



<p>Mooduli hindamine</p>	<p>Mooduli tulemust hinnatakse mitteeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Tulemus on positiivne kui kõik õpiväljundid on hinnatud „arvestatud“ (vt hindamismudel). Hindamine toimub:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kujundavalt õppetöö käigus (jõukohasuse jälgimine, õpitava kohandamine, tagasiside) 2. Hindamisülesannete kaudu hindamiskriteeriumitega määratud tasemel sh praktikal 3. Kutseeksami kaudu tase 2 kompetentside tõendamiseks <p>HEV õppija puhul: kui tulemus on „mittearvestatud“, siis kaaluda juhendatud praktika pikendamist või tase 2 jõukohasust juhtumipõhiselt. Hinnangu kujundamisel ja vormistamisel teha koostööd kooli tugikeskuse/tugispetsialistidega koos eriala õpetajatega.</p>	
<p>Hindamismudel</p>	<p>Arvestatud</p> <p>Õppija on iseseisev või vajab minimaalset meeldetuletamist järgmistes tööosades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hügieeninõuetest kinnipidamine, • ohutud töövõtted töövahendite ja seadmete kasutamisel, • aedviljade pesemine, puhastamine, koorimine, • piimatoodete ja muude pakendite avamine ja käitlemine. <p>Hindamisülesannete terviklikul sooritamisel on juhendamine lubatud</p>	<p>mittearvestatud</p> <p>Õppija on ebakindel ja vajab juhendamist enda ja teiste ohutust tagavates stabiilsetes tööosades.</p> <p>Hindamisülesannete terviklikul sooritamisel vajab pidevalt ja suures ulatuses juhendamist</p>
<p>Õppekirjandus</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010 3. Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 4. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 5. SA Innove koduleht. Kohandatud õppematerjalid 2011-2012; 2013-2014. 	



	kutsehariduse õppevara veebi/õppekavad/õppetöö/HEV õppija toetamine <ul style="list-style-type: none"> • Ana Kontor „Toitlustamise alused“ • Mari Kalbin, Marit Mets „Lihne kokaraamat“
--	---

M3 Teenindamine

	MOODULI NIMETUS		ÕPPEMAHT (ekap)
Moodul 3	Teenindamine		4 + 3 ekap praktikat
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane katab, serveerib ja koristab juhendamisel laudu arvestades toiduhügieeni nõudeid ja klientide kohalolu			
Sihtrühm: põhihariduseta ja/või HEV õppija			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud või läbimisel moodulid puhastamine ja koristustööd, tooraine eeltöötlemine			
Õppemeetodid: mälu toetavate visualiseeritud töölehtede ja vastavate õppeülesannete praktiline harjutamine, koostöö harjutused, praktiline harjutamine töökeskkonnas ja praktika, enesehindamine			
Metoodiline juhend HEV õppija puhul: õpipädevuse kujunemise toetamine läbi nõustamise ja juhendamise. Arvestada suurema harjutamise vajadusega, saavutamaks iseseisvus töösades, mis on üldjuhul stabiilsed. Need on käesolevas moodulis: hügieeninõuetest kinnipidamine teenindamisel, eelkatmise reeglid, elementaarne viisakus kliendiga suhtlemisel, lihtsa käitumisjuhendi järgimine kliendisituatsioonide lahendamisel Läbivaks tegevuseks on õpitava kinnistamine läbi õppijapoolse „teen mida, kuidas“ selgituse. Mälu jt kognitiivsete oskuste kujunemise toetamiseks kasutada juhendeid lihtsas keeles või piltidena arvestades õppija individuaalsust. Soovitus praktika planeerimiseks: teisel õppeaastal.			
Õpiväljundid Õppija....	Hindamiskriteeriumid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja lõimingud teiste moodulitega
1.Katab ja koristab juhendamisel laudu	1.Valmistab juhendamisel ette toidukorraks ettenähtud nõud ja muud tarvikud arvestades toiduhügieeni nõudeid sh praktikal	Õppija hindamine toimub praktilises õppes koolis ja praktikal 1. Rollimäng: lahendada mänguline klienditeenuslik	1. Teenindaja roll Erinevad rollid ja tööülesanded toitlustusettevõttes töötamisel. Teenindusliku mõttekultuuri olemus ja tähtsus Töötaja sekkumist eeldavate olukordade märkamise ja vastavalt juhendile käitumine. Teenindaja vastutus klientide turvalisuse ja ohutuse eest



