise põhitõdesid;	<ul style="list-style-type: none"> • Tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe. • Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 		
2. teeb ettevalmistused selvelaudades ja istumisega laudades	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. • Valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; 		
3. katab juhendamisel selve- ja istumisega laudu;	<ul style="list-style-type: none"> • Katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst kasutades lauakatmise põhitehnikaid. 		
4. koristab juhendamisel laua	<ul style="list-style-type: none"> • Oskab õiges järjekorras ja korrektselt laudu koristada. 		
5. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	<ul style="list-style-type: none"> • Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, korrektselt eesti keeles. • Töötab juhendamisel regulaarselt ja järjepidevalt. 		
6. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab juhendamisel korrektset erialast majutus- ja toitlustusvaldkonna terminoloogiat järgides ettevõtte töökorraldust ja isiku- ja toiduhügieeninõudeid. • Osaleb meeskonnatöös ja teeb koostööd. 		

7. peab kinni tööde ajakavast.	<ul style="list-style-type: none"> Oskab juhendamisel kasutada ratsionaalselt tööaega ja vajalikke ressursse.
Teemad, alateemad	<p>1. ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS</p> <ul style="list-style-type: none"> Laudade ruumi paigutamine Ruumide ja laudade kaunistamine. Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade korjamise tehnilised võtted). Salvrättide voltimine. Laua- ja serveerimisnõud, söögi- ja serveerimisvahendid. Eelkatete liigid. Ettevalmistustööd saalis. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). Eelkatte toimingud. Selvelauad. Iseteenindusliin. Kasutatud nõude ja laua koristamine.
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

	<p>Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ - VANKER programmi raames</p> <p>Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) 2009.a.</p> <p>Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</p>
--	---

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	TOIDUHÜGIEEN	2 EKAP	Inge Rego Tiina Kalda Maret Järv
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 kvaliteet		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. teab toiduhügieeni ja toiduohutuse põhimõtted;	<ul style="list-style-type: none"> • Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. • Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli. • Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele. • Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi 		

	<p>tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.
2. teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ning tingimusi;	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab toidu valmistamisel nõuetele vastavalt säilitatud tooraineid. • Kasutab toidu valmistamisel lubatud realiseerimisega mitte ületanud tooraineid • Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. • Sulatab toiduaineid nõuetekohaselt. • Teab toidu käitlemise ja säilitamise viise ja tingimusi
3. teab isikliku hügieeni nõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> • Teab isikliku hügieeni nõudeid ja selle vajalikkust.
4. teab enesekontrolli põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> • Teab juhendamisel enesekontrollitegevusi (HACCP) ja selle vajalikkust. • Teab juhendamisel köögitöö korraldust • Toiduhügieen. Töövahendite ja –seadmete ohutu kasutamine vastavalt kasutusjuhendile. Ergonoomilised töövõtted. Toidu ja jookide maitsestamine. • Degusteerimine. Töökoha korrashoid, nõude ja seadmete puhastamine ja pesemine. Köögis tekkivate jäätmete sorteerimine. Töö tulemuste hindamine.
5. teab toitu käitleva töötaja kohustusi ja vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest vastavalt tööülesannetele;	<ul style="list-style-type: none"> • Teab köögiabilise töökohustusi • Tunneb vastutust toiduhügieeninõuete täitmise eest • Teab juhendamisel köögitöö planeerimist ja korraldamist, tööohutust köögis, ohutusjuhendeid ja esmaabiandmist.
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÖTTES. 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 suursöögis. Argo, 2010.