	<p>2.Katab juhendamisel laua vastavalt menüüle (hommik, lõuna, õhtusöök) sh praktikal</p> <p>3.Koristab juhendamisel laua arvestades klientide kohalolekut sh praktikal</p> <p>3.Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles sh praktikal</p>	<p>situatsioon: laua koristamise ajal kliendi pöördumine, sellele reageerimine, lahenduse leidmine ja lõpetamine. Oma tegevuse selgitamine sh mida teha kui lahendada ei oska</p> <p>2.Toidukorra ettevalmistamine vastavalt ülesandele. Valida vastavalt menüüle sobivad tarvikud ja nõud, valmistada need ette ja katta laud</p>	<p>2. Hommikusöögi, lõuna ja õhtusöögi laua katmine Menüü järgi toidukorraks nõude ja muude tarvikute ettevalmistamine Katmine Toiduhügieeni nõuete arvestamine</p> <p>3. suhtlemine töökohal Suhtlemine ja praktiline teenindussuhtlemine juhendamise ja juhiste jälgimine. Info edastamine suuliselt ja kirjalikult Suhtlemine kliendiga teenindusolukorras Toitlustusettevõtte sisesed teenindus kokkulepped</p> <p>4. Praktika</p> <p>5. Ettevalmistus kutseksamiks</p> <p>Lõimitud mooduliga M4 Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused (ÖV 4)</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>Mooduli tulemust hinnatakse mitmeeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Tulemus on positiivne kui kõik õpiväljundid on hinnatud „arvestatud“ (vt hindamismudel).</p> <p>Hindamine toimub:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kujundavalt õppetöö käigus (jõukohasuse jälgimine, õpitava kohandamine, tagasiside) 2. Hindamisülesannete kaudu hindamiskriteeriumitega määratud tasemel sh praktikal 3. Kutseeksami kaudu tase 2 kompetentside tõendamiseks <p>HEV õppija puhul: kui tulemus on „mittearvestatud“, siis kaaluda juhendatud praktika pikendamist või tase 2 jõukohasust juhtumipõhiselt. Hinnangu kujundamisel ja vormistamisel teha koostööd kooli tugikeskuse/tugispetsialistidega koos eriala õpetajatega.</p>		



Hindamismudel	Arvestatud	Mittearvestatud
	<p>Õppija on iseseisev või vajab minimaalset meeldetuletamist järgmistes tööosades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hügieeninõuetest kinnipidamine teenindamisel, • lihtsa käitumisjuhendi järgimine kliendisituatsioonide lahendamisel • eelkatmise reeglid, • elementaarne viisakus kliendiga suhtlemisel, <p>Hindamisülesannete terviklikul sooritamisel on juhendamine lubatud</p>	<p>Õppija on ebakindel ja vajab juhendamist enda ja teiste ohutust tagavates stabiilsetes tööosades.</p> <p>Hindamisülesannete terviklikul sooritamisel vajab pidevalt ja suures ulatuses juhendamist</p>
<p>Õppekirjandus</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. SA Innove koduleht. Kohandatud õppematerjalid 2011-2012; 2013-2014. kutsehariduse õppevara veebi/õppekavad/õppetöö/HEV õppija toetamine <ul style="list-style-type: none"> • Sirje Schumann „Klienditeenindus“ 3. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 4. Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000 5. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 6. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005 7. Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ 8. Õpiobjekt. Esmamulje teeninduses. 9. Õpiobjekt. Veaolukorrad teeninduses. http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ 10. Hitsa innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale 	



M4 Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused

		MOODULI NIMETUS	ÕPPEMAHT (ekap)
Moodul 4		Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	3 ekap
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ennast juhendamisel ette tööelus osalemiseks ja elukestvaks õppeks			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Õppemeetodid: vestlused, õppekäigud, mälu toetavate visualiseeritud töölehtede ja vastavate õppeülesannete praktiline harjutamine, koostöö harjutused, enesehindamine			
Õpiväljundid Õpilane....	Hindamiskriteeriumid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja lõimingud teiste moodulitega
1) mõistab karjääri planeerimise vajalikkust oma tööelus;	1.Tunneb juhendamisel ära oma tugevusi ja nõrkusi 2.Teeb juhendamisel järeltööd 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	1.Rollimäng rühmas: tööintervjuu imiteerimine. Pöörata tähelepanu: koostöö tugiisikuga vestluse ajal, oma oskuste ja soovi tööd teha (motivatsiooni) väljendamine, erialase ettevalmistuse tähtsustamine; vestluse alustamine ja lõpetamine, tööandjale vajaliku info edastamine ja üleliigse vältimine; 2. Karjääriplaani koostamine Eesti Töötukassa kontori külastamine ja ülevaate saamine tööotsimisest ja töötute teenustest. Arutelu	1.Mina kui õppija ja tulevane töötaja Enesetundmine. Isiksuseomadused. Minapilt, enesehinnang, identiteet, refleksioon, sotsiaalne küpsus. Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine. Muutuv tööturg: valdkonna olukord, kutsestandardid, arengusuunad, prognoosid, tööandjate ootused. Muutuv tööjõuturg: valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenus. Elukestev õpe. 2.karjääri planeerimine Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid. Abi kasutamine isikliku karjääritee planeerimisel, infost arusaamisel ja endast info andmisel. Kommunikatsiooni erinevad viisid ja selle kasutamine töökeskkonnas Karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad, 3.Arvutiõpetus ja asjaajamine Turvaline infootsimine, tööotsimisallikad.



	soove ja osaleb oma karjääriplaani koostamisel	koolis ja isikliku karjääriplaani koostamine	Töötamine: kandideerimisdokumendid (CV, motivatsiooni või sooviavalduse kirjutamine) tööintervjuu, Lihtsa karjääriplaani koostamine elektrooniliselt e-kirja koostamine ja saatmine, seletuskirja koostamine ja vormistamine; isiklikud dokumendid ja nende säilitamine
2) mõistab oma majanduslike vajadusi ning kirjeldab juhendamisel võimalusi nende rahuldamiseks;	<p>1. Teeb juhendamisel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest piiritletud situatsioonis</p> <p>2. Loetleb juhendamisel eraisiku laenuga seotud võimalusi, kohustusi ja ohtusid</p> <p>3. Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatöona juhendamisel õpitava valdkonna organisatsiooni kliente, tooteid, töötajaid ja nende tegevust</p> <p>4. Nimetab juhendamisel meeskonnatöona organisatsioone lähtudes õpitavast valdkonnast</p>	<p>4. Tunnis õpetaja juhendamisel valmivad töölehed ja/või suuline arutelu:</p> <p>- isikliku elu vajadused ja hinnad. Säätlik eluviis ja säästmine.</p> <p>- erinevate kaupade/teenuste sama toote hinna võrdlused</p> <p>- minu nädala/kuu/aasta tulud ja kulud. Tulude kasvatamine, kulude vähendamine</p> <p>- panga külastamine, pakutavad teenused, laenu olemus, laenaja õigused ja kohustused</p>	<p>Majandusõpetus</p> <p>5. Mina ja majandus</p> <p>Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus.</p> <p>Turumajandus, nõudlus ja pakkumine.</p> <p>Maksusüsteem.</p> <p>Tööturg.</p> <p>Ettevõtluskeskkond.</p> <p>Vastutustundlik ettevõtlus ja ärietika.</p> <p>Laenamise seotud vastutus ja kohustused, laenaja õigused</p>



		-kohtumine väikeettevõtjaga	
<p>3) kirjeldab töökoha ohutegureid ning oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel;</p>	<p>1.Nimetab tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel</p> <p>2.Tunneb juhendamisel ära praktilise õppe töökoha põhilisi ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks</p> <p>3.Tunneb ära tööõnnetuse ja teab enda kohustust teavitada tööõnnetusest</p> <p>4.Kirjeldab enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas sh nimetab hädaabi numbri</p> <p>5.Tunneb juhendamisel ära töölepingus informatsiooni oma õiguste ja kohustuste, tööajakorralduse, puhkuse ja töötasu maksmise kohta</p> <p>6.Eristab juhendamisel bruto- ja netopalka</p> <p>7.Koostab ja vormistab juhendamisel ja juhendi abil elektroonilise seletuskirja ning</p>	<p>5.Rühmatöö: vestlus koos näidetega erinevate lepingute erisustest ja töötaja õigustest, kohustustest, palga arvestusest, maksude osa palgas, palgakalkulaatori kasutamine</p> <p>6.Esmaabi võtete demonstratsioon: Näidata ja selgitada oma tegevust õnnetuse või muus kiiret tegutsemist nõudvas olukorras</p> <p>7.Seminar: Töökeskkonna riskid ja ennetamise selgitamine: (käitumine tulekahju korral, muudest ohtudest ja tööõnnetusest teatamine ning abistamine)</p>	<p>6.Tööseadusandlus Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping. Töölepinguseadus</p> <p>7.Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas. Tööohutus töökeskkonnas. Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused.</p> <p>8.Esmaabi Töötaja valmisolek abistama töökeskkonnas õnnetuse olukorras Levinumad ohuolukorrad köögis ja söögisaalis. Olukorrale reageerimine. Esmaabi andmine Elustamine</p>



	e-kirja 8.Kirjeldab juhendamisel isiklike dokumentide säilitamise olulisust		
4) käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil;	1.Väljendab ennast harjumuspärastes suhtlemissituatsioonides arusaadavalt 2.Järgib harjumuspärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid 3.Tunneb harjumuspärastes suhtlemissituatsioonides ära enda ja grupikaaslaste soovid ja vajadused 4.Pakub ja küsib abi harjumuspärastes suhtlemissituatsioonides 5.Annab ja võtab vastu tagasisidet tavapäraste suhtluspartneritega harjumuspärastes suhtlemissituatsioonides 6.Lahendab grupitööna juhendamisel lihtsaid tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides	Käesolev õpiväljund hinnatakse koos mooduli M3 Teenindamine õpiväljunditega	9. Mina suhtlejana suhtlemise olemus ja efektiivsed suhtlemisstiilid; erinevad tasandid ja rollid suhtlemisel isiksustüübid ja temperament; enda suhtlemisstiili teadvustamine, esmamulje ja kontaktiloomine; aktiivne kuulamine ja tagasiside klienditeenindajale sobiv verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine, üldtunnustatud käitumistavad suhtlemissituatsioonides Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava. Telefoni jt nutiseadmete kasutamine/mittekasutamine töö ajal Suhtlemine meeskonnas tulemusliku meeskonnatöö põhimõtted