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	KÕÕGIABILISE PRAKTILISE TÖÖ ALUSED	30 EKAP	Riina Asumets Tiina Lehtsalu Katrín Rand
Nõuded mooduli	Läbitud on toiduhügieeni moodul 1 EKAP ulatuses		

alustamiseks	
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;	<ul style="list-style-type: none"> Eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid; Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.
2. eeltöötleb juhendamisel piimasaadusi;	<ul style="list-style-type: none"> Eeltöötleb juhendamisel piimasaaduseid; Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.
3. kasutab juhendamisel toiduainete töötlemisel külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;	<ul style="list-style-type: none"> Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt külmtöötlemise tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.
4. käitleb juhendamisel toidutooret otstarbekalt ja säästlikult;	<ul style="list-style-type: none"> Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.
5. peab kinni ajakavast, jälgides toiduseadusest tulenevaid nõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte tööohutusnõudeid. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt köögiabilise töö eripärast.
6. arvestab töötades toiduhügieeninõuetega, tagab juhendamisel toidu ohutuse ja kvaliteedi;	<ul style="list-style-type: none"> Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest
7. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	<ul style="list-style-type: none"> Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele, Teab oma töö vastutust
8. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone	<ul style="list-style-type: none"> Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Valib sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.
Teemad, alateemad	<p>1. SISSEJUHATAV OSA</p> <p>Köögitöö töökorraldus.</p> <p>Seadmed ja ohutustehnika köögis.</p> <p>Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded.</p> <p>Köögi abitööde plaani tutvustus.</p>

	<p>2. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS</p> <p>Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, säilitusviisid. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis</p>
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.

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÖÖGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad

7	KÖÖGIABILISE PRAKTIKA	30 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	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. • Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit. 	
2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. 	
3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> • Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. • Valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. • Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. • Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. • Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. • Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 	
4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. • Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. • Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. • Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. • Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha. 	
5. eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel,	<ul style="list-style-type: none"> • Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest. • Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt. • Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. 	

teeb puhastus ja korrastustöid.	<ul style="list-style-type: none"> • Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. • Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel. • Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.
6. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti. • Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke. • Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. • Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.
7. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. • Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. • Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. • Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. • Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 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	30 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	Vana-Vigala TTK kirjalike tööde vormistamise juhend Kooli veebilehel: dokumendid õpilasele ja praktika dokumendid
----------------	--

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÖÖGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	ETTEVALMISTUS KUTSEEKSA MIKS	2 EKAP	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid: <ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus köögiabilise kutseõpingutesse; 2. Töölase suhtlemise alused; 3. Puhastamine ja koristamine; 4. Teeninduse alused; 5. Toiduhügieen; 6. Köögiabilise praktilise töö alused; 7. Köögiabilise praktika 8. Valikained mahus 30 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;		<ul style="list-style-type: none"> • Oskab puhastada juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; 	

2. käitleb juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab käidelda juhendamisel prügi ja ohtlikke jäätmeid;
3. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab pesta juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõud;
4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab puhastada juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;
5. valmistab ette töökoha juhendamisel;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab valmistada ette töökoha juhendamisel;
6. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab eeltöödelda juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;
7. käitleb toidutooret säästlikult;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab käidelda toidutooret säästlikult;
8. katab ja koristab laudu;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab katta ja koristada laudu;
9. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;	<ul style="list-style-type: none"> 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;	<ul style="list-style-type: none"> 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;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab arvestada hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
12. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	<ul style="list-style-type: none"> Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;

13. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	<ul style="list-style-type: none"> Oskab kasutada ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
14. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	<ul style="list-style-type: none"> 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

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2			
Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	KODUMAJANDUSE ALUSED	6 EKAP	
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	Juhendamisel õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • Nimetab Eesti Vabariigi riiklikke tähtpäevi ja riigipühasid ning osaleb nende tähistamisel. • Selgitab Eesti lipu välimust ja kasutamist. • Kirjeldab Eesti rahvussümboolikat. • Nimetab olulisemaid rahvakalendritähtpäevi ja osaleb nende tähistamisel. • Seostab looduses toimuvaid muutusi aastaaegadega ja rahvakalendriga. 		

2. Väärtustab ennast, oma kodu ja perekonda	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toob näiteid pere traditsioonidest. • Kirjeldab oma tegevusi pereliikmena. • Seostab inimese elukaares toimuvaid muudatusi ning vastavaid rolle pereelus. • 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> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab ühistegevusi perekonnas ning osaleb nende ettevalmistamisel ja läbiviimisel. • Valmistab kutseid ja kaarte kas käsitööna või arvutil.
4. Väärtustab tervislikke eluviise	<p>Juhendamisel õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab haiguste ennetamise võimalusi ja lihtsamaid ravivõtteid. • Tunneb pildi ja/või kirjelduse järgi lihtsamaid ravimtaimi (pärnaõis, piparmünt, teekummel, saialill). • Valmistab ravimteesid ning kirjeldab teevalmistamise protsessi. • 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. Perevormid (registreeritud või laulatatud abielu, vabaabielu, külalisabielu, visiitabielu, üksikvanemaga pere ja lastetu perekond). Rollid pereelus. Kodu loomine ja sisustamine. Ruumi kujundamine.</p> <p>3. Õpiväljundi teemad ja alateemad: PEREKONDLIKUD SÜNDMUSED. Sünnipäevad. Pulmad. Matused. Lapse 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. RAHVAMEDITSIIIN. 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

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÖÖGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	KINNISTU HOOLDAMNE	2 EKAP	
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Valib tööks vajalikud vahendid • Valmistab ette, kasutab ja puhastab töövahendid ja haljastusmasinad ohutusnõudeid järgides • Töötab haljastusmasinate ja tööriistadega ennast säästvalt ja ohutusnõudeid järgides • Teeb vastavalt aastaajale põhilisi haljastustöid (muru hooldamine, puude ja põõsaste hooldamine, istutusala hooldamine, taimmaterjali talveks ettevalmistamine, teekatete hooldamine) • Hooldab ergonoomiliselt ja säästlikult lihtsamaid aiarajatisi (korrastab, puhastab ja värvib verandasid, pinke, terrasse, kujusid jm).
2. Eristab jäätmete käitlemise liike ja võimalusi.	<ul style="list-style-type: none"> • Eristab jäätmeid (olme-, pakendi-, papp- ja paberi-, bioloogilised ja ohtlikud jäätmed). • Kirjeldab komposteerimise põhimõtteid. • Sorteerib kinnistul tekkivaid jäätmeid ja käitleb nõuetekohaselt.
3. Kasvatab, hooldab ja kasutab ilutaimi, sh ka maitsetaimi.	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab taimede ehitust ja suhteid keskkonnaga (ökoloogia). • Paljundab, kasvatab ja hooldab ilutaimi, sh ka maitsetaimi agrotehnoloogia nõuetest lähtuvalt • Valmistab lilleseadeid eesmärgist lähtudes. • Toob näiteid maitsetaimede kasutamise kohta • Hindab oma töö tulemust.

Teemad, alateemad	<p>1. KINNISTU HOOLDAMISE TEHNOLOOGIA. Tööohutus kinnistu hooldamisel. Kinnistu hooldamisel kasutatavate tööriistade ja-masinate kasutamine ja hooldamine. Murude, istutusala (kiviktaimla, turbaaed jm), puude, põõsaste ja hekkide hooldamine. Külmaõrnade taimede katmine talveks. Varjutamine. Teekatete hooldamine. Krundipiirete hooldamine. Treppide hooldamine. Müüride hooldamine. Terrasside, aiamööbli, pottide-konteinerite hooldamine. Aiarajatiste ja skulptuuride hooldamine.</p> <p>2. KESKKONNAHOID KINNISTU HOOLDAMISEL. Orgaaniliste jäätmete lubatud käitlemisviisid. Hooldustöödel tekkivate jääkide (jääkolid, kemikaalid, plasttaara, värvid, puhastusvahendid) käitlemise viisid. Veekaitse haljasalade hooldamisel. Märgistused. Töötaja keskkonnavaline 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 hindamismeetodid	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
----------------	---