ASTANGU

Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskus
Loome koos paremat elu iga päev, iga mõtte ja teoga

	<p>Mooduli tulemust hinnatakse mitteeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Tulemus on positiivne kui kõik õpiväljundid on hinnatud „arvestatud“.</p> <p>Hindamine toimub:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kujundavalt õppetöö käigus (jõukohasuse jälgimine, õpitava kohandamine, tagasiside) 2. Praktiliste hindamisülesannete kaudu hindamiskriteeriumitega määratud tasemel lõimituna teiste põhiõppe moodulitega
<p>Õppekirjandus</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amundson, N. Poehnell, G. Karjääriteed. Tallinn: 2011 2. Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Tallinn: Ermecol, 2011 3. Kuusik, A. Virk, K. Aarna, K. Sepp, L. Seppo, M. Mehine, T. McKay, M. Davis, M. Fanning, P. Suhtlemisoskused. Tartumaa: Väike Vanker, 2004 4. Randma, T. Ettevõtluse alused. Tallinn: Infotükk, 2008 5. Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Tallinn: MISA, 2013 6. SA Innove koduleht. Kohandatud õppematerjalid 2011-2012; 2013-2014. kutsehariduse õppevara veeb/õppekavad/õppetöö/HEV õppija toetamine <ul style="list-style-type: none"> • Sirje Schumann „Suhtlemise põhioskused“ • Jaanika Savolainen „Enesetundmine ja selle tähtsus karjääri planeerimisel“ • Kadri Paal „Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused lihtsas keeles“ • Janika Luus „Töö otsimine – üldoskuste moodul“ • Kai Rannastu „Töötamise õiguslikud alused ja sotsiaalne kaitse“ <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <ol style="list-style-type: none"> 7.Sa Innove karjääriinfoportaal 8.Maksu- ja tolliameti koduleht 9. Sotsiaalministeeriumi (www.sm.ee) koduleht.



VALIKÕPINGUTE MOODULID 30 ekap

Õpilasel on kohustus valida valikmooduleid **30 EKAP** ulatuses. Õpilasel õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras (kutseharidusstandardi § 8 (7)). Käesoleva õppekava põhjal toimub valik **koostöös õpilane-õpetaja-tugispetsialist**, sest pakutud moodulid on eriala oskuste kujunemist, edasist karjääri toetavad ja aktiivset eluhoiakut kujundavad. Õppetöö korraldamiseks valitakse kõige enam soovijaid kogunud moodulid. Valitud moodulid loetakse kohustuslikuks kõigile.

M5 Ettevõtluse alused

Tervikmoodul koos selgituste ja ülesannetega on SA Innove [kodulehel](#):

		MOODULI NIMETUS	ÕPPEMAHT (ekap)
Moodul 5		Ettevõtlusõpe	1 ekap
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppijal on valmisolek (teadmised, oskused, hoiakud) olla ettevõtlik töötaja			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud või läbimisel moodul M4 Töölase suhtlemise alused (Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused)			
Õppemeetodid: vestlused-arutelud, õppekäigud, praktilised meeskonnatöö harjutused, enesehindamine			
Õpiväljundid Õppija....	Hindamiskriteeriumid	Hindamise meetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja lõimingud teiste moodulitega
1.kirjeldab ettevõtlust õpitavas valdkonnas 2. mõistab oma majanduslikke vajadusi lähtudes oma valikutest ja	1.kirjeldab juhendi alusel õpitava valdkonna ettevõtte toimimist 2. kirjeldab juhendamisel ettevõtlikku töötajat 3.kirjeldab juhendamisel ühe nädala tulusid ja kulusid	1) Esitlus meeskonnatööna teemal: Ettevõtte ja ettevõtlik töötaja (sisuline ja infotehnoloogiline juhendamine). Küsimustele toetuvalt väljendab oma ideed ja rakendusvõimalused 2) Juhendatud kirjalik töö: Minu nädala tulud ja kulud. Kirjeldab oma elustiili, toob	1.Ettevõtlus – Ettevõtte toimimine – Ootused ettevõtte töötajale/ettevõtlik töötaja 2.Isiklik eelarve – Tulud ja kulud – Töötasu – Eelarve



ressursside piiratusest	4. kavandab juhendamisel nädala kulutused arvestades oodatavaid tulusid	küsimustele toetuvalt hindab oma valikuid	
Mooduli hindamine	Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitteeristavalt, põhimõttel arvestatud/ mitte arvestatud. Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded sh iseseisva töö nõuetekohaselt ja tähtaegselt.		
Õppekirjandus	<p>1.Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007)Ettevõtluse alused. SA Innove</p> <p>2.Töötamise tulevikutrendid</p> <p>3.Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achivement Eesti SA</p> <p>4.Eamets, R jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik</p> <p>5.TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014) Ettevõtlikkusest ettevõtlikkuseni töövihik https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9</p>		