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÖÖGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	PAGARI-JA KONDIITRITÖÖD	2 EKAP	Elle Pool-Juhkanson
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 kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid	<ul style="list-style-type: none"> • Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid • Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele 		

valikpagaritooteid erinevatest taignatest	<ul style="list-style-type: none"> • Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele • Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule • Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul • Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid • Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest
2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> • Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele. • Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. • 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, PUISTED, VÕÕBAD, KREEMID.
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö
Hindamine	Mitteeristav Eeltötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taigaid Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes
Sh hindakriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • sooritab etteantud proovitöö, järgides hügieeni, tööohutuse ja säästlikkuse põhimõtteid Antud ülesannete sooritamise vastavalt läveni kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A)
Sh hindamismeetodid	Meeskonna töö, praktiline töö, enesehindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ . Kondiitri tehnoloogia. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf .

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	ABIKOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED	12 EKAP	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on toiduhügieeni moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppiija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendamisel toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul - annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 		
2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	<ul style="list-style-type: none"> - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast - kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast 		
3. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest - valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles 		

järgides	
Teemad, alateemad	<p>Sissejuhatus moodulisse</p> <p>2. - Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tööohutusala juhendamine. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. - Puhastusplaani tutvustus. - Toiduainete käitlemine. - Toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtted. Tagasiside praktilisele tööle <p>2. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. - Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus - Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis <p>Õppija hinnang oma tööle ning füüsilisele aktiivsusele</p> <p>3. Teenindamise põhitehnikad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toiduhügieen - Töökorralduse põhimõtted - Teenindusala sõnavara, kehakeel
Õppemeetodid	Praktiline töö, õpimapp, meeskonnatöö
Hindamine	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitlus, praktiline sooritus.</p> <p>Hindamisele pääsemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded.</p> <p>Hindamisülesanded:</p> <p>1. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine</p> <p>2. Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine</p>
sh hindekriteeriumid	Sooritatud praktilised töö
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011</p> <p>Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid</p> <p>Õpimapi koostamise juhend</p>

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÖÖGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	KUTSEALANE LIIKUMINE	4 EKAP	Maret Järv
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb inimese füsioloogiat, ennetab kutsehaigusi, treenib treeningut vajavaid lihaseid, määrab oma kehalist aktiivsust, jälgib oma rühti ja leiab rühivigadele parandavaid harjutusi. Ennetab kutsehaigusi		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Tunneb inimese luustikku ja lihaskonda.	- õppija kasutab õpetaja poolt etteantud materjale		
2.Tunneb ära treenimist vajava lihase.	- Selgitab õpitu järgi, kuidas peaks raskusi tõstma - Nimetab, millised on antud erialal töötades nõrgad lihased, mida peaks treenima		
3.Valib treenimist vajavatele lihastele sobivad harjutused.	- valib, millise jõumasinaga, millist lihast treenitakse		
4.Määratleb enda kehalist aktiivsust, täidab treeningpäevikut.	- Õppija oskab määratleda juhendi alusel enda kehalist aktiivsust		
5.Jälgib oma rühti ja õiget kehahoiakut.	- Õppija teab, millised on rühihäired ja – nende tekke põhjused		
6.Valib kehahoidu ja rühti korrigeerivaid harjutusi.	- koostab õppematerjalide põhjal õpimapi		
Teemad, alateemad	1.Inimese füsioloogia. Tugi- ja liikumiselundkond. Luude ehitus, inimese skelett, lihased, lihaste ehitus, -talitus 2.Raskuste tõstmine, kasutades õigeid lihaseid. Nõudmised raskuste tõstmiseks. Ettevalmistus jõusaali treeninguteks. Kutsehaigused, valitud elukutse mõju		

	<p>tervisele.</p> <p>3.Lihastreening jõusaalis</p> <p>4.Kehaline aktiivsus ja selle kujundamine, jõutreening printsiibid, liikumiskiiruse arendamine, aeroobvastupidavuse arendamine.</p> <p>5.Rüht, rühihäired, kehahoid, rühihäirete põhjused</p> <p>6.Kehahoiu parandamine läbi harjutuste, liikuvuse parandamine</p>
Lävend	Õpilane on läbinud tunnid kehahoidu ja tervist parandavatest harjutustest
Iseseisvad tööd	Õpimapi koostamine- kehahoidu parandavatest harjutustest
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinde saamiseks läbib õpilane kõik harjutused vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	<p>P-H. Kingsepp "Inimese füsioloogia", B J. Ford "Inimene", A. Lepp " Inimese anatoomia", W. Nienstedt... "Inimese füsioloogia ja anatoomia"</p> <p>E. Maiste... "tervise ja kehalise töövõime arendamine noorukieas", J. Loko "Laste ja noorte spordiõpetus".</p> <p>M. Loosaar "Metoodiline materjal võimlemisringide õpetajale".</p> <p>R. Aalto "Liigutaja käsiraamat", V.Kalam "Kehaliste võimete testid", K. Hermelin "Kehahoiu ABC", "Õpilastel erinevad rühihäired"- Eesti Õdede Liidu materjal R.Jalak... "Jõu- ja venitusharjutused igapähele", I.Okka "Akrobaatika rühmaharjutused".</p>

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	LOOVTÖÖ	2 EKAP	Liina Kikas
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab juhendamisel jõukohaseid loovtöid erinevatest materjalidest ning huvitub loovast praktilisest tegevusest ning märkab ilu meie ümber		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õpilane: 1. Sooritab ettevalmistustöid loovtööde valmistamiseks	Õpilane: - Teostab erinevad ettevalmistustöid loovtöödeks (tööpinna ja töövahendite ettevalmistus) - Riietub asjakohaselt (nõuetekohased tööriivad, põll) - Valmistab kavandi lähtuvalt temast.		
2. Valmistab lihtsamaid keraamilisi esemeid ja loovtöid ning kasutab õpituid tehnikaid loovtöö kaunistamiseks	Õpilane: - Osaleb loovtööde valmistamisel. - Eristab ja nimetab erinevaid värvusi. - Kasutab erinevaid materjale (savi, paber, papp, tekstiil, taaskasutus). - Kasutab näidiseid ja mudeleid, kavandit. - Eristab erinevaid töövahendeid (pintslid, pliatsid, kriidid, värvid jm) - Kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid. - Järgib keraamiliste esemete ja loovtööde valmistamisel ergonoomilisi töövõtteid ja tööohutuse nõudeid. - Järgib kokkulepituid tööritmi. - Hindab oma tööd ja töö tulemust. - Hoiab korras oma töökoha, -vahendid ja –materjalid		
3. Sooritab füüsilisi harjutusi tööväime säilitamiseks ja parandamiseks.	Õpilane: - Teeb kaasa harjutusi kätele ja kehale - Hoiab tervislikku kehaasendit - Iseseisvalt õpilane: - Sooritab õpitud harjutusi		
Teemad, alateemad	RAHVAKUNST. Etnograafilised motiivid loometöodes		