M6 Digitehnoloogia ja erialase matemaatika kasutamine kutsetöös

		MOODULI NIMETUS	ÕPPEMAHT (ekap)
Moodul 6		Digitehnoloogia ja erialase matemaatika kasutamine kutsetöös	4 ekap
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija kasutab juhendamisel lihtsamat ja rutiinselt teostatavat digitehnoloogiat			
Nõuded mooduli alustamiseks: põhiõppe mooduli M1: kaupade käitlemine ja kaubatundmine toetamiseks			
Õppemeetodid: vestlused, arutelud, töölehtede täitmine, vastavate õppeülesannete praktiline harjutamine, enesehindamine.			
Õpiväljundid Õppija....	Hindamiskriteeriumid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja lõimingud teiste moodulitega
1. Kasutab juhendamisel töökeskkonna tarkvara	<p>1. Selgitab juhendamisel interneti ja nutiseadmete kasutamise asjakohasust ning turvalist kasutamist töökeskkonnas</p> <p>2. Otsib infot ja selgitab juhendamisel erinevate plaanidest (koristusplaan, enesekontrolliplaani) saadut</p>	1. Simulatsiooni mäng: Praktilise igapäeva elu situatsiooni (tee otsimine, oma päevaplaani koostamine, kalendri kasutamine, e-maili saatmine, pildistamine, filmimine jms) lahendamine nutiseadme abil. Vestlus interneti ohutu kasutamise kohta	<p>1. Töökeskkonnas kasutatavad digilahendused ja seadmed, eeskirjad kasutamiseks Suhtlemise võimalused e-keskkonnas (gmail, Skype, sotsiaalvõrgustikud). Isiklike nutiseadmete kasutamine ja lähtumine töökeskkonna eeskirjadest (SMS, kalendri kasutamine, kalkulaatori kasutamine)</p> <p>2. Alternatiivsed võimalused kirjaliku info edastamisel piktogrammide, pildide, veebikommunikatsioon (e-kirja jms koostamine video abil) jms Kalendri kasutamine, päevaplaani koostamine, tööaja planeerimine. Teadlik käitumine Internetis, ohtudest hoidumine.</p> <p>3. Lihtsamad arvutitehnilised oskused Dokumendi avamine, salvestamine, sulgemine. Printimine Andmete salvestamine, kopeerimine, Lihtne tekstitöötlus. Töölehe printimine</p>



<p>2.Lahendab juhendamisel töölaseid ülesandeid kasutades mõõteriistu- ja kaalu</p>	<p>1.Kaalub kaupa ja teeb lihtsamaid mõõtmisi töökeskkonnas</p> <p>2.Kasutab lihtsamaid matemaatilisi teisendusi ja selgitab selle kasutamise võimalusi köögis töötamisel</p>	<p>2. Rollimäng: Etteantud koguste kaalumine vastavalt ülesandele. Selgitab oma tegevust</p> <p>Töölehed: Enamlevinud mõõtühikute teisendamine. Tekstülesanded Tulemuste dokumenteerimine</p>	<p>4. Mõõtühikud: Teisendusülesannete lahendamine. Pikkusühikud ja sellega seonduvad mõisted. Pindalaühikud ja sellega seonduvad mõisted. Mahuühikud ja sellega seonduvad mõisted. Kaaluühikud, sellega seonduvad mõisted, nende teisendamine. Google võimalused teisendamiseks ja arvutamiseks</p> <p>Mõõtmise ja kaalumise seotud praktilised tegevused Kalkulaatori (sh maksu-, palga kalkulaatori) kasutamine</p> <p>4.Mõõtetulemusega töötamine lähtuvalt ülesandest, tulemuse loogika hindamine Tekstülesanded + praktilise tegevuse kaudu kinnistamine oma erialases töös</p> <p>5.Kaalumine, oma tegevuse dokumenteerimine</p> <p>6.Lihtne matemaatika mõtlemise arendamiseks Läbi praktiliste tegevuste aritmeetiliste tehete kinnistamine (Sh tehete järjekord) Liitmine, lahutamine</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitteeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Käesoleva mooduli läbimisel lähtuda õppija individuaalsusest ja olemasolevatest oskustest. Määrav on osavõtt tundidest ja soov harjutada</p>		
<p>Õppematerjal</p>	<p>1.Õpetaja poolt koostatud töölehed ja juhendmaterjalid</p> <p>2.T. Leego, L. Vedler, S. Vedler. Matemaatika õpik kutseõppeasutusele. – Tartu: Atlex 2002, 2005; tarbijaveeb-veebiakadeemia</p> <p>3.TaskuTark.mht</p> <p>4.Math-arithmetic.htm</p> <p>5.Projektitöö-b1.pdf</p>		



M7 Sissejuhatus abikoka töösse

		MOODULI NIMETUS	ÕPPEMAHT (ekap)
Moodul 7		Sissejuhatus abikoka töösse	10 ekapit
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma iseseisvust lihtsama toidu valmistamisel ning sobivuse korral ettevalmistuse õpitee jätkamiseks abikoka (tase 3) eriala omandamiseks.			
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud või läbimisel moodul M2 Köögiabilise praktilise töö alused			
Õppemeetodid: õppevideod, mälu toetavate visualiseeritud töölehtede ja vastavate õppeülesannete praktiline harjutamine, individuaalsed ja meeskonnatöö harjutused, enesehindamine			
Õpiväljundid Õppija....	Hindamiskriteeriumid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja lõimingud teiste moodulitega
1. Mõistab tehnoloogilise kaardi termineid ja kasutab juhendamisel 2. Valmistab juhendamisel lihtsamaid toite aed- ja teraviljatoodetest, piimasaadustest kasutades külm- ja kuumtöötamise tehnoloogilisi võtteid. 3. Serveerib juhendamisel valmistatud toidu	1.Selgitab juhendamisel tehnoloogilise kaardi termineid ja toiduvalmistamise etappe 2.Valmistab juhendamisel etteantud lihtsa toidu iseloomuliku konsistentsi, lõhna ja maitsega. 3.Katab laua toiduga sobivate nõudega	1.Demonstreerib juhendamisel tehnoloogilise kaardi järgi tooraine ettenähtud koguse kaalumist, mõõtmist, lugemist. Selgitab oma tegevust, hindab küsimustele toetuvalt oma töö tulemust 2.Demonstreerib juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi pudru, salati, munarõõva valmistamist ning katab vastavalt laua. Selgitab oma tegevust, hindab küsimustele toetuvalt oma töö tulemust	1. Tooraine tundmine Aed- ja teraviljad Piimatooted Munad 2.Tehnoloogilise kaardi terminid Tehnoloogia, koostisained, ühikud, bruto, neto, kaoprotsent Sobivate koostisainete valimine, koguste kaalumine, töövahendite valimine vastavalt tehnoloogiale 3.Lihtsamad toidud aedviljatoodetest Hügieen, tööohutus, kuumtöötlusseadmed Pudrud, vormiroad, salatid, supid 4. Lihtsamad toidud teraviljatoodetest, piimasaadustest ning munast Hügieen, tööohutus, kuumtöötlusseadmed Pudrud Lihtsamad hommikusöögid munast: keetmine, praadimine, küpsetamine 5. Toidu serveerimine



			Sobivate nõude valimine toidu serveerimiseks Laua katmine
Hindamine	<p>Mooduli tulemust hinnatakse mitteeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Tulemus on positiivne kui kõik õpiväljundid on hinnatud „arvestatud“</p> <p>Hindamine toimub:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Kujundavalt õppetöö käigus (jõukohasuse jälgimine, õpitava kohandamine, tagasiside). 3. Hindamisülesannete kaudu hindamiskriteeriumitega määratud tasemel. 		
Õppematerjal	<ol style="list-style-type: none"> 1.Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 2.Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010 3.Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 4. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 5.SA Innove koduleht. Kohandatud õppematerjalid 2011-2012; 2013-2014. <p>kutsehariduse õppevara veebi/õppekavad/õppetöö/HEV õppija toetamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ana Kontor „Toitlustamise alused“ • Mari Kalbin, Marit Mets „Lihtne kokaraamat“ 		



M8 Sissejuhatus pagaritöösse

	MOODULI NIMETUS		ÕPPEMAHT (ekap)
Moodul 8	Sissejuhatus pagaritöösse		12 ekap
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane õpetusega taotletakse, et õppija saab ettekujutuse pagaritöö valdkonnast ning töö sobivuse korral ettevalmistuse pagar-kondiitri abi eriala omandamiseks.			
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud või läbimisel moodulid M1 Puhastus- ja koristustööd ning M2 Köögiabilise praktilise töö alused			
Õppemeetodid: Praktiline töö, õppevideod, õppekäigud, mälu toetavate visualiseeritud töölehtede ja vastavate õppeülesannete praktiline harjutamine, individuaalsed ja meeskonnatöö harjutused, enesehindamine			
Õpiväljundid Õppija....	Hindamiskriteeriumid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad ja lõimingud teiste moodulitega
1.Eristab juhendamisel abipagari ja abikoka tööülesandeid	1.1.Tunneb juhendamisel ära abipagari tööülesanded	1.Liigitab juhendamisel abipagari ja köögiabilise tööülesanded. Kirjeldab õppekäigul kogetut.	1.Sissejuhatus pagar-kondiitri töösse <ul style="list-style-type: none"> • Teadlikkus pagar-kondiitri kutsest: töö iseloom, nõuded füüsilisele ja vaimsele valmisolekule (õppekäigud ja õppevideod), ettevõtte tüübid
2.Valmistab juhendamisel ette toorained	2.1.Eristab ja ladustab tooraineid liigiti järgides iseseisvalt toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid. 2.2. Valmistab juhendamisel käitlemiseks ette tooraineid järgides iseseisvalt toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid.	2. Praktilised ülesanded, mille sooritamisel võib õppija vajada mõningast juhendamist : *Õpituule toetuvalt tunneb ära toorained ja rühmitab. Selgitab oma tegevust * ladustab toorained vastavalt pakendilt leitud säilitamistingimustele ja realiseerimise ajale. Selgitab oma tegevust	2.Põhitoorained <ul style="list-style-type: none"> • Ülevaade toidutoorme päritolust ja käitlemisest (sh tehased ja transport) põhitähelepanuga toiduhügieeni teemal • Äratundmine ja eristamine • Ladustamine ja säilitamine: pakend, temperatuur, säilivusaeg, Külmikute temp kontroll, kahjurid 3.Juhendite mõistmine (lõimitult köögiabiline praktilise tööga) <ul style="list-style-type: none"> • Pakendi info / sildi lugemine ja arusaamine