	<p>ETTEVALMISTUSTÖÖD. Tööpind. Töövahendid. Töörõivad, enda välimuse korrashoid töö ajal ja peale töö lõpetamist.</p> <p>Kavandamine.</p> <p>VÄRVUSÕPETUS. Põhivärvid, vastandvärvid ja värvide segamine; portselanivärv, värvipulbrid ja segamine.</p> <p>MATERJALID JA TEHNIKAD. Lihtsad trükitehnikad. Looduslikud materjalid, nende kasutamine.</p> <p>Taaskasutusmaterjalide kasutamine. Paber- ja papitööd. Tekstiilitööd. Maalimistehnikad, erinevad värvid. Ruumi kujundamine ja kaunistamine vastavalt tähtpäevale.</p> <p>KERAAMIKA. Ergonoomilised töövõtted ja tööohutus. Savitöö protsess. Kavandamine ja kavandi kandmine materjalile. Savi modelleerimine vastavalt etteantud mudelile. Erinevad tehnikad keraamilise eseme valmistamisel. Töö viimistlemine: lihvimine, ettepõletamine, glasuurimine, põletamine. Glasuurimise erinevad võimalused ja kavandamine.</p> <p>TÖÖKOHA, TÖÖVAHENDITE JA –MATERJALIDE KORRASHOID. Värvide ohutu kasutamine ja säilitamine. Vajalike töövahendite ja –materjalide korrashoid, peale tööd oma kohale asetamine.</p> <p>ENESETEOSTUS LOOMETÖÖ KAUDU. Looming kui eneseväljendus ja suhtlemisvõimalus. Oma töö eksponeerimine.</p> <p>FÜÜSILISED HARJUTUSED. Lihtsad harjutused kätele, õlgadele ja seljale. Pingete maandamine.</p> <p>Ergonoomilised tööasendid.</p>
Hindamine	Mitteeristav, hindamine toimub kujundava hindamisena
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, teostab juhendamisel lihtsamaid loovtöid.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Valminud tööde esitlus
Õppematerjalid	<p>„Keraamika käsiraamat“ Leo Rohlin 2003</p> <p>„Disainispikker. Tööraamat õpetajale disaini õpetamiseks“</p> <p>Merike Rehepapp</p> <p>"Joonistamise ja maalimiskursus" Angela Grai 2007</p> <p>„Keraamika käsiraamat.“ Leo Rohlin</p> <p>„Kaunistusi jõuludeks“ Fiona Watt 2004</p> <p>„Üldine kunstiajalugu“ Jaak Kangilaski 1997</p>

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	VÄRVUSÕPETUS JA LILLESEADE, TOATAIMEDE HOOLDUS	2 EKAP	Tiina Kalda
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse põhimõtteid praktilises töös lilleseade valmistamisel ning lau üldmulje kujundamisel. Hooldab enamlevinud toalilli ning valmistab ruumide kaunistamiseks lihtsamaid seadeid, vormitöid ja kimpe.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel	Õppija <ul style="list-style-type: none"> - visandab erinevaid lahendusi klassikalisele roale - analüüsib roogade väljapanekuid kompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt 		
2.Õpilane valmistab erinevaid lauakaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> - valib sobiva taimse materjali ruumide kaunistamiseks - valmistab vastavalt teemale ja lauakattele sobiva lilleseade - tunneb nõudeid kimpudele, lauaseadetele ja vormitöödele - valmistab praktiliste töödena erinevaid kimpe, seadeid ja vormitöid - arvestab nende loomisel asetusviisile ja stiilile iseloomulikke tunnuseid - teostab töö tehniliselt korrektselt, kasutab kompositsiooni võtteid ühtse terviku loomisel 		
3.Tunneb enamlevinud toalilli, teab põhilisi tingimusi taimede kasvamiseks ja hooldamiseks	<ul style="list-style-type: none"> - nimetab toalillede kasvamiseks põhilised tingimused - tunneb enamlevinud toalilli - nimetab ühiskondlikesse hoonetesse sobivaid toalilli ja leiab informatsiooni konkreetse toalillede kasvutingimuste kohta - teab, mida peab arvestama istutusseadete tegemisel - koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis 		