<p>3. valmistab juhendamisel erinevaid lihtsamaid täidiseid</p>	<p>3.1. Valmistab juhendamisel ette täidise komponendid, töötleb neid õpitud töövõtetega järgides iseseisvalt toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid. 3.2. Valmistab täidise vastavalt juhendile järgides iseseisvalt toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid ning korraldades osa tööd otstarbekalt ja säästlikult 3.3. kasutab juhendamisel täidiseid vastavalt retseptuurile saavutamaks tootele omast maitset ja vormi</p>	<p>*Tunneb visuaalselt ära nõuetele mittevastavad hoiustustingimused (külmiku temperatuur, kahjurid jm). Selgitab oma järgnevat tegevust</p> <p>3.Praktilised ülesanded, mille sooritamisel võib õppija vajada mõningast juhendamist: *Tooraine ettevalmistamine vastavalt ülesandele: puhastamine, tükeldamine, kaalumine, sõelumine. Täidab iseseisvalt ja selgitab juhendamisel toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid * valmistab täidise retseptuuri alusel. Korraldab juhendamisel oma tööd otstarbekalt ja säästlikult. Täidab iseseisvalt ja selgitab juhendamisel toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Retsepti lugemine ja arusaamine • Enesekontrolliplaani kontroll lehtede lugemine ja arusaamine • Koostöö töökojas toodete valmimisel <p>4.Toiduohutus pagaritoodete valmistamisel (lõimitult köögiabilise praktilise töö mooduliga)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enesekontrolliplaani järgimine ja rakendamine • Isikuhügieen, -ohutus ja ergonoomika <p>Toiduhügieen eriala läbiva teemana: haiguste ja bakterite levik, ennetamine</p> <p>5.Lihtsamad täidised ja viimistlusvõtted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toorainete töötlemisvõtted (puhastamine, tükeldamine, riivimine, praadimine, segamine jms) • Täidiste valmistamine, kasutamine ja säilitamine <p>6.Toodete vormimine ja viimistlemine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sügavkülmutatud toodete käitlemine • Pärimaigust vormimine ja viimistlemine • Biskviit ja / või võibiskviidist toodete vormimine ja viimistlemine • Mure- ja liivataignast toodete vormimine ja viimistlemine • Pooltooted ja väikevahendid kaunistamiseks
--	---	--	---



<p>4. Vormib ja viimistleb tooteid vastavalt tooteliigile</p>	<p>4.1. Vormib juhendamisel taignaid järgides iseseisvalt toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid 4.2 Viimistleb juhendamisel taignaid enne küpsetamist järgides iseseisvalt toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid 4.3. Viimistleb juhendamisel taignaid peale küpsetamist järgides iseseisvalt toiduohutuse, hügieeni ja töötervishoiu nõudeid</p>	<p>4.Praktilised ülesanded, mille sooritamisel võib õppija vajada mõningast juhendamist: *rakendab etteantud vormimisviisi vastavalt toote liigile. Selgitab oma tegevust *teab ja kasutab juhendamisel küpsetuseelseid viimistlusvahendeid saavutamaks tootele iseloomulikku välimust. Selgitab oma tegevust *teab ja kasutab juhendamisel küpsetusjärgseid viimistlusvahendeid saavutamaks tootele iseloomulikku välimust. Selgitab oma tegevust</p>	
<p>5. pakendab ja ladustab juhendamisel tooteid vastavalt tootele määratud säilitamis tingimustele</p>	<p>5.1. eristab pakendiliike ja toob juhendamisel välja pakendi ja toote sobivuse põhimõtted 5.2.pakendab juhendamisel toote ettenähtud pakendisse 5.3. markeerib juhendamisel toote nõuetele vastavalt</p>	<p>5.Praktilised ülesanded, mille sooritamisel võib õppija vajada mõningast juhendamist: *eristab vähemalt 3 pakendiliiki ja selgitab juhendamisel nende</p>	<p>6.Pakendamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakendi valik vastavalt tootele, markeerimine • Pakendatud toodete säilitamine <p>Praktiline harjutamine</p>



	<p>5.4. Nimetab ja eristab erinevaid säilitamistingimusi</p>	<p>materjalist lähtuvaid erinevusi *valib toote pakendamiseks sobiliku pakendi tuginedes varem õpitud teadmistele *kirjutab loetavalt toote sildile nõuetekohase info. Selgitab oma tegevust *toob välja toodete säilitamisviiside erisused (temperatuur, pakend, aeg, valgustundlikkus jm). Küsimustele toetuvalt hindab riske</p>	
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>Mooduli tulemust hinnatakse mitteeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Tulemus on positiivne, kui kõik õpiväljundid on hinnatud „arvestatud“ Hindamine toimub: 1. Kujundavalt õppetöö käigus (jõukohasuse jälgimine, õpitava kohandamine, tagasiside) 2. Hindamisülesannete kaudu hindamiskriteeriumitega määratud tasemel</p>		
<p>Õppematerjal</p>	<p>Õpetaja koostatud õppematerjal https://pagarkondiitriabi.weebly.com/ Riiklik pagariõppe õppematerjal https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</p>		



M9: Oma töövõime säilitamine

		MOODULI NIMETUS	ÕPPEMAHT (ekap)
Moodul 9		Oma töövõime säilitamine	4 ekap
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija on teadlik oma füüsilise ja vaimse tervise hoidmise tähtsusest, et säilitada ja arendada oma suutlikkust olla aktiivne			
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad			
Õppemeetodid: õppevideod, õpperühma spetsiifikale kohandatud kirjaliku materjali läbitöötamine, mälu toetavate töölehtede ja vastavate õppeülesannete praktiline harjutamine, enesehindamine			
Õpiväljundid Õpilane....	Hindamiskriteeriumid	Hindamismeetodid ja ülesanded	Mooduli teemad
1.teab tervisliku eluviisi tähtsust töövõime säilitamisel	<ul style="list-style-type: none"> Kirjeldab oma päevakava töö- ja puhkepäeval ja toob juhendamisel välja riskikohad Koostab koostöös juhendajaga 1 kuu vabaaja plaani, mis lähtub inimese liikumisvajadusest ja kultuurilise tegevuse võimalustest 	Rühmatöö: kirjeldab juhendamisel oma päevakava töö- ja puhkepäeval, toob välja riskikohad ja planeerida võimalused oma füüsilise ja vaimse tervise säilitamiseks	1. Mina ja minu elustiil, seos vaimse tervisega Sisemine ja väline mina/mina lõõgastununa ja ärritusseisundis Minu hobid, vaimsed tervist toetavad ja ohustavad harjumused Tervislik eluviis: toitumine, liikumine, sport, uni ja puhkus, sotsiaalsed suhted, aja planeerimine. Töö ja puhkuse vahetamine. Mina oma kaaslase sõbra ja toetajana 2. Tervisesport, mängud jm võimalused täiskasvanutele Tervist edendavad ja kahjustavad igapäevased harjumused Vabaaja võimalused kodukohas Füüsiline liikumine ja tervis Ergonoomika töövigastuste vältimiseks
2.Järgib tervisliku toitumise põhimõtteid oma päeva kavandamisel	<ul style="list-style-type: none"> Kirjeldab oma toitumise põhimõtteid ja toob juhendamisel välja riskikohad 	Seminar: 1.selgitab tasakaalustatud toitumise põhimõtteid toitumispüramiidi alusel	3. Tasakaalustatud toitumine Põhimõisted. Eritoitumine- laktoosi- ja gluteeni talumatus, taimetoitlus toiduenergia, toitained vedeliku tarvitamine



	<ul style="list-style-type: none"> Koostab 1 praktikanädala jooksul oma toidukordade kirjelduse 	2.Pildistab praktikanädala söögikordi ja annab hinnangu tervislikkuse seisukohast	toiduring ja püramiidid taldriku reegel lihtsama menüü koostamine ja põhisöögikordade menüüd
Hindamine	Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitteeristavalt (arvestatud/ mitte arvestatud). Hindamisel lähtuda õppija võimest ennast sõnaliselt väljendada, vajadusel kasutada visualiseerivaid abivahendeid.		
Õppematerjal	Ana Kontor „Toitlustamise alused“ õppematerjal lihtsas keeles Innove kodulehel <hr/> Erin, A Saladuslikud E-ained meie igapäevatoitus, 2010 Kalbri, I Toitumisõpetus, 2007 Koolinoorte tervisliku toitumise arvesti. www.ampser.ee Zimler, M, Kokassaar, U, Vihalemm, T. Antioksidantsus, oksüdatiivne stress, ennetuslik tervisekaitse, 1995 Zimler, M, Kokassaar, U, Vihalemm, T. Normaalne söömine, 2004 Teesalu, S, Vihalemm, T Seedimine, toitumine, dieetid, 1999		