Teemad, alateemad	<p>1.Sissejuhatus õppeainesse Värvusõpetus Värvid meie elus Värvide osa erialatöös. Värviteooria. Põhivärvid ja vastandvärvid. Värvide kasutamine. Värvide kasutamine erialatöös. (roogade kujundamise põhialused, portsjonroogade vormistamine, vaagnate vormistamine Kavandi koostamine</p> <p>2.Lilleseade põhimõtted, elemendid, materjalid Erinevad stiilid kimpudes ja seadetes Kimbud:spiraalkimp, karkasskimp Lauaseade. Seade oaasisesse Seinakaunistus. Taimevaip. Kimbu ja vaasi sobivus Tähtpäevalised seaded</p> <p>3.Toalillede kasvutingimused. Toalillede kasvutingimused. Mullad. Valgus. Vesi. Väetised. Toataim ja aastaajad. Enamlevinud toalilled ja nende hooldamine Toataimede puhastamine. Ümberistutamine. Vähemõudlikud toataimed. Viigipuude, bromeelialiste, kaktuste, nõekõite, sukulentide jt enamlevinud toalillede kasvutingimused ja neile sobilik hooldus. Istutusseaded. Erinevate toalillede kokkusobitamine. Värv ja vorm. Istutusseaded.</p>
Hindamisülesanne	<p>Dekoratiivne paralleelne seade Dekoratiivne radiaalne seade Õpilane koostab kokkuvõtte ühe toalille kohta ja iseloomustab selle taime kasvutingimusi ning hooldustingimusi õppegrupis</p>
Praktilised tööd	Erinevate lilleseadete valmistamine
Lävend	Õpilane valmistab hindamisülesandes nimetatud praktilised tööd

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõigile praktilistele töödele on saadud õpetaja tagasiside
Õppematerjalid	Taimeseaded, Ülle Tismus & Pille Vilde, Maalehe Raamat, 2003

ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Stationaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	ERITOITLUSTUS	2 EKAP	Inge Rego Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud hügieeni moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel - selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel - selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel - selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel 		
2. Kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	- kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele		
3. Koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> - koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi - arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid. 		
1. Valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. - kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid - korraldab oma töökohta juhendamisel 		
Teemad, alateemad	Sissejuhatus moodulisse 1. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära 2. Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks		

	3.menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära 4.toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine Tagasiside moodulile , õppija enesehinnang, mooduli hindamine
Õppemeetodid	Loeng, analüüs, ideekaardi koostamine, praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Õppija on teostanud õpiülesanded, praktilise töö ja iseseisva töö(Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".) Õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Jälgimine praktilise töö käigus
sh hindamismeetodid	Praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Õpiobjekt Toitlustuse alused http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5. Energiavajadus%2C allergiad ja toitumine:Erinevate toitumisvajaduste ga kliendid Õpiobjekt Eakate toitumine http://web.zone.ee/objekt/vanurid/eakate_toitumine.html Toitumis- ja toidusoovitused noortele http://www.kliinikum.ee/attachments/article/523/toitumis_ja_toidusoovitused_noortele.pdf Õpiobjekt Toitumisõpetus : http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KÕÕGIABILINE, TASE 2

Sihtrühm	Hariduslike erivajadustega õpilased, kes on õppinud lihtsustatud - või toimetulekuõppes		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	ARVUTIÕPETUS	6 EKAP	
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 interneti	<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 Tekstitöötamise 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 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.
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/

LISA 1

Tabel 1. „Köögiabiline, tase 2“ kutsestandardi kompetentside ja õppekava moodulite vastavustabel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Sissejuhatus kutseõpingutesse	Töölase suhtlemise alused	Puhastamine ja koristamine	Toiduhügieen	Köögiabilise praktilise töö alused	Teeninduse alused	Köögiabilise praktika
Puhastus- ja koristustööd			X	X	X	X	X
Tegevusnäitajad: 1. puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid; 2. käitleb juhendamisel prügi; 3. peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.			X	X	X	X	X
Tooraine eeltöötlemine			X	X	X	X	X
Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette töökoha juhendamisel; 2. eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; käitleb toidutooret säästlikult.			X	X	X	X	X
Teenindamine		X	X	X	X	X	X
Tegevusnäitajad:		X	X	X	X	X	X

1. katab ja koristab juhendamisel laudu.							
Köögiabiline, tase 2 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X
Tegevusnäitajad:		X	X	X	X	X	X
1. lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;							
2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;			X	X	X	X	X
3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;		X	X	X	X	X	X
4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;		X	X	X	X	X	X
5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;		X	X	X	X	X	X
6. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone		X	X	X	X	X	X